

LE FROMAGE EN REPAS, BUFFET OU DESSERT

Il faut compter pour un **repas** entre 200 et 250g /personne.

pour un **buffet**, environ 100g /personne.

en **dessert**, environ 80g /personne.

8 à 10€ / pers.

± 4€ / pers.

± 3,5€ / pers.



- Il s'agit de prix moyens. Nous pouvons suivre un budget inférieur en jouant sur le choix des fromages évitant ainsi les plus onéreux.
- Nous disposons au minimum 5 morceaux de fromages représentant les différentes familles sur des plateaux décorés de fruits frais et secs. Des petits drapeaux vous en donnent une brève description.
- Notre conseil pour un nombre important de convives : choisir des morceaux plus consistants au détriment un peu de la variété pour ne décevoir personne.
- Chaque plateau peut contenir au maximum 1,8kg de fromage. Au-delà il faut envisager des plateaux supplémentaires.

La présentation sur plateau nécessite un délai de 24H.

Vous pouvez accompagner votre repas ou buffet :

- d'un assortiment de **charcuteries** en tranches disposées sur plateaux. Le poids total est réparti (2/3 fromage, 1/3 charcuterie) pour un prix sensiblement identique.
- de **salade** en ravers individuels 2,40€/pce ou en saladier 2,00€/pers.
- de **baguette à l'ancienne** et de **pain aux noix** 1,50€/pers ou de corbeilles de petits **pains de table variés** 3,00€/pers



- d'un vin blanc pas trop puissant tel le **Petit-chablis**, le **Mâcon-villages** ou le **Sancerre blanc**,
- d'un rouge pas trop tannique tel qu'un **Pinot Noir d'Alsace**, de **Loire**, de **Bourgogne** ou du **Gamay de Touraine**.



LA RACLETTE AU FROMAGE

Il faut compter 200 à 250g de fromage par personne.

en tranches ou en quart de roue.

- Les classiques : Raclette suisse, Abondance de Savoie
- Les originaux : Au vin blanc, Au poivre
- Les corsés : Morbier, Appenzeller

6 à 8€ /pers.

La découpe des tranches et la présentation sur plateau nécessite un délai de 24H.

Vous pouvez accomoder votre raclette :

- d'un assortiment de **charcuteries** en tranches disposées sur plateaux (viande des Grisons, bresaola, forêt noire, rosette de Lyon, etc.) 4 à 6€ /pers.
- de **salade** en ravers individuels 2,40€/pièce ou en saladier 2,00€ / pers.
- de cornichons et petits oignons disponibles en magasin.
- de **baguette à l'ancienne** et de **pain aux noix** 1,50€ / pers. ou de corbeilles de pains de table variés 3,00€/pers



- d'un vin blanc franchement sec tel la **Roussette de Savoie** ou le **Riesling d'Alsace**
- ou d'un rouge souple tel que le **Gamay de Touraine** ou un **Beaujolais** qui répondent volontiers aux charcuteries.

Nous prêtons gratuitement des appareils traditionnels pour 1/4 de roue de raclette (5 à 8 pers).



LA FONDUE AU FROMAGE

Il faut compter 200 à 250g de fromage râpé par personne.

Suggestion CASEUS : Choisir 3 fromages

- 1) Gruyère ou Comté 12 mois, pour le "fondant"
- 2) Abondance ou Beaufort Chalet d'été, pour le "caractère"
- 3) Appenzeller ou Etivaz, pour la "puissance"

5 à 8€ / pers.

Vous pouvez accompagner votre fondue :

- d'un assortiment de charcuteries en tranches disposées sur plateaux (viande des Grisons, bresaola, forêt noire, rosette de Lyon, etc.) 4 à 6€ / pers.
- de **salade** en ravers individuels 2,40€ / pièce ou en saladier 2,00€ / pers.
- de **baguette à l'ancienne** blanche ou aux céréales 1,50€ / pers.



- d'un vin blanc franchement sec tel la **Roussette de Savoie** ou le **Riesling d'Alsace**
- ou d'un rouge souple tel que le **Gamay de Touraine** ou un **Beaujolais** qui s'accordent volontiers aux charcuteries.

Nous mettons gratuitement à disposition des appareils à fondue.



Pour les commandes importantes nous aimerions un **accord par mail** ou **par téléphone 48H à l'avance** en précisant vos choix parmi les propositions.

Et pour une première collaboration, nous souhaiterions un **acompte de 30%**.

La **livraison** à votre adresse est gratuite à partir de 50€.

caseus
fromagerie
www.caseus-ucclle.be



caseus1@hotmail.com



02 345 55 30



470 rue vanderkindere - 1180 UCCLE

