



Fondue Fromage

Prévoir en général, 200 à 250 gr de fromage, 150 gr de pain, 1 dl de vin blanc sec. En particulier, des fruits en quartiers (pomme, poire, raisin, kiwi...), des pommes de terre, des champignons, des lamelles de truffes.

- **Fondue maison (douce)** Comté 11 mois
Emmental Suisse
Gruyère des Alpes
- **Fondue moitié-moitié (savoureuse)** Vacherin de Fribourg
Gruyère des Alpes
- **Fondue des alpes (en finesse)** Beaufort d'Alpage
Gruyère des Alpes
Tomme d'Abondance
- **Fondue Comtoise (mœlleuse)** Comté 11 mois
Comté 24 mois ou Etivaz
(selon disponibilité)
- **Fondue orientale (goûteuse)** Appenzeller
Vacherin de Fribourg
Le tonneau

Pour la facilité de travail et éviter l'attente,
IL EST PRÉFÉRABLE DE RÉSERVER.

Au Plaisir Gourmand

Sabine et Thierry Hensgens-Bruwier

Traiteur
Fromages • Gibiers • Volailles

*Grande variété de fromages,
choisis et affinés par nos soins.*

Ouvert de 8h30 à 18h30
Le dimanche de 9h à 12h30
Fermé le lundi
071 72 60 72

Place J. Meunier 25 - 5640 Mettet
www.au-plaisir-gourmand.be



TVA BE 0689 313 375



Nos différentes formules

- Fromages - fin de repas* 7,90€/pers.
- Fromages - en repas principal* 12,90€/pers.
- Repas - fromages, charcuteries et salaisons* 14,90€/pers.
(min. 6 pers)

*Accompagnement de fruits secs, sirop de Liège, gelée de vin

Raclette :

- **Raclette SUPÉRIEURE** 15,00€/pers.
Bagnes Suisse, raclette Savoyarde, à la truffe, de chèvre.
Viande séchée de Grison, jambon séché, jambon cru,
entrelardé paysan, coppa di Parma.
- **Raclette À LA RONDE** 9,50€/pers.
Raclette douce, Savoyarde, au poivre, Morbier du Jura.
Entrelardé paysan, jambon fumé, jambon cru, bacon.
- **Raclette DE BASE** 7,80€/pers.
Raclette douce.
Jambon fin, jambon cuit, saucisson Gaumais, bacon.
- **Raclette GOURMET** (minimum 4 pers.) 14,00€/pers.
Raclette douce, Savoyarde, au poivre, Morbier du Jura.
Viande séchée de Grison, jambon cru, assortiment de 4 viandes

Autres fromages à raclette disponibles: Selon les disponibilités

Raclette à l'ail des ours, à la tomate, au brési.
Le Condor, le crottin de chèvre, Trappiste de Chimay,
Maredsous, Bailli aux orties et paprika.

1/4 ou 1/2 meule pour appareil à racler

	1/4 meule (4 à 6 pers)	1/2 meule (8 à 12 pers)	
• Raclette douce	± 1,6 ^{kg}	± 3,2 ^{kg}	17,00 €/kg
• Raclette Savoyarde	± 1,3 ^{kg}	± 2,5 ^{kg}	27,00 €/kg
• Bagnes Suisse	± 1,6 ^{kg}	± 3,2 ^{kg}	38,00 €/kg
• Morbier du Jura	± 1,7 ^{kg}	± 3,4 ^{kg}	27,00 €/kg
• Tomme de chèvre	± 1,3 ^{kg}	± 2,5 ^{kg}	38,00 €/kg

Salaisons

- **Formule I (120 gr/pers)** 3,50€/pers
Jambon fumé
Jambon cuit
Saucisson gaumais
Bacon
- **Formule II (120 gr/pers)** 5,90€/pers
Jambon cru
Jambon séché
Jambon fumé
Viande séchée des Grisons

Prêt de l'appareil GRATUIT, si fromage ET salaisons
(Tarif habituel : 15,00 €)