

Fanny
06 70 43 14 99
Site internet : aucomtebon.fr



Fêtes de fin d'année 2025

Cette année pour vos repas de fêtes, nous vous proposons 4 options pour votre plateau de fromages :

- Le Fromage à la Coupe
- Le Plateau Apéro Fromages et Charcuterie
- Le Plateau Traditionnel Au Comté Bon
- Le Plateau Sur Mesure

Commande via ce formulaire ou directement sur le site internet aucomtebon.fr .

Pour le retrait des commandes sur les marchés, vous serez prioritaires, merci de vous présenter directement au bout du stand, côté « œufs ». Attention, si vous optez pour un plateau composé, l'idéal est un retrait 24 h à l'avance...

D'avance, nous vous souhaitons de très bonnes fêtes !!!

Nos marchés :

- Jeudi 18/12 : Pont-Croix et Pont l'abbé
- Vendredi 19/12 et 26/12 : Fouesnant et Saint-Guérolé
- Samedi 20/12 et 27/12 : Quimper et Tréboul
- Dimanche 21/12 et 28/12 : La Forêt-Fouesnant
- Lundi 22/12 et 29/12 : Bénodet et Vente directe Gourlizon de 10h à 19 h
- Mardi 23/12 et 30/12 : Loctudy et vente directe Gourlizon de 10h à 19 h
- Mercredi 24/12 et 31/12 : Vente directe Gourlizon de 10h à 17h

! ATTENTION ! Pas de marché le 25/12 ainsi que le 1^{er}/01

Bon de commande

Nom, Prénom :

N° de tél :

Lieu de retrait :

Fromage à la coupe			Cochez ou quantifiez
Budget (minimum 15 €) :Nbre de personnes :			
LAIT DE VACHE	Comté 8 mois jeune	22.90€/kg	
	Comté 14 mois fruité	29.90€/kg	
	Comté 19 mois fruité vieux	36.90 €/kg	
	Comté 42 mois Hors d'âge	39.90€/kg	
	Cantal entre deux et/ou Salers	29.90€/kg	
	Brie de Melun	39.90€/kg	
	Morbier	23.90€/kg	
	Tomme du Jura	23.90€/kg	
	Tomme à l'écorce de Genévrier	29.90€/kg	
	Estive (entre Comté et Beaufort)	36.90€/kg	
	Bleu de Gex	26.90€/kg	
	Bleu de la Marre	26.90€/kg	
	Bleu d'Auvergne	26.90€/kg	
	Fourme d'Ambert	26.90€/kg	
	Tomme Fenugrec/ Ail des Ours/ Poivre (<i>entourez</i>)	29.90€/kg	
	Tomme aux Fleurs	39.90 €/kg	
	Le Petit Saint Point	29.90€/kg	
	Petit Mont D'or 14.50€/pièce Grand Mont d'or 28.50€/pièce		
	Emmental Classique ou Jura (<i>entourez</i>)	21.90€ /kg	
	Cancoillotte AIL / VIN / NATURE (<i>entourez</i>)	5.90€/pot 240 g	
	Saint Nectaire	29.90€/kg	
	Abondance fermier	38.90 €/kg	
	Reblochon env.500g (entier ou demi)	35.90 €/kg	

LAIT DE BREBIS	Tomme de Savoie	29.90 €/kg	
	Beaufort	49.90€/kg	
	Roquefort	39.90€/kg	
	Tomme d'Ossau	38.90€/kg	
	Tommette du Larzac	38.90€/kg	
	Encalat (« camembert de brebis »)	9,50 €/pièce	
	Le Cavalier du Larzac (« chaource de brebis »)	8,00 €/pièce	
	Moelleux de Brebis	38.90€/kg	
	Tomme affinée du Larzac	38.90€/kg	
	Tomme Jaune du Larzac	38.90€/kg	

Fondante du Larzac (Raclette de Brebis)	38.90 €/kg	
La Menez Du Brebis Bio Bretonne	39.90 €/kg	
Palets CHEVRES frais blanc / demi sec blanc ou cendré / sec (entourez)	5.50 € /pièce	
Brie de Meaux à la Truffe MAISON	89.90 €/kg	

Nos autres produits	
CHARCUTERIE FRANC-COMTOISE	
Saucisse de Morteau (entre 7 et 10€)	
Mini Saucisse de Morteau par 2 (entre 7 et 10€)	
Saucisse de Montbéliard par 2 (entre 7 et 10€)	
Jambon Cuit Nature ou Fumé 2 ou 3 tranches (6-8€) (entourez)	
Jambon Tzigane (type « serrano »)	
Brési (type « viande des Grisons »)	
TRUITE FUMEE DU JURA	
Truite fumée 4 tranches env. 100 g (entre 8 et 14 €)	

Grand filet de Truite Fumée tranché, env. 600 g (entre 45 et 55 €)				
Truite fumée à chaud petit filet entier env. 100 g				
ŒUFS BIO				
Œufs par 6	2.90€	Œufs par 12	5.70€	
VINS DU JURA				
Chardonnay	13.90 €			
Béthanie	19.90 €			
Savagnin	25.90 €			
Macvin	22.90 €			
Vin de paille	29.90 €			
Vin Jaune	39.90 €			
Poulsard	12.90€			
Pinot Noir	13.90€			
MIELS DU JURA				
Acacia 1 kg	21.90€	Acacia 500g	12.90 €	
Montagne 500g	11.90 €	Pissenlit 500g	11.90 €	
Sapin 1 kg	24.90€	Sapin 500g	13.90 €	
Lavande 500 g	13.90 €			

Commentaires :

.....

Le Plateau Apéro

Fromages et Charcuterie

Composition :

Fromages (env. 100 g /pers.) :

- Comté fruité
- Tomme de brebis
- Tomme Fenugrec ou Ail des Ours (entourez)
- Palets de chèvre

Charcuterie (environ 100g/pers.) :

- Jambon cru
- Brési (viande de bœuf)
- Saucisson
- Chorizo

Tarif : 8 € par personne

Nombre de personnes :

Le Plateau Traditionnel

Au Comté Bon

Composition : (env. 120 g de fromages/pers.)

- Comté fruité
- Tomme de brebis
- Morbier ou Bleu de Gex (entourez)
- Tomme Fenugrec ou Ail des Ours (entourez)
- Palets de chèvre

Cochez votre choix :

- ♦ 6 personnes : 48 €
- ♦ 8 personnes : 62 €
- ♦ 10 personnes : 76 €
- ♦ De 11 à 25 personnes, 7.50 €/ personne : précisez le nombre de personnes :
- ♦ + de 25 personnes : 7 € / personne : précisez le nombre de personnes :

Le Plateau Fromages

Sur Mesure

Choisir entre 3 et 6 Fromages

(liste fromage à la coupe) :

-
-
-
-
-
-

Nombre de personnes :

Le tarif de ce plateau sera défini comme suit :

Prix du fromage à la coupe

+

forfait préparation 15€.

(Comptez entre 5 et 7 €/personnes)

