

## Plateau de Fromage

Sur commande, nous confectionnons vos plateaux de fromages.  
Présentation : noms sur chaque fromage, fruits secs, raisins, fruits frais de saison etc.

En cette fin année particulière, nous comptons sur votre confiance pour la composition de vos plateaux.



	REPAS	APRÈS-REPAS
2 pers.	30 €	/
3 pers.	38 €	/
4 pers.	11,50 €/pers.	7,50 €/pers.
5 pers.	11,50 €/pers.	7,50 €/pers.
6 pers.	11,50 €/pers.	7,50 €/pers.
7 pers.	11,50 €/pers.	7,50 €/pers.
8 pers.	11,50 €/pers.	7,50 €/pers.

Prix du plateau compris

### OPTIONS :

- Cigogne (fromages à pâte dure ou pasteurisés)
- Brie/Brillat aux truffes

Nous clôturons la prise de commandes :  
le vendredi 18/12 pour Noël  
le samedi 26/12 pour Nouvel-An

**Bonnes Fêtes de fin d'année !**  
**Merci de votre confiance et votre fidélité.**



[www.fromagerie-waterloo.be](http://www.fromagerie-waterloo.be)  
Chaussée de Bruxelles, 244  
1410 Waterloo (centre)  
02 354 90 28

### Horaire des fêtes :

Lundi	21	Fermé
Mardi	22	9h00 - 18h
Mercredi	23	9h00 - 16h
Jeudi	24	9h00 - 16h
Vendredi	25	Noël - Fermé
Samedi	26	10h00 - 18h
Dimanche	27	Fermé
Lundi	28	Fermé
Mardi	29	9h00 - 18h
Mercredi	30	9h00 - 16h
Jeudi	31	9h00 - 16h
Vendredi	1 <sup>er</sup>	Nouvel An - Fermé
Samedi	2	10h00 - 18h
Dimanche	3	Fermé
Lundi	4	Fermé
Mardi	5	Fermé
Mercredi	6	Fermé
Jeudi	7	Fermé

A partir du vendredi 8 janvier 2021, reprise de l'horaire habituel :

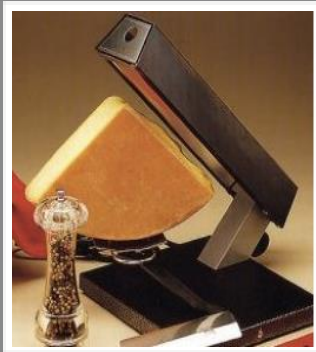
du Mardi au Samedi	9h - 18h
--------------------	----------

Fermé dimanche, lundi et jours fériés.

## Raclette – Fondue – etc.

Tout pour la raclette et la fondue :

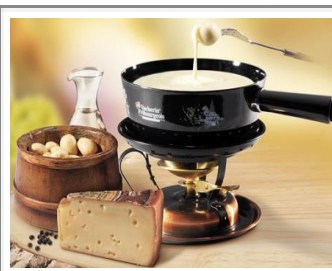
- Fromages à raclette français et suisses
  - Vacherin fribourgeois
  - Mélange à fondue
  - Possibilité de prêt de matériel à l'achat du fromage : four à raclette, caquelon et réchaud à fondue
  - Mont d'Or pour la « boîte chaude »
  - Reblochon fermier pour tartiflette, péla, reblochonade
  - Charcuteries : viande des Grisons, charcuteries du Jura fumées dans le tuyé traditionnel, jambon de montagne, charcuteries de Savoie...
- ➔ Nos fromages à raclette et nos charcuteries ne sont pas présentés sur plateau.



1/4 roue : 3 à 6 pers



1/2 roue : 6 à 12 pers



## Nos raclettes :

Raclette du Jura	La plus douce	19,00 €/kg	Pasteurisée
Raclette de Savoie	Bien fruitée et fondante	24,00 €/kg	Lait cru
Raclette Fribourgeoise	Très crémeuse, légère	27,00 €/kg	Thermisée
Raclette du Valais AOP (Bagnes)	L'authentique fromage de montagne, la plus typée	39,00 €/kg	Lait cru
Valèt de Waimes	Fromage belge artisanal au lait cru, bio : Caractère, arômes et crémeux	32,00 €/kg	Lait cru bio
Raclette au poivre	Alliance plaisante	22,00 €/kg	Lait cru
Raclette à l'ail des ours	Ail des bois, saveur fine et herbacée	22,00 €/kg	Lait cru
Raclette fumée		24,00 €/kg	Lait cru
Raclette de chèvre / brebis	Lait cru de montagne, Saveur caprine franche mais élégante	41,00 €/kg	Lait cru
Morbier AOP	Fromage du Jura à la ligne de cendre	20,00 €/kg	Lait cru

## Fondue :

<b>Fondue « Maison »</b>	Gruyère AOP suisse Comté AOP Vacherin fribourgeois AOP	Saveurs Arômes Crémeux
	Votre mélange râpé minute...	



La liste de nos fromages reste sous réserve de disponibilité en fonction des possibilités de nos producteurs,