



COMMANDE DE FROMAGE 2022

Organisée par l'Association des Parents d'Elèves des Ecoles de la Forgerie

En partenariat avec La Fromagerie de Chambéry

Livraison à l'école : courant de la semaine du 28 mars au 1^{er} avril, à récupérer à la sortie de l'école

Contact : apelaforgerie@protonmail.com , Aurélie : 06 10 98 60 13 ou Emilie : 06 36 79 60 43

TOMME DE CHAMBERY



Fromage de Savoie au lait cru de vache. Cette tomme est douce et onctueuse.

GROSSE TOMME DE CHEVRE ROUSSEAU



Tomme au lait pasteurisé de chèvre. Fromage incontournable, affinée dans la cave artisanale de la fromagerie au cœur de Chambéry.



TOMMETTE DE BREBIS CROUTE GRISE

Fromage au lait thermisé de brebis, originaire de l'Aveyron. Cette tommette est très onctueuse et riche.

BEAUFORT ÉTÉ AOP



Fromage typiquement savoyard au lait cru de vache à pâte pressée cuite, de 18 mois minimum d'affinage. Goût fruité et parfumé, avec une note florale.



MEULE DE CHAMBERY

Fromage au lait thermisé de vache, à pâte pressée cuite. Pâte beurrée, affinée au minimum 12 mois avec du sel des Alpes. Elle plaira à tous !



ABONDANCE AOP

Fromage au lait cru de vache, à pâte pressée. Fruit d'un savoir-faire ancestral, ce fromage vient de la vallée d'Abondance et bénéficie de 100 jours d'affinage.

REBLOCHON DE SAVOIE AOP



Fromage à pâte molle au lait cru de vache. Saveur affirmée et texture onctueuse. A déguster nature ou en tartiflette.

RACLETTE DE SAVOIE IGP



Fromage de Savoie au lait cru de vache. Saveur fondante et fruitée, qui vous transportera vers de belles soirées raclette !



MORBIER AOP

Fromage au lait cru de vache, à pâte molle, originaire du Doubs. Reconnaisable à son trait cendré central et sa texture onctueuse, il se déguste aussi en raclette.

SAINT-MACELLIN IGP



Petit fromage rond au lait de vache à pâte molle, originaire du Dauphiné. Goût franc et généreux. Il est aussi très bon cuisiné.



CROTTIN PUR CHEVRE

Fromage de chèvre au lait pasteurisé, originaire de Dordogne. Le crottin de chèvre se consomme autant cru que cuit.



BLEU DU VERCORS-SASSENAGE AOP

Fromage au lait thermisé de vache, à pâte molle, originaire d'Isère. Sa croûte présente un fin duvet blanc gris. Pâte ivoire, souple et moelleuse.

PETIT VACHERIN

Fromage de Haute-Savoie, à pâte molle, au lait pasteurisé de vache. Arôme boisé et goût frais de crème. Il se consomme froid ou en boîte chaude ! Environ 375 g la pièce.





Chers parents,

L'APEEF (Association des Parents d'Elèves des Ecoles de la Forgerie) organise une vente de fromages en partenariat avec la Fromagerie de Chambéry. L'argent récolté permettra de participer au financement d'activités pour nos enfants. N'hésitez pas à solliciter amis, collègues, familles ! Merci !

**Retour des bons de commande et des règlements
(par espèces ou chèque à l'ordre de l'APEEF) au plus tard le mardi 1^{er} mars 2022.**

NOM de l'élève : NOM du parent :

TEL : Mail :

CLASSE : NOM de l'enseignant :

		Quantité	Prix	TOTAL
TOMME DE CHAMBERY	1 pièce (≈ 1,6 kg)	x.....	19,00 €	=.....
	½ pièce (≈ 800 g)	x.....	9,50 €	=.....
	¼ pièce (≈ 400 g)	x.....	5,00 €	=.....
GROSSE TOMME DE CHEVRE – ROUSSEAU	250 g	x.....	6,50 €	=.....
	500 g	x.....	13,00 €	=.....
	750 g	x.....	19,50 €	=.....
TOMMETTE DE BREBIS CROUTE GRISE	½ pièce (≈ 400 g)	x.....	9,50 €	=.....
	1 pièce (≈ 800 g)	x.....	18,50 €	=.....
BEAUFORT ETE AOP	500 g	x.....	11,50 €	=.....
	1 kg	x.....	22,50 €	=.....
MEULE DE CHAMBERY	500 g	x.....	7,00 €	=.....
ABONDANCE AOP	500 g	x.....	9,00 €	=.....
	1 kg	x.....	18,00 €	=.....
REBLOCHON DE SAVOIE AOP	1 pièce (≈ 500 g)	x.....	8,50 €	=.....
RACLETTE DE SAVOIE IGP	500 g	x.....	8,50 €	=.....
	1 kg	x.....	16,00 €	=.....
MORBIER AOP	500 g	x.....	8,50 €	=.....
ST MARCELLIN IGP	1 pièce	x.....	2,00 €	=.....
CROTTIN PUR CHEVRE	1 pièce	x.....	2,00 €	=.....
BLEU DU VERCORS-SASSENAGE AOP	250 g	x.....	4,50 €	=.....
	500 g	x.....	9,00 €	=.....
PETIT VACHERIN	1 pièce (≈ 375 g)	x.....	10,50 €	=.....
TOTAL				=.....€