



www.fromagerie-waterloo.be

Chaussée de Bruxelles, 244

1410 Waterloo (centre)

02 354 90 28



Horaire des fêtes :

| | | |
|----------|-----------------|----------|
| Samedi | 21 | 9h - 18h |
| Dimanche | 22 | Fermé |
| Lundi | 23 | 9h - 16h |
| Mardi | 24 | 9h - 15h |
| Mercredi | 25 | Fermé |
| Jeudi | 26 | Fermé |
| Vendredi | 27 | 9h - 18h |
| Samedi | 28 | 9h - 18h |
| Dimanche | 29 | Fermé |
| Lundi | 30 | 9h - 16h |
| Mardi | 31 | 9h - 14h |
| Mercredi | 1 ^{er} | Fermé |
| Jeudi | 2 | Fermé |
| Vendredi | 3 | Fermé |
| Samedi | 4 | Fermé |
| Vendredi | 5 | Fermé |
| Samedi | 6 | Fermé |

A partir du mercredi 8 janvier 2025, reprise de l'horaire habituel :

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

Fermé dimanche, lundi et jours fériés.

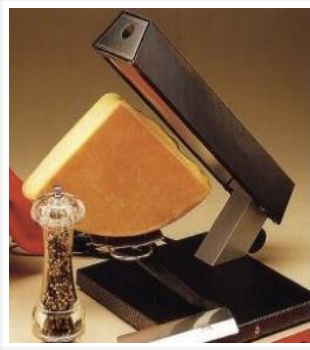


Raclette – Fondue – etc.

Tout pour la raclette et la fondue :



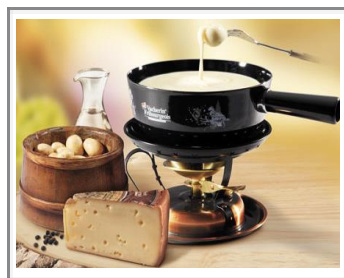
- Fromages à raclette français, belges et suisses
 - Vacherin fribourgeois
 - Mélanges à fondue
 - Possibilité de prêt de matériel à l'achat du fromage : four à raclette, caquelon et réchaud à fondue
 - Mont d'Or pour la « boîte chaude »
 - Reblochon fermier pour tartiflette, péla, reblochonnade
 - Charcuteries : viande des Grisons, charcuteries du Jura fumées dans le tuyé traditionnel, jambon de montagne, charcuteries de Savoie,...
 - Cornichons, oignons, ...
 - Vins de montagne : Roussette, Apremont, Fendant, Arvine, Mondeuse, ...
 - Foie gras de canard, confit d'oignons, ...
- ➔ **Nos fromages à raclette et nos charcuteries ne sont pas présentés sur plateau.**



1/4 roue : 3 à 6 pers



1/2 roue : 7 à 12 pers



Nos raclettes (min. 200 g/pers.) (liste non-exhaustive) :

| | | | |
|---|--|------------|--------------|
| Raclette du Jura | Le plus doux | 26,80 €/kg | Pasteurisé |
| Morbier AOP | Fromage du Jura à la ligne de charbon | 27,90 €/kg | Lait cru |
| Raclette de Savoie IGP | Bien fruité et onctueux | 31,50 €/kg | Lait cru |
| Valèt de Waimes | Fromage belge artisanal au lait cru, bio : onctueux, caractère | 36,90 €/kg | Lait cru bio |
| Raclette Fribourgeoise | Crémeux, suisse classique | 36,20 €/kg | Pasteurisé |
| Appenzeller Raclette | Corsé | 47,80 €/kg | Thermisé |
| Raclette du Valais AOP (Bagnes 98) | L'authentique fromage de montagne, le plus typé | 48,50 €/kg | Lait cru |
| Raclette du Valais AOP d'Alpage (Champoussin) | Raclette du Valais fermier fabriqué en alpage à 1600m | 49,50 €/kg | Lait cru |
| Raclette au poivre | Savoyard, alliance plaisante | 38,00 €/kg | Lait cru |
| Raclette à l'ail des ours | Ail des bois, équilibré et herbacé | 34,00 €/kg | Lait cru |
| Raclette fumée | Fumoir traditionnel franc-comtois | 35,00 €/kg | Lait cru |
| Raclette à la truffe | Équilibré, raffiné | 48,00 €/kg | Lait cru |
| Raclette Kipik | Raclette suisse qui pique | 42,00 €/kg | Lait cru |
| Raclette au Whisky | Single malt Port Charlotte | 54,20 €/kg | Lait cru |
| Raclette au Basilic Tulsi | Frais, Basilic royal | 51,10 €/kg | Lait cru |
| Raclette au Vin Blanc | Crémeux comme une fondue | 36,80 €/kg | Lait cru |
| Raclette Morilles et Cèpes | Champignons bien présents | 52,50 €/kg | Lait cru |
| Raclette de brebis, chèvre | Fermier au lait cru de montagne | 56,50 €/kg | Lait cru |

Fondue (min. 200 g/pers.) :

| | | |
|------------------------------|--|------------------------------|
| Maison | Gruyère AOP suisse Comté AOP Vacherin fribourgeois AOP | Saveurs Arômes Crémeux |
| Moitié-Moitié | Gruyère AOP suisse Vacherin fribourgeois AOP | Suisse classique |
| Votre mélange râpé minute... | | |

Cèpes et mélange de fleurs séchées disponibles pour agrémenter votre fondue...



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

Plateau de Fromage

Sur commande, nous confectionnons vos plateaux de fromages affinés.
En repas, 200 g de fromage par personne (100 g en après-repas) dont au moins 1 chèvre/brebis, 1 croûte fleurie, 1 croûte lavée, 1 pâte dure, 1 bleu.
Présentation : nom sur chaque fromage, fruits secs, raisins, fruits frais etc.

Comme chaque année, nous comptons sur votre confiance pour la composition de vos plateaux en fonction de l'affinage et des disponibilités.

Pas de plateau de fromage et charcuterie pendant les fêtes de fin d'année.



| | REPAS (200 g/pers.) | APRÈS-REPAS (100g/pers) |
|---------------|------------------------|----------------------------|
| 2 personnes | 33 € | / |
| 3 personnes | 46 € | / |
| > 4 personnes | 14 €/pers. | 8,50 €/pers. |

Prix du plateau compris

OPTIONS :

- Brie ou Brillat aux truffes
- Camembert au Calvados ou au Pommeau
- Fromages à pâte dure ou pasteurisés (femme enceinte)



Nous clôturons la prise de commandes :
le vendredi 13/12 pour Noël
le vendredi 27/12 pour Nouvel-An

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