

# Crèmerie Prétot

## BON DE COMMANDE

### Nom

Prénom

Nom de famille

### Date du marché à laquelle vous souhaitez récupérer votre commande



Jour Mois Année

### Produits

QUANTITE ou MORCEAUX (1,2...) POIDS DES MORCEAUX

Comté 1er prix

Comté doux (min. 6 mois)

Comté fruité (env. 12 mois)

Comté vieux (min. 18 mois)

Comté très vieux (min. 24 mois)

Beaufort été

Emmental de savoie

Parmesan Reggiano

Mimolette extra vieille française

Cantal lait cru

Cantal 6 mois (pasteurisé)

Saint Nectaire fermier

Tomme de savoie (lait cru)

**Abondance fermière**

**Appenzeller noir**

**Vacherin fribourgeois (lait cru)**

**Souriette de brebis entier 600 g (lait cru)**

**Souriette de brebis 1/2 300 g (lait cru)**

**Souriette de brebis 1/4 150 g (lait cru)**

**Tomme de brebis (pasteurisé)**

**Tomme de brebis-chevre (pasteurisé)**

**Tomme de chevre (lait cru)**

**Morbier + de 45 jours (lait cru)**

**Morbier vieux + de 80 jours (lait cru)**

**Tomme du Jura (lait cru)**

**Tomme du Jura fermière (lait cru)**

**Tomme du Jura ail des ours (lait cru)**

**Bleu de Gex (lait cru)**

**Bleu d'Auvergne (lait cru)**

**Fourme d'Ambert (pasteurisé)**

**Bleu de Bavière (pasteurisé)**

**Domaine de Bresse (lait pasteurisé)**

**Bleu des Causses (lait cru)**

**Gorgonzola à la cuillère (pasteurisé)**

**Roquefort Aven (lait cru)**

**Roquefort Papillon noir (lait cru)**

**Bleu de chèvre (pasteurisé)**

**Persillé de chèvre (lait cru)**

**Munster village (pasteurisé)**

**Munster fermier (lait cru)**

**Munster cumin (pasteurisé)**

**Langres fermier (lait cru)**

**Epoisse Berthaut coupe (pasteurisé)**

**Epoisse Berthaut boîte 250 g (pasteurisé)**

**Epoisse fermier boîte 250 g (lait cru)**

**Epoisse Gaugry mini 80g (pasteurisé)**

**Régal de Bourgogne 200 g (lait pasteurisé)**

**Délice de Pommard moutarde 200 g**

**Délice de Pommard cassis 100 g**

**Crèmeux de Bourgogne (pasteurisé)**

**Brillat savarin entier 500 g**

**Brillat savarin 1/2 250g**

**Brillat frais à la coupe**

**Chaource fermier 250 g**

**Reblochon fruitier entier 500g**

**Reblochon fruitier 1/2 250 g**

**Abbaye de Tamier entier 500 g (lait cru)**

**Abbaye de Tamier 1/2 250 g (lait cru)**

**Abbaye de Cîteaux (thermisé)**

**Bleu de Montbriac entier env. 500 g**

**Bleu de Montbriac 1/2 env. 250 g**

**Petit Mournier entier 300 g (lait cru)**

**Livarot entier 500 g (thermisé)**

**Livarot 1/2 250 g (thermisé)**

**Maroille entier 375 g (pasteurisé)**

**Maroille 1/2 187 g (pasteurisé)**

**Pont l'Evêque 220 g (lait cru)**

**Camembert 250 g (Lait cru)**

**Coulommiers sur paille 360 g (lait cru)**

**Brie de Meaux (lait cru)**

**Brie pasteurisé**

**Polinois (pasteurisé)**

**Saint Felicien 180 g (lait cru)**

**Saint Marcellin 80 g (lait cru)**

**Selle sur Cher 150 g (lait cru)**

**Sainte Maure 250 g (lait cru)**

**Mâconnais 50 g (lait cru)**

**Crottin de chèvre 80g (lait cru)**

**Chèvre moelleux 50 g (pasteurisé)**

**Chevre frais 200 g (lait cru)**

**Crottin du Morvan 160 g (lait cru)**

**Chèvre Vézelay 120 g (lait cru)**

**Mothais 200 g (lait cru)**

**Cancoillotte nature**

**Cancoillotte ail**

**Cancoillotte vin**

**Cancoillotte échalotte**

**Cancoillotte basilic**

**Cancoillotte cumin**

**Cancoillotte morille**

**Cancoillotte moutarde**

**Beurre motte**

**Beurre plaquette 250 g**

**Beurre salé 250 g**

**Crème fraîche 1 L**

**Crème fraîche 50 cL**

**Crème fraîche 25 cL**

**Fromage blanc 1 kg**

**Fromage blanc 500 g**

**Mozzarella Buffalo 250 g (pasteurisé)**

**Oeufs bio**

**Œufs plein air très gros + 73 g**

**Saucisse de marteau env. 380 g**