



De la couleur dans vos assiettes ...

Fromages de chèvres



Au lait cru

... Du goût pour vos papilles !

Christine vous accueille { le mardi de 18h30 à 20h  
le vendredi de 18h30 à 20h } au 3 la Faubretière 85 510 le BOUPERE  
le samedi de 11h à 12h30 }

Les fromages sont réalisés avec le lait de mes chèvres · Les stocks étant limités, il est conseillé de réserver quelques jours à l'avance par téléphone au 06-01-79-75-37

ou par mail : [fromageriedelafaub@gmail.com](mailto:fromageriedelafaub@gmail.com)



Le « Tout doux » - fromage frais légèrement salé

2 €



Le « Fleur de l'âge » - fromage affiné de 1 à 4 semaines

2 €



Le « Oriental » - fromage frais enrobé avec un mélange d'oignons  
Piment - Origan - herbes de provence

2,5 €



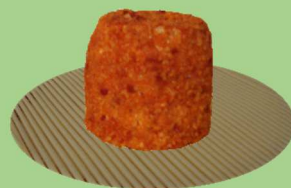
Le « Indien » - fromage frais enrobé avec un mélange curry  
Menthe - Graines de pavot

2,5 €



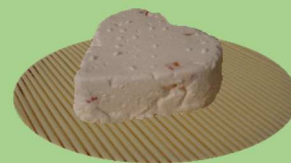
Le « Pempa » - fromage frais enrobé avec un mélange de poivrons  
Poivre - Graines de moutarde - échalotes - ail

2,5 €



Le « Oignor » - fromage frais enrobé avec un mélange d'oignons  
Ail - Paprika - gingembre

2,5 €



Le « Papaye » - fromage frais avec cubes de papaye confite

2,5 €



Le « Ail - Ciboulette » - fromage frais avec de l'ail et de la ciboulette

2,5 €