



## 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 !

<b>Montagnard</b> (saisonnier) Fromage pressé à pâte cuite de type Comté (en bloc)	20 €/kg
<b>Pain</b> Fromage pressé de type St Paulin (en bloc ou en tranches)	18 €/kg
Nature = l'Abbaye	Pain Italien
Aux Orties = l'Aulne	Pain aux fleurs
Vente du fromage en bloc ou en tranches	Ail des ours
<b>Pavé</b> Fromage égoutté à croûte lavée de type Münster (environ 300 ou 400 g)	18 €/kg
Nature = Pavé Montagnard	Aux Epices italiennes
Aux Orties = Pavé d'Aulne	Aux fleurs
<b>Type Féta</b> (saisonnier) : Féta Montigny (dés en huile de colza)	2.8 €/150 g
<b>La petite souris</b> Fromage à pâte fleurie de type Brie (sans lactose)	19 €/kg
<b>Roulades</b> de fromage frais : Le Petit Roussel	2,3 €
Nature ..... x 2,30 €	Oignon ..... x 2,30 €
Aux 4 poivres ..... x 2,30 €	Saveurs du jardin ..... x 2,30 €
Ail et fines herbes ..... x 2,30 €	Aux échalotes ..... x 2,30 €
Saveurs italiennes ..... x 2,30 €	Fleurs de printemps ..... x 2,30 €
Saveurs d'automne ..... x 2,30 €	
<b>Crottins</b> : roulades affinées	2,3 €
<b>Yaourts</b> <u>Sur commande</u>	
Nature ..... x 0.70 €	
Abricots ..... x 0.80 €	
Fraises ..... x 0.80 €	
Citron vert-Agave ..... x 0.80 €	



Pour les yaourts, merci de passer commande auprès de nos Maîtres Fromagers pour le vendredi précédent au plus tard

Et pour de grandes quantités de fromage, merci de voir les disponibilités avec nos Maîtres Fromagers.

**rue de Marchienne, 32**

**6110 Montigny-le-Tilleul**

**Tél 071 51 13 71**

**direction@leboisroussel.be**

**www.leboisroussel.be**

**Magasin ouvert**

**Le vendredi de 10h à 15h45**

**Merci**