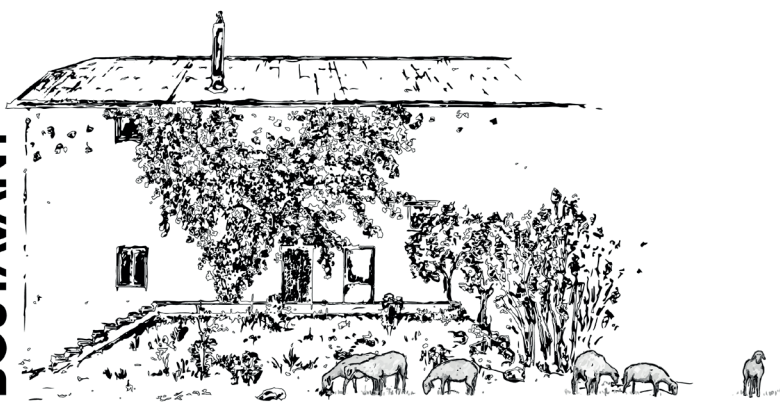


LE PETIT BOUTAVANT



spécialités au lait cru de brebis & viande de la ferme * production artisanale 100% biologique

produits 2024 - prix CHF - remise professionnelle = 10%

Nous transformons au maximum les matières premières issues de notre ferme. Le fromage et le lait de brebis, ainsi que la viande d'agneau et de porc proviennent exclusivement de notre exploitation. Les produits sont disponibles selon la saison et les fournisseurs.

FROMAGERIE

FROMAGES

mi-durs ^{*affinage 3 à 12 mois}	
-nature.....	44.- /kg
-graines de fenouil.....	44.- /kg
-ail des ours.....	44.- /kg
-herbes du Jura.....	44.- /kg
mi-durs de garde ^{*à la pièce}	44.- /kg
le malimekoum ^{*affinage 18mois, frotté à l'huile d'olive}	53.- /kg
le poivrette.....	44.- /kg
le ridé.....	44.- /kg
la raclette.....	44.- /kg
fait-à-boutavant ^{*fêta en saumure}	44.- /kg
le pitchou ^{*tomme nature, affinée 10 à 15 jours}	4,50.- pc
la tommes aux herbes ^{*tomme aux herbes du Jura, affinée 10 à 15 jours}	6.- pc
le crecciu ^{*tomme à croûte lavée, affinée 15 à 20 jours}	9.- pc
le Sud ^{*tomme crémeuse, affinée 10 à 15 jours avec du thym & romarin}	44.- /kg
le broussard ^{*tomme jeune au basilic de chez Praz Bonjour}	
sérac ^{*fromage maigre à partir du petit lait}	34.- /kg
fromage frais ^{*tommies lactiques}	4,50.- pc
-nature	
-ail des ours	
-poivre	
-thym citronné	
boules de fromage frais ^{*à l'huile de colza, thym & romarin}	1.- pc
petolet ^{*tomme lactique séchée}	4.- pc
demi-sec.....	4.- pc

PRODUITS LAITIERS

yogourts avec confitures maison ^{*nature, pissenlit}	2,20.- pc
bourgeon de sapin, framboise, fraise, mûre, cassis, pruneaux, raisinet, cerise, figues, rhubarbe, abricot, poire, vanille de Madagascar, mocca, aspérule odorante...	
mousse de lait de brebis piment & origan.....	45.- /kg

PÂTISSERIE

SALÉ

feuilleté ^{*tarte feuilletée avec garniture}	
-fêta épinard.....	5.- / 15.-
-fromage frais olives.....	5.- / 15.-
-agneau abricot.....	6.- / 18.-
-porc persil ^{*cuit dans le vin blanc}	5.- / 15.-
-sérac basilic noix torréfiées.....	5.- / 15.-
ramequin mi-dur.....	4,50.-
croissant jambon.....	4,50.-
rillettes de brebis ^{*viande effilochée 100% brebis}	
-abricot canelle.....	85.- /kg
-ail et herbes du Jura.....	85.- /kg
carpaccio de filet d'agneau	
sombbrero ^{*pâte feuilleté paprika et mi-dur râpé}	8.- /150g
flûtes apéritives au chanvre.....	9.- /150g
pain fêta - tomates séchées - olives.....	4,50.-

SUCRÉ

flan parisien au lait de brebis.....	5.- / 13.- / 18.- / 38.-
salée à la crème canelle.....	4,50.-
tarte aux pommes caramel.....	15.-
tarte basque ^{*crème au lait de brebis et cerises entières}	5.-
tarte aux fruits (selon saison).....	5.-
chausson aux pommes ^{*infusé à la vanille de Madagascar}	4,50.-
croissant inversé au chocolat.....	4.-
brioche légères au petit lait	
-nature ^{*petite ou grande}	3,50.- / 8.-
-pépites de chocolat ^{*petite}	4.-
-entremêlées nature-choco ^{*300g}	10.-
brioche curcuma framboise ^{*avec craquelin amande}	4,50.-
coeur de France ^{*ou palmier, biscuit sec sucré}	7.-
cookie dulce de leche.....	3.- / 15.-