



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 nois 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)



Denez à la carte "kdo fêtes"
pour un cadeau original !

