

Fondue Fromage

Prévoir en général: 200-250 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 (moelleuse)** Comté 11 mois
Comté 24 mois ou Etivaz
(selon disponibilité)
- **Fondue orientale (goûteuse)** Appenzeller
Vacherin de Fribourg
Le tonneau
- **Fondue genevoise (originale)** Raclette suisse
Le tonneau
Le maréchal



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 19h
Le dimanche de 9h à 13h
Fermé le lundi
071 72 60 72

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



TVA BE 0689 313 375

Prix de nos différentes formules

Formule fromages :

- Fromages - fin de repas 4,90€/pers.
- Fromages - intervenant dans un buffet 6,90€/pers.
- Fromages - en repas principal 9,90€/pers.
- Fromages, charcuteries et salaisons 12,90€/pers.

Formule raclette :

- Raclette gourmet (min. 4 pers.) 12,00€/pers.
(4 raclettes, 4 salaisons, 4 viandes)
- Raclette à la ronde 9,10€/pers.
(4 raclettes, 4 salaisons)
- Raclette de base 7,00€/pers.
(raclette douce, 4 salaisons)

Formule groupe :

Minimum 40 personnes (60, 80...)

- Appareil } 5,90€/pers.
- Fromage } 5,90€/pers.
- 4 salaisons } 5,90€/pers.
- Appareil } 3,90€/pers.
- Fromage } 3,90€/pers.

Location appareil :

- Appareil 15,00€/pers.
Gratuit si commande de charcuterie et raclette !!!!

Choix de raclettes

- Raclette Suisse Sint-Niklauss L.C. *
- Raclette Savoyarde L.C. *
- Raclette «La Grisée» au vin blanc L.C. *
- Raclette du Jura L.P. *
- Fontina L.C. *
- Raclette ail des ours L.T.
- Raclette au poivre noir L.P.
- Raclette à la tomate L.P.
- Raclette au brebi L.P.
- Raclette à la truffe d'été L.P.
- Morbier du Jura L.C. *
- Tomme de chèvre L.C.
- Le Condor L.C.
- Bailli aux orties et paprika L.C.

* Choix de
1/4 et 1/2 meule
pour appareil
à racler

Accompagnements de salaisons

- FORMULE 1** 3,00€/pers.
Bacon - Jambon Ardenne
Jambon cuit - Saucisson gaumais
- FORMULE 2** 4,50€/pers.
Jambon cru de Vendée - Jambon séché
Speck - Entrelardé «paysan»
Viande séchée des Grisons

Pour la facilité de chacun,
il est indispensable de réserver.