



# 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.*

