



Commande Fromagerie

Nom :

Pour quelle date : ___ / ___ / _____



Vous venez d'acheter votre fromage, il est important que vous lisiez ces quelques lignes !



Ce fromage est de qualité artisanale. Il est confectionné à partir du lait cru et sans conservateur. Les moisissures qui peuvent apparaître sont normales compte tenu de cette matière vivante. Si un film coloré se forme à la surface du fromage, n'hésitez pas à le frotter avec un tissu propre imprégné d'eau salée. Notez que les croûtes sont mangeables car elles ne reçoivent que de l'eau et du sel !

Idéalement, les produits se conservent au frigo à 7° ; n'interrompez pas la chaîne du froid. En cas de chaleur, il est conseillé de prévoir une glacière pour le transport.

Bonne dégustation !

Montagnard (saisonnier) Fromage pressé à pâte cuite de type Comté (en bloc)	18 €/kg
Pain Fromage pressé de type St Paulin (en bloc ou en tranches)	16 €/kg
Nature = l'Abbaye	Pain Italien
Aux Orties = l'Aulne	Pain aux fleurs
Pavé Fromage égoutté à croûte lavée de type Münster (environ 300 à 400gr)	16 €/kg
Nature = Pavé Montagnard	Aux Epices italiennes
Aux Orties = Pavé d'Aulne	Aux fleurs
Type Féta (saisonnier) : Féta Montigny (dés en huile de colza)	2,5 €/150g 16,6€/kg
La petite souris Fromage à pâte fleurie de type brie, sans lactose	17€/kg
Roulades de fromage frais : Le Petit Roussel	2 € 13,32€/kg
Nature x 2 €	Oignor x 2 €
Aux 4 poivres x 2 €	Saveur du jardin x 2 €
Ail et fines herbes x 2 €	Aux échalotes x 2 €
Saveurs italiennes x 2 €	
Crottins : roulades affinées	2 € 36,3€/kg
Yaourts	0.35 € 2,8€/l
Fraises x 0,35 €	
Abricots x 0,35 €	
Nature x 0,35 €	
Citron vert-Agave x 0,35 €	



Vous pouvez passer commande auprès de notre Maître Fromager ou venir au Bois Roussel,
rue de Marchienne, 32 6110 Montigny-le-Tilleul Tél 071 51 13 71
www.leboisroussel.be

Magasin ouvert

Le vendredi de 9h à 15h45

Merci