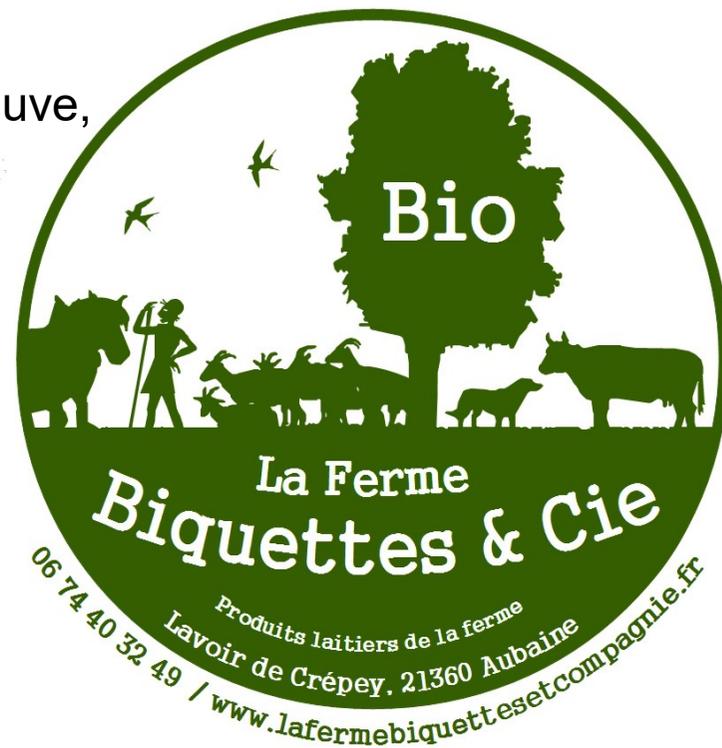


Les produits de la Ferme – tarifs TTC 2020

• Les fromages de chèvre frais en caillé vrac de 150g nature à 2,90 € ou aromatisés à 3,10 € :

- Cœur de chèvre enrobé d'ail des ours et de pétales souci, mauve, bleuet, camomille et lavande
- Pyramide de chèvre frais enrobé de bourgeons de cassis et de feuilles de sarriette, romarin et hysope
- Palet de chèvre frais enrobé de fleurs d'acacia et pétales de mauve, feuilles de thym citronné et estragon
- Galet de chèvre frais enrobé de feuilles d'ortie et sauge, graines de coriandre
- Jeton de chèvre frais enrobé de feuilles de basilic, feuilles et fleurs d'origan
- Pyramide de chèvre frais enrobé de graines de moutarde et fleurs de monarde
- Dôme de chèvre frais pré-égoutté aux trois baies de poivre



• Les crottins frais, mi-sec et sec moulés à la louche, 2,50 € le fromage de 100g à l'état frais

• Barquette de 4 faisselles de chèvre frais moulées à la louche, 5,30€ la barquette.

• Et ponctuellement apéros-biques (3,20 € la vingtaine), Babrousse (25€ le Kg), Tomme des chaumes de Crepey (35€ le Kg)...

L'herboristerie bio, paysanne et locale, provient de « Des fleurs plein les poches » et de Baum'Plantes / Sel naturel

