

**Contact :**

Catherine BARBIER - GAEC DE L'UVRY  
Rue du Ruisseau - 54330 GOVILLER  
Téléphone : 06-67-34-51-52  
Mail : [etoiledelacolline54@gmail.com](mailto:etoiledelacolline54@gmail.com)



Certifié par FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE

NOM Prénom :

Téléphone :

**BON DE COMMANDE**

**Faisselles**



|                     | Tarif TTC | Qté | Total |
|---------------------|-----------|-----|-------|
|                     | La pièce  |     | €     |
| Faisselle - 500 g   | 3,00 €    |     |       |
| Faisselle - 6*100 g | 3,80 €    |     |       |

**Fromages blancs**



|                                   |        |  |  |
|-----------------------------------|--------|--|--|
| Fromage blanc Louché nature 500 g | 3,00 € |  |  |
| Fromage blanc Louché nature 1 kg  | 5,80 € |  |  |
| Fromage blanc Lissé nature 500 g  | 3,00 € |  |  |
| Fromage blanc Myrtille 500 g      | 3,80 € |  |  |
| Fromage blanc Fraise 500 g        | 3,70 € |  |  |
| Fromage blanc Framboise 500 g     | 3,80 € |  |  |
| Fromage blanc Marron 500 g        | 3,70 € |  |  |
| Fromage blanc Poire Banane 500 g  | 3,70 € |  |  |
| Fromage blanc Figue 500 g         | 3,70 € |  |  |
| Fromage blanc Caramel 500 g       | 3,70 € |  |  |

**Ronde des Saisons - fromages frais**



|   |        |  |  |
|---|--------|--|--|
| Ronde des saisons Nature                  | 2,50 € |  |  |
| Ronde des saisons Ail et fines herbes     | 2,50 € |  |  |
| Ronde des saisons Ail des ours            | 2,50 € |  |  |
| Ronde des saisons Romarin                 | 2,50 € |  |  |
| Ronde des saisons Tomate                  | 2,50 € |  |  |
| Ronde des saisons Poivre 5 baies          | 2,50 € |  |  |
| Ronde des saisons Cannelle/Anis/Noisettes | 2,50 € |  |  |
| Ronde des saisons aux Fleurs              | 2,80 € |  |  |
| Ronde des saisons Ciboulette fraîche      | 2,50 € |  |  |

**Bouchons apéro (frais)**



|                                |        |  |  |
|--------------------------------|--------|--|--|
| Barquette de 11 bouchons apéro | 2,50 € |  |  |
|--------------------------------|--------|--|--|

**Crème fraîche et beurre**



|                                      |        |  |  |
|--------------------------------------|--------|--|--|
| Crème 25 cl                          | 2,80 € |  |  |
| Crème 50 cl                          | 4,80 € |  |  |
| Beurre doux – barquette de 150 g     | 2,80 € |  |  |
| Beurre demi-sel – barquette de 150 g | 2,80 € |  |  |

Limité à 1 par commande SVP

Limité à 1 par commande SVP

**Fromage à tartiner - 150 g ("tartare")**



|   |        |  |  |
|---|--------|--|--|
| Plaine du Saintois Ail et fines herbes  | 2,30 € |  |  |
| Plaine du Saintois Fenugrec (goût noix) | 2,30 € |  |  |

page 1/2

**Pâtes molles**



|   |         |  |  |
|---|---------|--|--|
| L'Etoile de Sion (type Pont l'Evêque) - 300 g env       | 5,10 €  |  |  |
| Tartiflette - diamètre 10 cm - 400 g-420 env            | 7,10 €  |  |  |
| Le Métay (type Camembert) - 300 g                       | 5,10 €  |  |  |
| Le Crémeux au Cumin - 400 g                             | 6,80 €  |  |  |
| Petites étoiles de Sion (fraîches)- diam 3cm - la pièce | 0,60 €  |  |  |
| Mont d'Anon - type Mont d'Or - 580 g env pièce          | 13,00 € |  |  |

**Tommes**



|  |         |  |  |
|--|---------|--|--|
| Rond d'Anon Nature - portion 300g                    | 4,80 €  |  |  |
| Rond d'Anon à l'Ail des ours - portion 300g          | 5,10 €  |  |  |
| Rond d'Anon aux graines de Moutarde - portion 300g   | 5,10 €  |  |  |
| Rond d'Anon au Fenugrec - portion 300g               | 5,10 €  |  |  |
| Rond d'Anon au Poivre 5 baies - portion 300g         | 5,10 €  |  |  |
| Rond d'Anon aux Fleurs - portion 300g                | 5,10 €  |  |  |
| Pavé Lorrain affiné à la bière Paumée - portion 300g | 5,10 €  |  |  |
| Raclette - portion 500g                              | 8,00 €  |  |  |
| Raclette tranchée - portion 500g                     | 17 €/kg |  |  |
| Fondue 4 personnes 800 g - prête à fondre            | 17,00 € |  |  |
| <b>Total</b>   |         |  |  |

Préciser la quantités et les arômes  
(identiques à ceux des tommes sauf bière)

page 2/2