



AUTOMNE 2022

OPERATION FROMAGES ET SAUCISSONS DE SAVOIE



La Fruitière de la Chapelle d'Abondance fut créée en 1924. Ils sont situés au cœur de la Vallée d'Abondance, la fromagerie se situe au centre du village de la Chapelle d'Abondance.

Ils transforment une partie du lait des coopératives laitières du Pays de Gavot-Val d'Abondance. Cette structure artisanale fabrique tous les jours environ 2000 litres de lait de montagne de qualité nécessaire à la transformation du réputé fromage d'Abondance. Aussi, ils fabriquent et affinent dans cet atelier plusieurs appellations telles que l'Abondance AOP, la Tomme de Savoie IGP, la Raclette de Savoie IGP que nous vous proposons aujourd'hui de découvrir.

Soutenons nos producteurs français !

Comté 6 mois

Croûte de couleur jaune dorée à brun, complexe par la grande variété d'arômes fruités et végétaux.

Abondance Fruitier AOP « maison »

Fromage au lait cru de vache, pâte pressée cuite de 4 à 6 mois d'affinage. Fabrication traditionnelle de La Chapelle d'Abondance. Goût fruité, texture souple très agréable en bouche. Médaille de bronze à Paris en 2011.

Raclette au lait cru nature

Fromage de garde fabriqué uniquement à la Fruitière au pied de la Pointe de Miribel.

Raclette fumée

Raclette fumée artisanale très parfumée. Fumé avec du bois de hêtre, ce fromage dégage une forte odeur très plaisante qui rappelle les feux de cheminée des longues soirées d'hiver.

Fondue savoyarde aux trois fromages

Préparation « maison » de fromage à fondue, faite avec des fromages traditionnels uniquement de Savoie, il faut compter entre 200 et 300g / personne.

Fondue suisse aux trois fromages

Préparation maison de fromages à fondue, vous n'avez plus qu'à rajouter le vin blanc et faire chauffer la préparation (gruyère suisse, vacherin fribourgeois, comté).

Reblochon

Reblochon fabriqué et affiné uniquement dans notre Fruitière au pied de la Pointe de Miribel

Tomme de vache

Tomme fabriquée uniquement dans notre Fruitière, elle pèse environ 1,3 à 1,5 kg.



BON DE COMMANDE

A cause d'une production difficile cette année, il n'y aura pas de Mont d'Or... ☹️

Date de retour pour les bons de commande : **mardi 08 novembre 2022.**

Date de livraison : **18 novembre 2022.**

Votre NOM et Prénom :

Votre téléphone (important pour la livraison) :

Votre Adresse :

Le fromage étant coupé manuellement, le poids peut varier à + ou - 10%

Réf.	Désignation	Poids	Prix en €	Qté	TOTAL en €
FROMAGES					
F1	Abondance AOP	500g	11,00		
F2	Comté (12 mois) Arnaud	400g	10,00		
F3	Fondue Savoyarde Maison	500g	14,00		
F4	Fondue Suisse Maison	400g	17,00		
F5	Morbier AOC	500g	9,00		
F6	Raclette IGP Maison	¼ meule =1.5kg	22,00		
F7	Raclette fumée	1kg	24,00		
F8	Reblochon Croix de Miribel	1 pièce	10,00		
F9	Tomme de vache Charlotte	½ pce =700g	13,00		
SAUCISSONS					
S1	Ane	180g	4,00		
S2	Beaufort	180g	4,00		
S3	Cèpes	180g	4,00		
S4	Chevreuril	180g	4,00		
S5	Fumé	180g	4,00		
S6	Girolles	180g	4,00		
S7	Herbes	180g	4,00		
S8	Myrtilles	180g	4,00		
S9	Nature	180g	4,00		
S10	Noisettes	180g	4,00		
S11	Noix	180g	4,00		
S12	Sanglier	180g	4,00		
TOTAL GENERAL					

Paiement : Espèces ou Chèque (à l'ordre de l'APE la Tirelire)

Responsable de l'action : Aymeric LEFEBVRE (06 62 53 27 99)

ou ape.latirelire67@gmail.com