

# Plateaux & Prestations

---

Je réalise sur commande vos plateaux de fromage dressés et/ou prédécoupés selon vos besoins (apéritif, dinatoire, cocktail et buffet, bouquet comestible, fin de repas fromages)

Avec le fromage, je peux rajouter de la charcuterie de cochon noir de Bigorre (saucisson, chorizo doux et jambon de pays).

## Prix de nos plateaux de fromage

---

Côté budget, comptez de 5 à 8 € par personne pour un apéritif, de 4 à 7 € par personne environ pour une fin de repas, et de 8 à 12 € par personne pour un repas dinatoire tout fromage.

Cela dépend du choix des fromages, si l'on y rajoute de la charcuterie et de l'appétit des convives.

N'hésitez pas à me solliciter pour un prix ou un devis.

## Comment & quand commander ?

---

Attention, les commandes doivent être effectuées **en boutique** ou par téléphone au **06.50.38.81.70**, dans les délais suivants :

- 24 h à l'avance en semaine,
- 48 h pour toute commande retirée le samedi et le dimanche matin,

Pour les fêtes de fin d'année, baptêmes, mariages, etc. il est conseillé d'anticiper fortement vos commandes au minimum une semaine à l'avance.

Pensez également à commander en saison d'hiver votre raclette tranchée main ou votre mélange à fondue.

Vous pouvez aussi commander directement vos fromages que j'emballerai et préparerai en sac. Compter 2 à 3 heures de délai dans ce cas, hors samedi.

> Certains produits sont disponibles uniquement en précommande :

- Lait cru
- Mozzarella di buffala tresse grand format 2 kg (idéal pour accompagner un buffet ou pour un cadeau)
- Mozzarella di buffala à la truffe
- ...