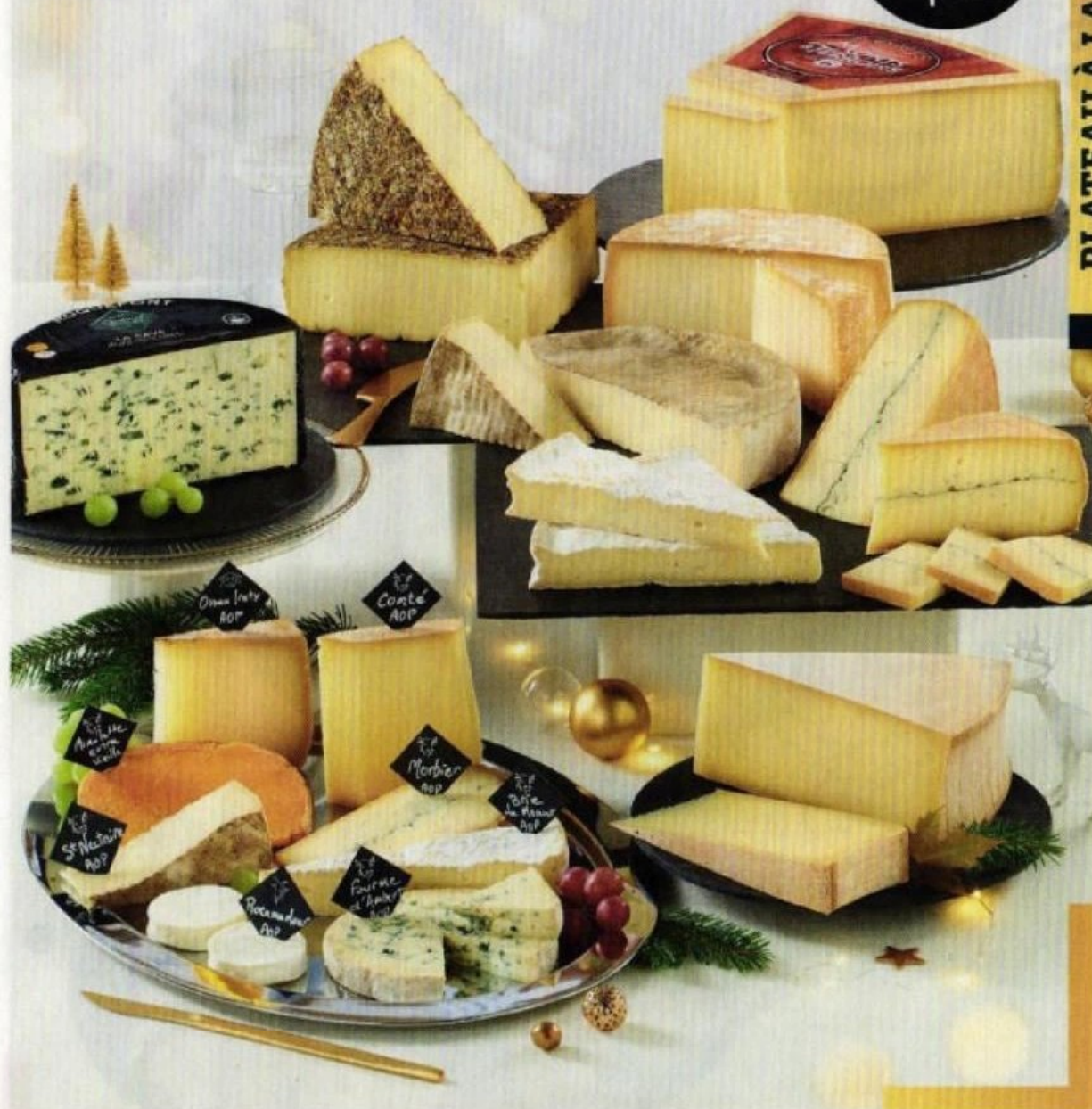


## Conseil de votre Fromager :

Sortir les fromages de votre réfrigérateur 1 à 2 heures avant de les servir. Ils seront alors à température idéale pour les déguster !



PLATEAU À LA CARTE



**17<sup>€</sup><sub>99</sub>**

LE PLATEAU DE 840 G ENVIRON

**PLATEAU À LA CARTE 10-12 PERSONNES**  
**CHOISISSEZ 7 PORTIONS PARMIS<sup>(1)</sup>**



### Vache

**MORBIER AOP AFFINÉ 45 JOURS MINIMUM AU LAIT CRU**

La portion de 120 g environ

**SAINT-NECTAIRE AOP AU LAIT PASTEURISÉ**

La portion de 120 g environ

**COMTÉ AOP AFFINÉ 6 MOIS MINIMUM AU LAIT CRU**

La portion de 120 g environ

**ABONDANCE AOP AU LAIT CRU**

La portion de 120 g environ

**TOMME AUX FLEURS AU LAIT PASTEURISÉ**

À partir de 28% MG dans le produit fini

La portion de 120 g environ

**MIMOLETTE EXTRA-VIEILLE AU LAIT PASTEURISÉ**

À partir de 29,3% MG dans le produit fini

La portion de 200 g environ

**FOURME D'AMBERT AOP AU LAIT PASTEURISÉ**

La portion de 120 g environ

**BRIE DE MEAUX AOP AU LAIT CRU**

La portion de 120 g environ



### Chèvre

**ROCAMADOUR AOP AU LAIT CRU DE CHÈVRE**

La barquette de 2 pièces de 35 g (soit 70 g)



### Brebis

**OSSAU-IRATY AOP AU LAIT PASTEURISÉ DE BREBIS**

La portion de 120 g environ

**ROQUEFORT AOP AU LAIT CRU DE BREBIS**

La portion de 120 g environ

**POUR VOTRE SANTÉ, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.**

[www.manger-bouger.fr](http://www.manger-bouger.fr)