

# LES FROMAGES

Nous confectionnons des plateaux de différentes variétés de fromages frais, allant d'1 à 4 sortes, pour une portion de **50 g à 60 g par personne** selon les demandes. Ces plateaux sont agrémentés de condiments tels qu'olives, petits beures, crackers, etc et une salade verte (50 g par personne et type mâche/batavia ou laitue en fonction de la demande) peut être demandée en accompagnement avec sa sauce vinaigrette faite maison (60 ml). Le pain est compris dans le prix d'un plateau fromage-salade. (1/3 de baguette ou 1 petit pain)

Voici les différentes sortes de fromages que nous proposons :

- Fromages à base de lait de vache : brie de maux, gruyère, cantal, roquefort ou bleu, comté, tomme, morbier
- Fromage à base de lait de chèvre : bûche, cabécou, sainte-Maure, mini crottin accompagnés de sa confiture de figue ou de pêche.
- Fromage à base de lait de brebis : bleu, tomme



## **PLATEAU 4 SORTES :**

60 g par personne : bleu, brie de maux, tomme de brebis et comté 6 mois d'âge.



## **PLATEAU 1 SORTE ET SON PETIT BEURRE :**

50 g de comté de 18 mois d'âge et son petit beurre.

## **AUTRES SUGGESTIONS DE PRESENTATION :** *Photos non contractuelles*



# LES DESSERTS

Nous confectionnons des pâtisseries simples sous forme de mignardises et/ou part. Elles sont faites maison avec des produits frais et locaux. Pour les pièces montées et gâteau plus élaborés nous nous traitons avec une boulangerie de Valence d'Agen.



## **GROS GATEAUX :**

Brownie, moelleux au chocolat, gâteau aux pommes ou ananas ou autres fruits, etc..... Ces gâteaux peuvent être accompagnés de crème anglaise faite maison.



## **PLAQUE DE TARTE AUX 4 FRUITS :**

Tarte aux 4 fruits : pommes, abricots, ananas, cerises.

Confectionnées par notre artisan boulanger. Elle est excellente, légère peu sucrée avec une pâte feuilletée faite maison.



## **VARIETES DE VERRINES :**

Sous forme de verrines ou en plus grande quantité, voici plusieurs types sympas de verrines sucrées telles que compotes de pommes (ou ananas) spéculos, crème anglaise et son moelleux au chocolat, mousse au chocolat, crème de marron-chocolat et fromage blanc, salade de fruits, etc



## **DESSERTS CREMEUX :**

Crème renversée, crème brûlée, riz au lait, crème anglaise, etc.....



## **MINI TARTELETTES ET AUTRES MIGNARDISES:**

Mini tartelettes à la framboise, au citron, chocolat banane, choux à la crème, far breton, clafoutis, etc.....

Cannelés de bordeaux, mini beignets, tarte aux pommes, gâteaux secs, crêpes sucrées, etc

Cette liste est non exhaustive, nous faisons d'autres pâtisseries. Si vous souhaitez des gâteaux ou autres desserts non présents dans la liste, nous vous invitons à nous contacter par téléphone au 06.15.68.04.82 ou 06.13.88.44.11 ou par mail [auxbonscoupsdefourchette@gmail.com](mailto:auxbonscoupsdefourchette@gmail.com)

La commande doit être passée pour 4 parts minimum et au plus tard 36 h avant. (par exemple pour vendredi midi il faut commander mercredi soir 18h au plus tard)

