





Moulin du Comte
FROMAGERIE

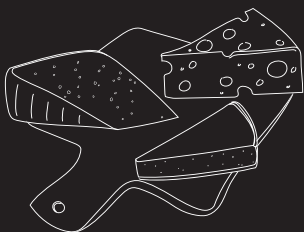


COMMANDES AU 06 66 21 46 42

www.fromageriemoulinducomte.com   @fromageriemoulinducomte

Plateau dégustation

Ludique, ce plateau dégustation est l'occasion de découvrir une jolie sélection de différents fromages (minimum 7 sortes) du plus délicat au plus aromatique. Parfait pour vos fêtes, un événement ou une soirée d'entreprise...



- 6 personnes : 45 €
- 8 - 10 personnes : 59 €
- au-delà : 5,50 € / personne

Plateau raclette

Faites vous plaisir parmi : raclette nature, fumée, ail des ours, poivre, moutarde, truffe, forestière, morbier, piment, brebis, liqueur de noix, brebis fumé etc...



5,95 € / personne

Nos plateaux de fromage

4-6 personnes

35€

- Comté 18 mois
- Chèvre fermier
- St Félicien
- 1/2 Claousou (brebis crémeux)
- Tomme aux fleurs de printemps

8-10 personnes

45€

- Comté 18 mois
- Chèvre fermier
- Crèmeux de Bourgogne à la truffe
- Ardalhou (tomme de brebis affinée au foin)
- Fleur des lacs (type roblochon aux fleurs)

12-15 personnes

59€

- Comté 18 mois
- Chèvre fermier
- Crèmeux de Bourgogne à la truffe
- Tomme de brebis de l'Aveyron
- Camembert Champ secret
- Tomme aux fleurs de printemps

16-20 personnes

72€

- Comté 24 mois
- Chèvre fermier
- Crèmeux de Bourgogne à la truffe
- Tomme aux fleurs de printemps
- Beaufort été
- Claousou entier (brebis crèmeux)

NOS MARCHÉS

MARDI

Cleunay, Guichen, Saint Aubin d'Aubigné

MERCREDI

Sainte Thérèse, Saint Grégoire, Saint Erblon

JEUDI

Jeanne-d'Arc, Sarah Bernhardt,
Romillé, Montgermont

VENDREDI

Bruz, La Poterie (14h-19h30)

SAMEDI

Les Lices, Vern-sur-Seiche, Le Landrel, La Gacilly

DIMANCHE

Pont-Péan, Plélan, Saint-Grégoire (La Forge)

POINT DE VENTE


RUE DE LORIENT

LE VENDREDI

15h30-19h30 près du Stade Rennais
à l'angle de la RUE DE LORIENT et de la RUE KERVILER



CONTACT : 06 66 21 46 42

www.fromageriemoulinducomte.com   @fromageriemoulinducomte