



Les fromages fermiers

Le St Rigaud	Fromage de mélange aux deux laits. C'est une spécialité du Haut Beaujolais. Ingrédients : lait cru entier de vache (60%) et de chèvre (40%), ferments, sel, présure. Poids net : 260g. Se déguste en frais, mi-sec, sec (bleu sur commande).
Le Portion	Fromage de mélange aux deux laits. Sa taille moyenne permet un affinage spécifique. Ingrédients : lait cru entier de vache (60%) et de chèvre (40%), ferments, sel, présure. Poids net : 100g. Se déguste en frais, mi-sec, sec (bleu sur commande).
La Pyramide	Fromage de chèvre. Sa pâte tendre et ferme relate toutes les saveurs de nos prairies. Ingrédients : lait cru entier de chèvre, ferments, sel, présure. Poids net : 190g. en frais, mi-sec, sec (bleu sur commande).
Le XL vache	Fromage de vache. Ingrédients : lait cru entier de vache, ferments, sel, présure. Poids net : 500g. en frais, mi-sec, sec ; bleu sur commande.
Le M vache	Fromage de vache. Ingrédients : lait cru entier de vache, ferments, sel, présure. Poids net : 110g. en frais, mi-sec, sec ; bleu sur commande
La briquette	Fromage de vache. La forme allongée permet une proximité avec sa fine croûte tout au long de sa dégustation. Ingrédients : lait cru entier de vache, ferments, sel, présure. Poids net : 320g. en frais, mi-sec, sec ; bleu sur commande
Les faisselles (x6)	Fromage de mélange aux deux laits. En faisselle de 6 portions. A déguster nature, avec du sucre ou avec des aromates. Ingrédients : lait cru entier de vache (60%) et de chèvre (40%), ferments, présure.
Le fromage blanc battu	Fromage de mélange aux deux laits. Après 12 heures d'égouttage il est battu pour obtenir une pâte fraîche et onctueuse. A déguster nature, avec du sucre ou avec des aromates. Ingrédients : lait cru entier de vache (60%) et de chèvre (40%), ferments, présure.
Le bambin	Fromage de mélange au deux laits, enrobé d'aromates qui réveillent les saveurs de la pâte. Ingrédients : lait cru entier de vache (60%) et de chèvre (40%), ferments, sel, présure. Enrobages : échalote, graines de pavot, tomate, graine de sésame. Poids net : 100g
Le cendré	Fromage de vache, soigneusement affiné avec de la cendre végétale qui affirme un goût de terroir. Ingrédients : lait cru entier de vache, ferments, cendre végétale, sel, présure. Poids net : 320g. en mi-sec.
Les apéros	Fromage de mélange aux deux laits : l'incontournable des apéritifs ! En barquette de 20 bouchons. Ingrédients : lait cru entier de vache (60%) et de chèvre (40%), ferments, sel, présure.

Bon de commande pour : (votre nom) _____

(votre) n° de téléphone : _____

	Prix à l'unité euros	Nombre de frais	Nombre de mi- sec	Nombre de sec	Total
<i>exemple</i>	2.20€	2	4	2	2.20 * 8 = 17.60
Le St Rigaud	2.20€				
Le Portion	1.20€				
La Pyramide	2.10€				
Le XL vache	2.30€				
Le M vache	1.40€				
La briquette	2.20€				
Les faisselles (boite de 6)	3.30€				
Le blanc battu (au Kg)	9.00€				
Le bambin	1.60€				
Le cendré	2.30€				
Les apéros	3.50€				
TOTAL COMMANDE					

A noter : Les **apéros, les bambins, les cendrés** nécessitent un temps de préparation plus long : à réserver 7 jours avant la collecte.

Pour un **affinage bleu** : commander 3 semaines avant la collecte.

Les chèvres sont traites de mars à décembre = pas de fromages frais de chèvres en janvier et février.

Pour les **commandes spéciales** (bon cadeau - plateaux – quantité importante...) : appelez-moi !

**Votre commande est à envoyer par email alexandra@ferme-du-botton.fr ou
par téléphone 06 51 67 07 50 au moins 48 heures avant la collecte / livraison**

Indiquer **quand** et **où** récupérer votre commande :

Le (date) _____ A la ferme aux horaires d'ouverture de la fromagerie (de préférence le vendredi, samedi, lundi)

Le (date) _____ A l'atelier d'encadrement 95 rue de Thizy à Villefranche

Le (date) _____ lieu de livraison à convenir ensemble lors de la commande

Merci !