

LE GRAND DRIVE SAVIM

Nous serons limités à distribuer les commandes. Aucune vente n'est autorisée sur place. Envoyez vos commandes au plus tard le mercredi 2 décembre (mail, photo, sms, par téléphone) Si vous ne trouvez pas votre choix dans la liste n'hésitez pas à nous contacter ou pour toute autre question. Lors de votre visite, une centaine d'exposants seront présents et toute une organisation est mise en place pour votre sécurité et une circulation fluide. Vous n'aurez pas besoin des billets d'entrée habituels, l'accès sera libre et le temps passé sur place illimité avec une attestation type achat de biens de première nécessité.

BON DE COMMANDE

Pour commander merci de cocher vos choix et quantités
à retenir : conservation 3 semaines au frais et congélation possible

PLATEAU DE 6 SPECIALITES 40 euro

- plateau de saison assortiment vache et chèvre
- plateau de saison uniquement vache
- plateau de saison uniquement chèvre
- au choix dans la liste au dos de la feuille

PLATEAU DE 12 SPECIALITES 75 euro

- plateau de saison assortiment vache et chèvre
- au choix dans la liste au dos de la feuille

PLATEAU DE 25 SPECIALITES 150 euro

- plateau de saison assortiment vache et chèvre
- au choix dans la liste au dos de la feuille

ASSORTIMENT FROMAGES SECS

- 6 spécialités 36 euro
- 10 spécialités 60 euro
- 24 spécialités 120 euro

Poids des fromages donné à la fabrication compris entre 150g et 190 g selon les spécialités.

Les CENDRES	Prix à la pièce ► Quantité ►	
LINGOT DE BRAX	chèvre cendré sur feuille de châtaignier	8
TEMPLIER	Chèvre spécialité assemblage jeune et vieux caillés	8
BRUC	Cendré affiné sur fougère	7,5
Les TRADITIONNELS		
BESACE	Chèvre frais au torchon	7,5
Pavé de GASCOGNE	Chèvre nature traditionnel	6
Le BOUDIGUE	Chèvre nature sur feuille de châtaignier	7,5
La GROUGNE	Assemblage de caillés de vache et de chèvre	6,5
PANETON ou BARAIL	Crèmeux au lait de vache de race Bordelaise	7
TUILE ou BARDE	Brique fermière de vache nature moelleuse	6,5
Les AROMATISES		
La MEULE aux herbes	Chèvre aux herbes de Provence aromatiques	6,5
ALTA NEPITA	Chèvre aux herbes de Provence, marjolaine et baies	7,5
PETIT CUMIN	Vache aux graines de cumin entières	6,5
PALET aux NOIX	palet de chèvre aux noix pilées	6,5
SAUGE	Chèvre roulé dans les feuilles de sauge pilées	7,5
CALE AU FENOUIL	Vache aux graines de fenouil sauvage	6,5
ARMANCE	Vache au curry et aux herbes	6,5
MASSALA	Vache spécialité cannelle girofle cardamome	7,5
CROTTE de Marquise	à la poudre de réglisse	5,5
Les EPICES		
PETIT GRIS	Chèvre finement relevé au poivre gris	6,5
Le NINON	Vache moelleux au poivre gris	7
La TOUPIE	Vache jeune ail et poivre	6,5
CORNE DE BOUC	Rouleau poivre noir concassé et eau de vie de prune	5,5
CHEVILLON	Rouleau poivre noir consassé et piment d'Espelette	6,5
Le CAJUN	Vache frais aux 8 épices Cajun	7
ESPELETTE	Chèvre bien relevé au piment d'Espelette AOC	7
PAVE du DIABLE	vache ail poivre paprika estragon	6,5
Les ALCOOLISES		
BARON COGNAC	Chèvre fruité au cognac XO sur feuille	7
CUL FENDU	vache vin blanc et muscade	7,5
ROUQUETTE	Puits de vache à l' Armagnac	7,5
Le FICOU	Chèvre à l'eau de vie vieilli en feuille de figuier	8