

Pour accompagner vos plateaux

Bières :

Sélection de bières belges et artisanales françaises pour accompagner vos plateaux.

Les accords, dans les grandes lignes :

- Fromages à croûte fleurie : bière ambrées / tripple, Bière rouge
- Bleus : Bières blondes [pale ale, IPA], bières brunes, bières aux fruits
- Fromages à croûte lavée [époisse, taleggio] : bière de Miel, bières sucrées [Faro], bières brunes [Abbayes des Roccs]
- Fromages à pâte cuite type vieux comté, gruyère suisse : bières blanches, blondes [Pale Ale]

Possibilité de composer un plateau et bières assorties

Vins :

Notre sélection de **vins rouge** basés sur le fruit, issus de la *vallée de la Loire, du sud de la Bourgogne ou du Beaujolais* permettra une association aisée avec vos différents plateaux. Le Mercurey 1^{er} cru s'accordant à merveille avec notre brie aux truffes pour les fêtes.

Le **vin blanc** sera l'accord le plus transversal, du *Grave blanc* ou *Saumur* sur vos chèvres, un *St Véran* sur votre Salers, un *macon village* sur votre Comté réserve ou encore un *Pouilly Fuissé* sur votre comté 24 mois...

Les vins moelleux type **Coteaux du Layon** ou encore le **porto** s'accorderont à merveille avec vos fromages persillé ou votre époisse...

Cidre fermier brut bio :

un délice avec les fromages normands, camembert, livarot ou encore le Langres, l'époisse ou les fromages à pâte persillée.

EST.  2014



PLATEAUX DE FROMAGES

Apéritifs

Plateaux dinatoires

Dégustations

Réceptions

Sur commande

En boutique,

au 05 33 05 86 92 / 06 13 26 19 23

par mail : fromagerie@chez-francois.com

Pour accompagner vos plateaux

Confits et confitures

- *Pate de coing artisanale*
- *Confit de Mirabelle au cumin*
- *Confit de pomme au pommeau de Bretagne*
- *Confit poire mangue*
- *Confit de petits oignons au miel de bruyère*

- *Confiture de cerise noire*
- *Confiture de myrtille*
- *Confiture de mirabelle*
- *Gelée de cidre...*

Toast for cheese

- *Cerise, amande et graine de lin*
- *Datte, noisettes graines de courge*
- *Abricot, pistache et graine de tournesol*

Nos suggestions pour une fin de repas



*Sainte Maure de Touraine AOP,
Mont d'Or AOP, Roquefort AOP,
Boulette d'Avesne fermière,
Comté 24 mois, Marotte*

6€/pers.



6/8 personnes, fin de repas

*Bouygnette, Selle-sur-Cher AOP
[+ Pate de Coing], L'Etivaz,
Salers Fermier AOP, Langres
fermier AOP*

7€/pers.



10 personnes, fin de repas

*Sainte Maure de Touraine AOP,
Comté 18 mois, Tête de Moine,
Marotte, Langres*

Tarif appr : 8 €/pers.

Le plateau fromages d'exception - 12€/pers.

Comté 24 mois, Brie fermier aux Truffes,
Roumé, Fior d'Arancio, Ocelli al Barolo

Comment choisir votre plateau

- 1° Nombre de convives
- 2° Le moment ? apéritif, fin de repas... ?
- 3° Le budget

Ensuite,

Indiquez nous le[s] type[s] de fromages que vous souhaitez impérativement voir sur votre plateau, ceux que vous ne voulez pas et nous composons votre plateau.

Il est également possible de composer le plateau ensemble

Les tarifs

Le tarif de votre plateau dépend, du nombre de convives mais surtout des fromages sélectionnés.

Le coût de votre plateau est composé du prix du fromage pesé à la balance auquel s'ajoute des frais de plateau bois, de préparation et d'emballage.

Délais de commande

La veille pour le lendemain.

Pour les fêtes, les commandes précoces permettent de s'assurer de la disponibilité de tous nos fromages.

Quelques plateaux apéritifs



*Gouda aux Truffes
Stilton
Tomme de Berry au pesto
Tomme de Berry à la coriandre
Brie noir fermier*
4€ /pers.



*Cheddar fumé
Chaource Fermier AOP
Cantal Entre deux AOP
Roumé
L'Etivaz AOP*
5€ /pers.



*Tête de moine AOP
Tomme de Berry au pesto
Pecorino Nero
Mousse d'artichaut au
Parmesan*
5€ /pers.



