



LAURENT DUBOIS
P A R I S



LA SELECTION FESTIVE DE LAURENT DUBOIS POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNEE

LES PLANCHES SIMPLES

6/10 PERSONNES

LES ESSENTIELS : 80 €

Cinq fromages **d'origine française**, connus de tous et affinés par nos soins

Brie de Meaux
Langres
Valencay
Fourme d'Ambert
Cantal Fermier

LES INCONTOURNABLES : 70 €

Trois fromages **emblématiques** pour les fêtes

Mont d'Or
Roquefort / pâte de coing
Comté millésime 2016

LES PLANCHES DOUBLES

10/15 PERSONNES

LES GRANDS CRUS : 100 €

Six fromages qui n'expriment que ce qu'il faut, **le goût**

Mont d'Or
Beaufort Chalet d'Alpage
Epoisses
Roquefort Artisanal
Charolais
Saint Nectaire Fermier

LES FAVORIS : 130 €

Six fromages qui s'en tiennent au terroir et à l'**originalité**

Mont d'Or
Comté millésime 2016
Fourme d'Ambert
Camembert aux cèpes
Langres à la gelée de Champagne
Brillat Truffé

LES MERVEILLEUX : 200 €

Sept fromages affinés et élaborés en **exclusivité** pour ces fêtes 2019

Mont d'Or aux truffes fraîches
Crèmeux aux marrons
Langres à la gelée de Champagne
St Marcellin aux truffes fraîches
Rencontre, brebis au café
Langha chèvre à la poire
Eclat de Fourme

FROMAGERIES LAURENT DUBOIS
Meilleur Ouvrier de France