PLATEAU DE FROMAGES — NOËL 2026

Bon à remplir avec notre équipe au moment du dépôt : composition sur mesure, environ 80 g de fromage par personne. Cochez ou notez les quantités souhaitées.

Nom : ..... Prénom : .....

Tél. : ..... Email : .....

Retrait : ☐ Noël ☐ Nouvel An — Date souhaitée : .....

biocoop | Biocoop Trets

PRODUIT	ACCORD VIN CONSEILLÉ	PRIX AU KILO / À LA PIÈCE	QTÉ
VACHE			
Comté AOP Grande Réserve	Riesling d'Alsace	29,20 €/kg	
Tête de Moine AOP	Crémant d'Alsace	41,50 €/kg	
Petit Morin à la truffe	Champagne blanc de blancs	40,30 €/kg	
La Capucine, tomme aux 8 fleurs	Gewurztraminer	29,80 €/kg	
Gouda à la truffe	Puisseguin-Saint-Émilion	31,60 €/kg	
Vacherin — 330 g	Chablis	9,95 €/pièce	
Brie à la truffe	Champagne blanc de blancs (Copinet)	—	
BREBIS, CHÈVRE & PERSILLÉS			
Roquefort AOP — 18 mois	Muscat de Rivesaltes	35,60 €/kg	
Millefeuille bleu mascarpone	Pacherenc moelleux	35,50 €/kg	
Le Brebiêer	Bière triple	31,90 €/kg	
Pecorino aux pistaches	Pinot gris d'Alsace	33,90 €/kg	
Boule de neige à la truffe — 100 g	Champagne extra brut	8,20 €/pièce	
Bûche cendrée de chèvre — 150 g	Saint-Nicolas-de-Bourgueil	6,65 €/pièce	
ET AUSSI			
Crème de la crème à la truffe	Alternatives végétales	38,50 €/kg	
Autre :			
Autre :			

Nombre de personnes : ..... Budget : ..... € Prix estimé : ..... €

Préférences / allergies (lait cru, sans lactose…) : .....

Remarques : .....