

# Opération Fromage

L'OGEC envisage une commande de fromages directement chez un producteur du Jura.

Merci de nous retourner votre **commande AVANT le mardi 20 novembre 2018** accompagnée de son règlement (règlement à l'ordre de l'OGEC).

*Le retrait des commandes se fera le samedi 1 décembre au marché de Noël.*

N'hésitez pas à partager, faites des commandes groupées ! Bon de commande disponible sur le site de l'école.



		Comté 12 mois	Morbier affiné	Raclette	Total par Famille
Prix Unitaire :		11€	10 €	10 €	
Nom & Prénom	Téléphone	Quantité	Quantité	Quantité	

**Comté 12 mois** – environ 500 g 12 mois d'affinage pour ce Comté aux arômes bien développés. Sa pâte est à la fois ferme et souple. Fondant en bouche.

**Morbier affiné** – environ 500 g Pâte pressée non cuite. Affiné plusieurs mois dans nos caves. Arôme développé, long en bouche.

**Raclette** - environ 500g Fromage au lait cru, à pâte pressée, non cuite.

# Opération Fromage

L'OGEC envisage une commande de fromages directement chez un producteur du Jura.

Merci de nous retourner votre **commande AVANT le mardi 20 novembre 2018** accompagnée de son règlement (règlement à l'ordre de l'OGEC).

*Le retrait des commandes se fera le samedi 1 décembre au marché de Noël.*

N'hésitez pas à partager, faites des commandes groupées ! Bon de commande disponible sur le site de l'école.



		Comté 12 mois	Morbier affiné	Raclette	Total par Famille
Prix Unitaire :		11€	10 €	10 €	
Nom & Prénom	Téléphone	Quantité	Quantité	Quantité	

**Comté 12 mois** – environ 500 g 12 mois d'affinage pour ce Comté aux arômes bien développés. Sa pâte est à la fois ferme et souple. Fondant en bouche.

**Morbier affiné** – environ 500 g Pâte pressée non cuite. Affiné plusieurs mois dans nos caves. Arôme développé, long en bouche.

**Raclette** - environ 500g Fromage au lait cru, à pâte pressée, non cuite.