



Sélection Traditionnelle*

- ✓ Beaufort Chalet Grande Reserve d'été
- ✓ Bleu de Termignon fermier d'alpage
- ✓ Boulettes d'Avesnes Tradition
- ✓ Bleu de brebis cire d'abeille
- ✓ Brie de Melun fermier
- ✓ Camembert Tradition des prés du cotentin
- ✓ Comté extra d'été (30 mois min)
- ✓ Epoisses ou Soumaintrain affiné au marc de Bourgogne
- ✓ Livarot fermier au lait cru
- ✓ Cathare chèvre fermier
- ✓ Pouligny Saint-Pierre chèvre fermier
- ✓ Berrichon chèvre cendré
- ✓ Stilton Bishop du Nottinghamshire.
- ✓ Toma Corsica Brebis des Montagnes
- ✓ Gour noir chèvre de montagne
- ✓ Vacherin Mont-d'or en boite
- ✓ Véritable Charolais AOC chèvre fermier
- ✓ Cosne du Port-Aubry chèvre fermier
- ✓ Abondance d'été fermier
- ✓ Lou Claousou des Montagnes du Fédou.
- ✓ Crottin de Chavignol
- ✓ Valençay chèvre fermier
- ✓ Selles sur cher chèvre fermier
- ✓ Bouton de culotte
- ... etc

Sélection Festive*

- ✓ Brie de Meaux Tradition aux Truffes
- ✓ Brillat-Savarin à la Truffe (Tuber astivium)
- ✓ Brillât-Savarin au Caviar Petrossian
- ✓ Moliterno Brebis Sarde à la Truffe Noire ou Blanche d'Alba.
- ✓ Blu 61 affiné au vin Raboso
- ✓ Saveur du Maquis Corse aux Figues
- ✓ Taleggio de Lombardie à la Truffe Noire
- ✓ Cheddar parfumé du pays de Galle
- ✓ Brie de Melun Poire & Miel et Muesli
- ✓ Gorgonzola doux à la truffe noire
- ✓ Roquefort fourré à la pâte de coing
- ✓ Gorgonzola doux à la cuillère
- ✓ Rogue River Blue de l'Orégon



*Dame nature reste la maîtresse de nos choix. La sélection peut être modifiée afin que vos boîtes des fêtes tiennent toutes leurs promesses.



La Fromagerie du Château vous souhaite
une excellente fin d'année

