

Fêtes de fin d'année 2021



Fromagerie Ganot

Pour récupérer vos commandes

À la boutique

Mardi 21, Mercredi 22, Jeudi 23 de 9h30 à 19h
et le Vendredi 24 décembre de 9h30 à 17h.
Mardi 28, Mercredi 29, Jeudi 30 de 9h30 à 19h
et le Vendredi 31 décembre de 9h30 à 17h.

Sur les marchés

Mardi 21 et 28

Meaux

Jeudi 23 et 30

Villers Coterêt

Mercredi 22 et 29

St Germain sur Morin
Crépy en Valois

Vendredi 24 et 31

La Ferté sous Jouarre
Braine
Magny le Hongre
Meaux



Le plateau à composer

Suggestions de la Fromagerie

Brie à la Truffe, Brie de Noël (Miel / Pistache), Tomme aux fleurs,
Ossau Iraty, Chèvre piment d'Espelette, Manigodine,
Mont d'Or à la coupe, Tomme la Meulière et bien d'autres ...



Passez votre commande
en un clic !

Fromagerie Ganot

Producteur - Affineur

4 Rue Cécile Dumez, 77640 Jouarre ✨
01.60.22.06.09

boutique.fromagerieganot@gmail.com
www.fromagerie-ganot.fr ✨



Tome à l'ail des ours, Petite rouelle, Chistera,
Chèvre Papaye, 1/8 de Brie Fermier
& Epoisse au Chablis

Le Découverte

6 - 8 personnes

39,80 €

Le Briard - Ganot

8 - 10 personnes

43,70€



1/8 de Brie de Meaux, 1/8 de Brie de Melun, Palet
aromatisé, Coulommiers à la gnôle, Petit Coulommiers BIO
& Brie de Noël

Le Classique

8 - 10 personnes

43,65 €



Comte Rivoire, Munster Géromé, 1/8 de Brie de Meaux,
Vieux Berger, Buchette cendrée & Brebis racotière

Le Grand plateau

15 personnes et +

69,85 €



Tomme aux truffes, Langres, Tommette de Brebis
Agour, Morbier, Figou, Etivaz, 1/8 de Brie Fermier,
Coeur de Rollot, Petite rouelle, & Chèvre mini clac
accompagnés de mini pots de confitures.