



Plateaux Repas

(à réserver 24h à l'avance) - Plateaux dressés et décorés de fruits secs

*P*lateau **CLASSIQUE** - 2 à 4 gourmets - Petit Plateau - 5 spécialités **48 €**

*P*lateau **DECOUVERTE** - 2 à 3 gourmets - Petit Plateau 15 spécialités (petite portions) **53 €**

*P*lateau **TERROIR** - 4 à 6 gourmets - Plateau Moyen - 7 Spécialités **69 €**

*P*lateau **CAMPAGNARD** - 6 à 8 gourmets - Plateau Moyen - 9 Spécialités **79 €**

*P*lateau **SAISON** - 10 à 12 gourmets - Gd Plateau 12 Spécialités **118 €**

*P*lateau **REGALADE** - 10 à 12 gourmets - Gd Plateau 30 Spécialités (petites portions) **139 €**

*P*lateau **FROMAGER** - 12 à 16 gourmets - Gd Plateau 15 Spécialités **150 €**



Plateaux Cocktails

(à réserver 48h à l'avance) - Fromages découpés en parts individuelles

*P*lateau **PETIT COCKTAIL** - 4 à 8 gourmets - 5 spécialités minimum - **80 €**

*P*lateau **GRAND COCKTAIL** - 8 à 12 gourmets - 9 spécialités minimum - **150 €**

Faites découvrir les Bons Fromages

(à réserver 24h à l'avance)

*B*oîte **DECOUVERTE** - 4 Fromages de Terroirs - **35 €**

(1 Fromage de Normandie, 1 Fromage de Chèvre ou Brebis, 1 Fromage Bleu, 1 Fromage de Type Tomme)

*C*orbille **GOURMANDE** - 8 Fromages de Terroirs - **67 €**

(1 Fromage de Normandie, 1 Fromage d'Alpage, 1 fromage de Chèvre, 1 Fromage de Brebis, 1 Bleu, 1 fromage Belge, 1 Tomme, 1 fromage du Nord)



Les fromages sont toujours rigoureusement sélectionnés, préparés et découpés par votre fromager affineur.