



PLATEAUX & FORMULES

PLATEAU FROMAGES

Vous avez le choix entre le Plateau de l'Affineur, un assortiment classique de fromages AOP d'ici et d'ailleurs, ou la Sélection du Marché, un plateau avec des spécialités et des perles méconnues, dénichées pour vous sur le marché de Rungis.

Repas..... € 11,00 p.p. (portion 250 g)
Dessert..... € 6,60 p.p. (portion 150 g)
Pré-Dessert..... € 4,40 p.p. (portion 100 g)

Vous pouvez combiner fromages et charcuteries fines. Nous proposons généralement une proportion de 2/3 fromages et 1/3 charcuteries.

Une présentation originale ?

Nous disposons les fromages sur une belle planche en bois avec noix, fruits secs et gelée de fruits. € 12,00 par planche (maximum 10 personnes en repas par planche ; jusqu'à 3 personnes le prix est de € 8 par planche).

Les plateaux de charcuteries sont décorés avec des tomates séchées, olives, cornichons... € 17,00 par planche (maximum 7 personnes en repas par planche).

Nous demandons une caution de € 50,00 par planche (payable en espèces).

Pour un grand nombre ?

Vous avez une réunion, une fête... et vous voulez offrir à vos invités quelque chose de délicieux ? A partir de 50 personnes en repas, nous vous proposons un assortiment équilibré, avec au moins 10 types de fromages différents. € 9,90 p.p. (portion 250 g)

Présentation sur de belles planches en bois avec noix, fruits secs et gelée de fruits. € 12 par planche

Pour des écoles ou associations au budget parfois limité, nous préparons des buffets sur mesure à un prix adapté, mais toujours aussi savoureux.

PLATEAU RÉCEPTION

Des fromages affinés, de saison et du moment, présentés en petites portions de dégustation, sur une belle planche en bois pour ravir les papilles de vos convives, en fonction de l'occasion : entre amis ou en famille, pour un apéritif convivial, un cocktail dînatoire ou un grignotage partagé. A partir de 4 personnes € 8,50 p.p. (portion 150 g). Egalement possible en combinaison avec des charcuteries fines : € 9,50 p.p. *Caution de € 50,00 par planche*

Assiettes Apéritives

Pas d'idées pour votre prochain apéro ? Nous aimons nous inviter à votre table pour vous faire vivre des moments conviviaux et savoureux. A partir de 2 personnes (Jusqu'à 4 personnes par assiette). € 35,00 de caution par assiette

Assiette Italienne..... € 7,50 p.p.
(Jambon de Parme, Felino, Tomate-mozzarella, Parmesan)
Assiette Espagnole..... € 7,00 p.p.
(Jambon Serrano, Manchego, Chorizo, Olives mixtes)
Assiette Suisse..... € 8,50 p.p.
(Tête de Moine, Grison, Emmentaler & Noix, Appenzeller)
Assiette Belge..... € 8,00 p.p.
(Tête pressée, Saucisson ardennais, Aurélie, Sarté)

Raclette & Fondue

Repas emblématique des montagnes en hiver, la raclette et la fondue sont des incontournables dans vos diners entre amis ou en famille pour partager un moment convivial. En saison, nous offrons un grand choix de produits pour varier vos plaisirs.

La Fondue Maison (portion 250g - Gruyère, Emmentaler, Sbrinz)..... € 10,00 p.p.
La Fondue Moitié-Moitié (portion 250g - Gruyère, Vacherin Fribourgeois)..... € 11,00 p.p.
Les fromages pour raclette (Suisse, Savoie, Chèvre, Brebis, Epices, Fumée, Ail des ours)
Assortiment Maison (portion 250 g)..... € 8,00 p.p.

Présentation sur planche : € 8,00/planche (maximum 8 personnes par planche)

Caution de € 50,00 par planche

Des appareils à fondue et à raclette (quart/demi-meule) sont disponibles gratuitement contre une caution, respectivement de 50€ et 75€.

Commander ?

Les plateaux et autres formules ne sont préparés qu'après commande au moins 1 jour à l'avance. Comme nous voulons à chaque fois répondre à toutes vos attentes, **nous vous demandons de commander au magasin ou par téléphone au 02 / 851 89 60** (Pas de réservations par mail ou fax).