



fromages de gascogne & guyenne

Ferme familiale traditionnelle en mode de conduite ultra naturel

FROMAGERIE du ROY 33720 Landiras Sud Gironde - depuis 1986

ELEVAGE DES ANIMAUX - PRODUCTION de FROMAGES FERMIERS AU LAIT CRU

Bonjour à tous,

nous revenons vers vous aujourd' hui à l'approche de cette fin novembre qui nous réservait une nouvelle rencontre au parc Chanot pour le salon Savim. L'edition de mars ayant bien sûr été annulée, celle-ci le sera également et remplacée nous le savons dès à présent par une grande distribution de commandes sur deux jours les samedi 5 et dimanche 6 décembre : le GRAND DRIVE du SAVIM.

Nous espérons d'abord que vous vous portez bien et que vous gardez la bonne humeur et la joie de vivre en attendant des jours meilleurs. Cette période a ceci de positif que nous saurons apprécier nos libertés et nos moments de convivialité avec une pleine conscience de leur valeur.

Nous viendrons donc à vous dans un premier temps en toute simplicité, sans étalage autorisé, pour vous distribuer vos plateaux de fromages.

Le choix des affinages sera réduit en ce début décembre qui marque une baisse importante de la lactation des troupeaux de vaches et de chèvres. Nous vous proposons des formules et des solutions de commandes qui correspondent à ce que nous pouvons produire. Les amateurs de fromages secs seront ravis car le stock est à son maximum.

Pour tous ceux qui ne souhaitent pas venir au rendez-vous du salon, nous continuons plus que jamais les expéditions à domicile de colis frais. Un service d'une efficacité exemplaire.

Vous trouverez sur le document ci-joint toutes les informations utiles.

Sachez que de notre côté tout se passe sereinement après les frayeurs du début. Le soutien des amateurs locaux de fromage nous a permis de garder la tête hors de l'eau au milieu de cette tempête. Le navire avance au ralenti, mais il flotte....

A très bientôt

COMMENT CA SE PASSE ?

Envoyez vos commandes au plus tard le mercredi 2 décembre.

Par mail, en photo, par sms, par téléphone ...

N'hésitez pas à nous contacter pour toute 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.

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