



Plateaux de Fromages Décembre 2023

Cette année, nous vous proposons deux différents types de plateaux de fromages.

Attention, nous ne pourrons pas modifier ces plateaux et nous risquons de ne pas avoir de fromages à la coupe disponibles sur les deux dernières semaines de cette année.

Pensez donc à réserver vos plateaux à l'avance.



Le Plateau Tradition

- Brie de Meaux
- Comté Marcel Petite – Cyclamen 16 mois (affinage dans un ancien fort militaire)
- Roquefort Gabriel Coulet – Castaviel 16/18 mois
- Chèvre coulant du Tarn*

→ Réserve pour 4 personnes minimum, pour un montant de 5€ par personne.

Composition 100% lait cru.

Des pâtes de fruits seront aussi données avec les fromages pour composer le plateau.

Les fromages et accompagnements sont fournis emballés, pas de présentation disponible.

* (Cube cendré ou Briquette de Toulouse suivant la taille du plateau)



Le Plateau Festif

- Brie à la Truffe Noire
- Comté Marcel Petite – Le Fort 24 mois (affinage dans un ancien fort militaire)
- Roquefort Gabriel Coulet – Castaviel 16/18 mois
- Pur Brebis à l'ail noir
- Briquette de Toulouse – chèvre crémeux du Tarn

→ Réservez pour 6 personnes minimum, pour un montant de 6,5€ par personne.

Composition 100% lait cru.

Des pâtes de fruits seront aussi données avec les fromages pour composer le plateau.

Les fromages et accompagnements sont fournis emballés, pas de présentation disponible.



Réservations

Commande Plateaux Noël : jusqu'au dimanche 17/12, 12h30.

(Retrait possible à partir du jeudi 21)

Commande Plateaux 31/12 : jusqu'au dimanche 24/12, 12h30.

(Retrait possible à partir du jeudi 28)

Réservations :

- par mail à contact@lachevrea2becs.fr ou newsletter@lachevrea2becs.fr
- par SMS au 06.22.32.87.45 (uniquement par SMS)
- directement à la boutique

