



Commande de FROMAGE Groupée

La Route du Lez.....

Bonjour,

Suite au succès des commandes de fromage de l'année dernière, vous avez été nombreux à nous demander de renouveler l'opération. La fromagerie Querry nous propose une nouvelle date en décembre 2021 pour déguster ses excellents produits.



**AU CHALET
QUERRY**
Montbenoit

Et en plus de **vous régaler, vous serez solidaires** et participerez bien sûr au financement des activités de l'école.

Alors surtout ne vous privez pas !

La commande est à retourner au plus tard le Vendredi 26 Novembre 2021 (*formulaire à renseigner au verso* accompagné du règlement).

La livraison aura lieu la semaine du 6 Décembre.

Pensez à diffuser l'information sans modération autour de vous, et parlez-en à vos familles et amis!

Description Des Produits

Comté Extra Doux : Affinage pas trop poussé, très abordable, saveurs équilibrées, arômes lactiques. Environ 6 mois d'affinage

Comté "Le Montagne" : Comté fruité avec un affinage d'un an environ. Texture douce et fondante avec une intensité sans excès qui séduit tous les amateurs de bons fromages.

Comté "Le Réserve" : Comté d'exception, en général cristallisé, issu de ma réserve personnelle. Ceux-ci ne seront pas forcément estampillés Fort-Saint-Antoine.

Comté Hors d'Age : Comté de plus de 2 ans à réserver aux dégustations exceptionnelles en prenant la précaution d'enlever la croûte cironnée, fromage à découper en brisures avec la pointe du couteau

Morbier AOC Lait Cru : Raie noire caractéristique, fabrication en fruitière.

Pâtes-molles au lait cru : Pâtes molles au lait cru en agriculture biologique

Le Mont d'Or : Si possible fabriqué dans la deuxième plus petite fruitière restante. Fromage saisonnier par excellence. 2 formats : **Petit Modèle** (450 grs) ou **Moyen Modèle** (750 grs).

Bleu de Gex ou Bleu de Sepmoncel : AOC Persillé au Lait de vache / Lait Cru

Raclette : Lait Cru de vache. Elle est juste excellente et se garde très bien au congélateur.

La Cancoillotte : Pâte fondue fabriquée par de petits producteurs locaux.

Miel de Montagne : Montagne de préférence ou Foret suivant arrivage origine.

Saucisses de Morteau : Fabrications artisanales chez Fabrice & Nelly Bourdin à Montbenoit.

Vin du Jura : Vin blanc Chardonnay qui s'adapte parfaitement à nos fromages en plateau ou fondues (Domaine BAUD, Clos des Grives ou équivalent).

*Nota : Les fromages sont découpés en **Service** : 975 grs ou **Demi-service** : 475 grs minimum.*

