|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **FROMAGES** | **Prix** | **Quantité** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | **VINS** | | | | Mas d’Intra Montagnère Blanc | 10,00€ |  | | Blanc bio L’abaille et la Fleur | 7,30€ |  | | Mas d’Intra Le champ des filles rosé | 9€ |  | | Rouge Bio cuvée rustique | 6,50€ |  | | Rouge Bio Les Helviens | 9€ |  | | Rouge Nature Grenache | 10€ |  | | Rouge Nature Carignan | 9€ |  |   **NICOLAS LE FROMAGER**  **Tout Un Fromage**  **Marchés**  **Olympe de Gouge-Pantin/**  **Place de l’église-Pantin/**  **19 mars 1962-Romainville**  **Mail : toutunfromage-pantin@outlook.fr**  **Bon de commande pour une livraison :**  **Mardi : place Olympe De Gouges-Pantin**  **Mercredi : place 19 mars 1962-Romainville**  **Vendredi : place de l’église-Pantin**  **Attention**  Vous devez nous renvoyer ce bon de commande à l’adresse mail  toutunfromage-pantin@outlook.fr :  **Avant 18h l’avant veille du jour de livraison .**  **Dimanche soir 18h pour le mardi**  **Lundi soir 18h pour le mercredi**  **Mercredi soir 18h pour le vendredi**  **Merci d’avance pour votre aide.**  Nom :  Prénom :  Adresse mail :  N° portable :  Afin de respecter les consignes de distanciation, un sms vous sera envoyé pour vous indiquer un créneau horaire pour venir récupérer votre commande.  **Date et lieu de livraison souhaité :** |
| Bouygette | 5,5€/pièce |  |
| Chèvre feuille | 4,90€/pièce |  |
| Chavignol | 2,80€/pièce |  |
| Rocamadour | 2€/ 2 pièces |  |
| Brie de Meaux | 18,50€/kg |  |
| Cœur de Neufchâtel fermier | 4,30€/kg |  |
| Camembert | 3,90€/pièce |  |
| Crémeux de Bourgogne truffé | 39,90€/kg |  |
| St Marcelin | 2,90€/pièce |  |
| St Félicien | 4,90€/pièce |  |
| Chaource | 5,30€/pièce |  |
| Langres | 4,90€/pièce |  |
| Munster fermier | 24,50€/kg |  |
| Roquefort Gabriel Coulet | 29,90€/kg |  |
| Fourme d’Ambert | 16,80€/kg |  |
| Gorgonzola à la louche | 26,90€/kg |  |
| Mozza di Bufala 250g | 5,50€/pièce |  |
| Morbier 120 jours | 19,90€/kg |  |
| Tomme truffier | 30,90€/kg |  |
| Tomme de Savoie fermière | 18,80€/kg |  |
| Tomme de chèvre crémeuse | 24,80€/kg |  |
| Tomme de brebis Ossau | 28,80€/kg |  |
| Saint-Nectaire fermier | 21,95€/kg |  |
| Cantal Laguiole entre deux | 23,80€/kg |  |
| Cantal jeune | 15,80€/kg |  |
| Emmental de Savoie | 18,90€/kg |  |
| Comté 18 mois | 22,80€/kg |  |
| Comté 36 mois | 32,90€/kg |  |
| Parmesan 24 mois | 28,90€/kg |  |
| Vieille Mimolette | 23,80€/kg |  |
| Feta (200g) | 3,90€/200g |  |
| Reblochon | 21,80€/kg |  |
| Chèvre frais (200g) | 3,90€/200g |  |
| Ricotta de brebis (250g) | 3,50€/250g |  |
| **CRÈMERIE** | **Prix** |  |
| Fromage blanc lisse | 8,80€/kg |  |
| Fromage blanc campagne | 8,80€/kg |  |
| Oeufs Bio fermier (6) | 3,20€ |  |
| Lait bio demi-écrémé U.H.T. | 1,80€/L |  |
| Lait de chèvre entier | 2,30€/L |  |
| Crème fraîche Isigny-sur-Mer | 9,80€/kg |  |
| Yaourt nature par 4 Les Peupliers | 2,50€ |  |
| Beurre doux, demi-sel, salé | 16,80€/kg |  |