



Tarif 2018



Certisys BE-BIO-01

Nos fromages de chèvre au lait cru et yaourt **BIO**

Chèvre nature	2,30 /pièce
Crottin sec	2,50 /pièce

Chèvre aromatisé

Thym et miel	2,60 /pièce
Echalotes	2,60 /pièce
Miel spéculoos	2,60 /pièce
Poivron	2,60 /pièce
Ciboulette	2,60 /pièce
Poivre	2,60 /pièce
Epice italienne	2,60 /pièce
Herbes de provence	2,60 /pièce
Ail des ours	2,60 /pièce
Chèvre lardé	2,50 /pièce
Faisselle (250g)	2,80 /pièce
Maquée nature (150g)	2,00 /pièce
Maquée échalote/persil (150g)	2,50 /pièce
Bûche affinée nature/cendrée	21,00 /Kg
Rond affiné nature/cendré/duo	4,50 /pièce

Féta nature (tranche) <i>de mi avril à mi octobre</i>	17,50 /Kg
---	-----------

Tomme nature	22,00 /Kg
--------------	-----------

Le CARRE-ment chèvre (pâte dure à la bière brune)	24,00 /Kg
--	-----------

Rond'Haillot (Pâte molle, type camembert)	23,00 /Kg
--	-----------

Rond'Haillot aux herbes de provence	24,00 /Kg
-------------------------------------	-----------

Cabri O lait (pâte molle cerclé d'épicéa)	8-9-10 € /pièce
---	-----------------

BIC Bleu (fromage bleu) saisonnier	25,00 /Kg
------------------------------------	-----------

Yaourt liquide nature	2,00 /500 ml
-----------------------	--------------

Yaourt liquide fraises	2,50 /500 ml
------------------------	--------------

Lait cru <i>de mi-mars à mi septembre</i>	2,10 /L
---	---------

Le magasin

Ouvert de mars à la mi-décembre (période de lactation des chèvres)

Le samedi de 10h00 à 13h00 Voie des Gérons, 258 à 5351 Haillot
Tous nos produits peuvent être réservés pour un autre moment
par tél. 0476 35 37 28 ou par e mail chevrefeuilles@gmail.com

