

LE RÉGIONAL

Jusqu'à 5 personnes

- Beaufort d'été AOP
- Moelleux du Revard
- St Marcellin fermier IGP
- Bleu de Sassenage Fermier AOP
- Séchon de chèvre fermier

Plateau n°1 :
29,00€



6 à 8 personnes

- Beaufort d'été AOP
- Moelleux du Revard
- St Marcellin fermier IGP
- Bleu de Sassenage Fermier AOP
- Séchon de chèvre fermier
- Tomme de Savoie IGP

Plateau n°2 :
45,00€



9 à 12 personnes

- Beaufort d'été AOP
- Moelleux du Revard
- St Félicien fermier
- Bleu de Sassenage Fermier AOP
- Séchons de chèvre fermier
- Tomme de Savoie IGP

Plateau n°3 :
55,50€



LE CLASSIQUE

Jusqu'à 5 personnes

- Comté réserve AOP
- Roquefort AOP
- Pitchounet (Brebis)
- Camembert de Normandie AOP
- Cabécou
- ½ Langres AOP

Plateau n°4 :
42,00€



6 à 8 personnes

- Comté réserve AOP
- Roquefort AOP
- Pitchounet (Brebis)
- Camembert de Normandie AOP
- Ste-Maure-de-Touraine AOP
- Charolais AOP
- Langres AOP

Plateau n°5 :
61,00€



9 à 12 personnes

- Comté réserve AOP
- Roquefort AOP
- Pitchounet (Brebis)
- Camembert de Normandie AOP
- Ste-Maure-de-Touraine AOP
- Charolais AOP
- Langres AOP

Plateau n°6 :
73,00€



LE FESTIF

Jusqu'à 5 personnes

- Beaufort Chalet d'Alpage AOP
- Camembert aux cèpes
- Stilton
- Ovalie cendrée
- Pecorino truffé
- ½ Langres AOP

Plateau n°7 :
52,00€



6 à 8 personnes

- Beaufort Chalet d'Alpage AOP
- Brillat Truffé
- Camembert aux cèpes
- Stilton
- Ovalie cendrée
- Pecorino truffé
- Langres AOP
- Mothais sur feuille AOC

Plateau n°8 :
72,00€



9 à 12 personnes

- Beaufort Chalet d'Alpage AOP
- Brillat Truffé
- Camembert aux cèpes
- Stilton
- Ste-Maure-de-Touraine AOP
- Pecorino truffé
- Langres
- Mothais sur feuille AOC

Plateau n°9 :
99,50€

