

Vente de FROMAGES

directement venus de SAVOIE



Tome des Bauges (1,1 Kg env.*) <u>19€</u> Petite tome au lait cru, affinée 5 semaines



Tranche de Margériaz (1 Kg*) <u>19€</u> Un goût fruité entre le Comté et le Beaufort

* Poids moyens, non garantis

Ces fromages se dégustent aussi bien en plateau que cuisinés : en gratins, tartes salées, feuilletés, fondues ou raclettes... et la fameuse « matouille » ! (Nous vous partagerons nos recettes.)

Leur **fabrication artisanale** est assurée par la Coopérative laitière du village de Lescheraines dans le massif des Bauges.

Ces fromages se conservent très bien 2 à 3 semaines au réfrigérateur. La Tome entière peut se garder dans une cave humide jusqu'à 6 semaines. Vous pouvez également les congeler entiers ou en petites portions.

Passez votre commande dès que possible et jusqu'au 28/11/2025.

Ne laissez pas passer la date !!!

Complétez le coupon au verso, joignez vos chèques à l'ordre de « Le Grain de Blé » et renvoyez le tout à l'adresse suivante :



Le Grain de Blé 5 Cours Saint Damien 72000 Le Mans

Merci de nous aider à financer nos activités et projets en faveur des personnes en situation de handicap!







Bon de commande collectif

Valable <u>jusqu'au 28/11/2025</u> (chèques à remettre dans l'enveloppe jointe, merci)

Nom du "responsable" de la commande :

	été / groupe / association						
	obligatoire):						
NOM – Prénom			Tome entière (env 1,1 Kg) Quantité :	Sous-total € x19€)	Margériaz (tranche 1 Kg env.) Quantité:	Sous-total € x19€	TOTAL €
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
	nbre de fiches-recettes haitées (selon dispo) :	Total :					
	on de commande* est Le Grain de ques à établir à l'ordre	e Blé – Opéra	tion Fromage	s, 5 Cours Sair	nt Damien, 720 *N'hésitez	000 LE MANS pas à en cons	erver une copie
	esponsable de la comm l Jeudi 11 décembre 20 l Vendredi 12 décembr	025, 15h30 - <u>1</u> e 2025, 15h3	- <u>18h30</u> , à la <i>Ma</i> 80 - <u>18h00</u> , à la	ison St Damie Maison St Do	en (5 Cours St I amien	Damien au MA	ŕ
	l Samedi 13 décembre l par Christine BLANCH	•	-	oytere de Bea	umont-sur-Sai	rthe (11 rue Lo	ouatron)
Pour	faciliter le travail des	bénévoles, n	e pas perturb	er la vie de la	Maison Saint	Damien et vo	ous assurer un

Pour tout renseignement : contact@legraindeble.fr ou 06 14 33 62 41

fromage frais, merci de respecter les jours et horaires prévus.