

Fromagerie « Le p'tit Fromton »

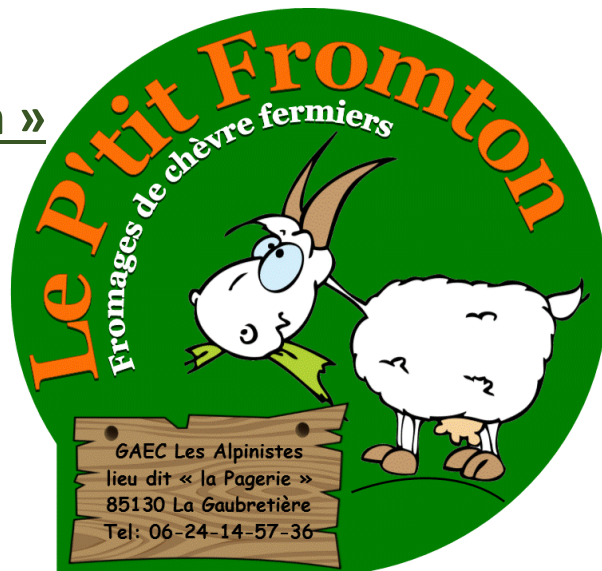
GAEC Les Alpinistes

La Pagerie

85130 LA GAUBRETIERE

www.leptitfromton.fr

06 24 14 57 36



BON DE COMMANDE

L'intégralité de nos produits sont issus du lait de nos chèvres alpines. Ils sont fabriqués, affinés et emballés à la ferme par nos soins. L'ensemble de nos fromages sont au LAIT CRU, Les yaourts sont au lait pasteurisé.



: Bûches **3€ TTC**

Fraîche

Affinée

Quantité

..... pièce(s)

..... pièce(s)



: Crottin / Palet **2.5€ TTC**

Frais

Affiné

..... pièce(s)

..... pièce(s)



: Saveur du jardin **3€ TTC**

(Echalote, persil, ciboulette)

..... pièce(s)



: Oignor (oignon, paprika) **3€ TTC**

..... pièce(s)



: Pempa **3€ TTC**

(Poivron rouge, paprika, GRAINE DE MOUTARDE)

..... pièce(s)



: Indien **3€ TTC**
(Curry, graine de pavot, menthe)

..... pièce(s)



: Ail et fine chèvre **3€ TTC**
(Ail, persil, ciboulette, sel ; Façon « Boursin »)

..... pièce(s)



: Façon reblochon
(Environ 400 gr) **Demi 6,5 € TTC**
Entier 12€ TTC

..... pièce(s)

..... pièce(s)



: Tomme **22.50€/Kg TTC**

..... Grammes(s)



: La Bêclette **16.50€/kg TTC**
(Fromage à raclette)

..... Grammes(s)

Tranché :

OUI ; NON



: Yaourt Nature (sans sucre) X4 **2.80€ TTC**

..... pièce(s)

: Yaourt Fraise X4 **2.95€ TTC**

..... pièce(s)

: Yaourt Citron X4 **2.95€ TTC**

..... pièce(s)

: Yaourt Vanille X4 **2.95€ TTC**

..... pièce(s)

**Groupé par 4 pots de même goût.
Arôme naturel bio**

Vos coordonnées :

Nom, Prénom :

Adresse :

.....

Tel :

Mail :@.....

Date de retrait :

Retrait au magasin à la ferme *(uniquement aux horaires d'ouverture de la boutique)*

Le :

Bon de commande à renvoyer par mail à : contact@leptitfromton.fr ou à déposer à la boutique.

Le GAEC LES ALPINISTES vous remercie de votre confiance.



« Façon reblochon, Tomme, Bûche affinée »