

### L'association APESE Haïti

# en partenariat avec la Fruitière des Temps Comté vous fait découvrir les fromages du Jura



#### Comté

Le comté est un fromage au lait cru pâte pressée cuite. La période de fabrication et la durée d'affinage modifie la valeur gustative du fromage. Il est fabriqué dans leurs ateliers grâce au lait de vache montbéliarde. C'est un fromage riche en saveur et en goût sans additif, ni colorant et selon sa date de fabrication, la couleur, la texture et le goût peuvent varier.

De la fabrication à l'affinage, chacun de leurs comtés sont contrôlés régulièrement afin d'assurer qu'ils correspondent aux normes de qualité de l'AOP comté.

Délicieux après le repas, pour accompagner un apéritif, en fondue ou en gratin. Le comté est un incontournable du plateau à fromage!

#### **Morbier**

Le Morbier est fabriqué exclusivement avec du lait mis en œuvre à l'état cru. Le morbier est mis en cave pendant une période de minimum de 15 jours pour être affiné à une température comprise entre 7 et 15°C. Le morbier est un fromage AOP à pate pressée non cuite marquée en son centre d'une raie noire (charbon végétal).

De la fabrication à l'affinage, chacun de leurs morbiers sont contrôlés régulièrement afin d'assurer qu'ils correspondent aux normes de qualité de l'AOP morbier.

Délicieux après un repas mais aussi en raclette ou en morbiflette tarte....

#### **DATE DE COMMANDE**

Date limite de commande	Date de retrait		
Jeudi 28 novembre 2024	Mercredi 18 décembre 2024		

Je souhaite faire un don

Montant: ......€

> Activité non commerciale APESE Haïti : 10, Place Troisdorf – F91000 EVRY

Site: www.apesehaiti.com - www.traiteur.apesehaiti.fr - Mail: contact@apesehaiti.com

Portables: 06 64 37 46 35 – 06 72 92 43 12 N° SIREN: 520 022 666 – APE 9499 Z



### L'association APESE Haïti

# en partenariat avec la Fruitière des Temps Comté vous fait découvrir les fromages du Jura

#### **RENSEIGNEMENTS**

Nom:	
Adresse:	
Code postal :	Ville :
Portable :	Fix:
Mail:	
A Le	Signature :

#### **BON DE COMMANDE**

Conditions de paiement : à la commande

Type de	Qté	Prix	Total A	Qté	Prix	Total B	Totaux
fromage	<b>500</b> g	/500gr	Qté x prix	1 kg	/1kg	Qté x prix	A + B
Comté doux (6							
à 8 mois)		6,10€			12,20€		
Comté fruité							
(12 à 14 mois)		7,30€			13,60€		
Comté vieux							
(16 à 24 mois)		8,55€			17,10€		
Comté bio							
(12 mois)		8,55€			17,10€		
Morbier Jeune							
(45 jours)		7,45€			14,90€		
Morbier vieux							
(100 jours)		8,30€			16,60€		
Raclette		6,85€			13,70€		
Raclette							
fumée		11,25€			22.50€		
Tomme des							
montagnes		7,85€			15,70€		
Bleu de Gex		7,65€			15,30€		
					Frais de livraison		5€
					Don		
					TOTAL		

Exemple: je commande 1,5 kg de Comté bio,

1qté x 500g x 8,55€ + 1qté x 1kg x 17,10€ + 5€ (livraison) + 5€ (don) = 35,65€

Activité non commerciale APESE Haïti : 10, Place Troisdorf – F91000 EVRY

Site: www.apesehaiti.com - www.traiteur.apesehaiti.fr - Mail: contact@apesehaiti.com

Portables : 06 64 37 46 35 – 06 72 92 43 12 N° SIREN : 520 022 666 – APE 9499 Z