

## Les plateaux *Support plateau décoration et condiments inclus*

**Le Terroir (base 6 personnes : 45€ / base 10 personnes : 62€)**

Le Vercorais - St Félicien - Brebis Ardèche -  
Bleu du Vercors Sassenage AOP - Picodons AOP

**Le Festif (base 6 personnes : 58€ / base 10 personnes : 78€)**

Roquefort AOP - Truffé - Comté 24-30 mois  
Ossau Iraty AOP - Sapin de chèvre

## Planches apéritives - Nouveautés 2025 !

**La bûche de chèvre frais - création maison (15.90€ - 8/10 pers.)**

Insert ail noir, nappe de miel acacia, parsemé pistaches et noix de pécan  
à commander 72h à l'avance sur réservation uniquement

**Les délices de Karine - boules de chèvre frais (6.90€ les 6)**

Ciboulette, paprika fumé, graines de sésame torréfié

**La Classique Fromagère (base 4 personnes à partir de 22€)**

**La Fromage & charcuterie (base 4 personnes à partir de 26€)**

*Commander au minimum 48h à l'avance*

## Sélection raclettes

**La Classique (à partir de 6.00€ / personne)**

250g de raclette nature au lait cru

**La Gourmande (à partir de 11.50€ / personne)**

250g de raclette nature au lait cru  
avec 4-5 assortiments de charcuterie  
Pommes de terre des îles Feray **offertes** (dans la limite des stocks !)

*Nombreux choix de raclettes : Morbier, Brezain, Ail des ours,  
Poivre, au fenugrec, Truffé, Bleu du Vercors... me consulter !*



## Sélection fondues

**La Savoyarde (à partir de 7.50€ / personne)**

200g Abondance / Beaufort et Comté 12 mois

**La Francomtoise (à partir de 7.50€ / personne)**

200g Comté fruité 12 mois et Comté 24 mois

*Possibilité de fondue suisse, me consulter !  
(gruyère Alpage et vacherin fribourgeois)*



**Pensez à la carte " kdo fêtes "**  
**pour un cadeau original !**

