

# 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](http://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-Guénolé
- 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<sup>er</sup>/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		

	Tomme de Savoie	29.90 €/kg	
	Beaufort	49.90€/kg	
<b>LAIT DE BREBIS</b>	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	
<b>Brie de Meaux à la Truffe MAISON</b>	<b>89.90 €/kg</b>	

## Nos autres produits

<b>CHARCUTERIE FRANC-COMTOISE</b>	
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€) <i>(entourez)</i>	
Jambon Tzigane (type « serrano »)	
Brési (type « viande des Grisons »)	
<b>TRUITE FUMÉE DU JURA</b>	
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	
<b>ŒUFS BIO</b>	
Œufs par 6 2.90€	Œufs par 12 5.70€
<b>VINS DU JURA</b>	
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€	
<b>MIELS DU JURA</b>	
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)

