

VENTE DE FROMAGE

Crèmerie Clément (www.cremerie-clement.com) Tel : 03-84-45-09-70

Fromages du Jura, charcuterie et spécialités - Bon de commande

Pour l'école de Varenne Saint Germain (cantinevstg@gmail.com Tel : 06-31-55-43-96)

Vous pouvez transmettre le Bon de commande ci-dessous jusqu'au mardi 3 novembre 2026, en le déposant dans la boîte aux lettres de la cantine de Varenne Saint Germain (à côté de l'école), accompagné du règlement en espèce ou par chèque, à l'ordre de "cantine scolaire vstg".

La distribution des colis aura lieu le jeudi 12 ou le vendredi 13 novembre (suivant le volume) à la sortie de l'école de Varenne Saint Germain à partir de 16h30.

Merci d'avance pour votre soutien !

BON DE COMMANDE 2026

Nom, Prénom : _____ Téléphone : _____

Produit	Prix 500gr	Nb 500gr	Prix 1kg	Nb 1kg	Total
FROMAGE					
Comté extra AOP "Gélinotte bleue" 6mois	11,50€		23,00€		
Comté extra AOP "Gélinotte Rose Sélection" 12-18mois	13,50€		27,00€		
Comté extra AOP "Saut du Doubs jaune" 22-30mois	17,75€		35,50€		
Morbier fruité 100jours AOP lait cru	11,50€		23,00€		
Tomme du Jura traditionnelle au lait cru	11,50€		23,00€		
Raclette au lait cru	11,25€		22,50€		
Raclette fumée au feu de bois au lait pasteurisé	14,00€		28,00€		
Reblochon fruitier AOP lait cru - Base 540gr (à la pièce)	14,75€				
Mont d'Or mini lait cru - 480gr (à la pièce)	13,00€				
Mont d'Or moyen lait cru - 600gr (à la pièce)	16,50€				
Cancoillotte nature 240gr (à la pièce)	6,50€				
CHARCUTERIE					
Saucisse de morteau AOC - 350gr (à la pièce)	11,50€				
Petit saucisson nature pur porc - 180gr (à la pièce)	5,00€				
SUCRÉ					
MIEL DU JURA FORET - 500gr (à la pièce)	10,50€				
MIEL DU JURA ACACIA - 500gr (à la pièce)	11,50€				
Assemblage et mise sous vide					2,00€
TOTAL DE LA COMMANDE					

La raclette entre amis : 1kg de Raclette au lait cru, 500gr de Brézain (raclette fumée), 500gr de Morbier fruité. Avec pommes de terre au four ou vapeur, cornichons, charcuterie et pourquoi pas une saucisse de Morteau.

Le mont d'Or chaud : Un Mont d'Or mini (1-2 pers.) ou moyen (2-3 pers.), pommes de terre, une saucisse de Morteau, un peu de vin blanc. Quadriller le dessus, arroser de vin blanc, garniture au choix (ail, thym, miel...). Four 25-30 min à 220°C.

Les oeufs cocotte à la Tomme : 500gr de Tomme du Jura, des oeufs, 20cl de crème, champignons, pain. Répartir dans des ramequins oeuf + crème + champignons + dés de Tomme. Cuire 10 min au bain-marie, le jaune reste coulant.