



LAURENT DUBOIS

PARIS

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

**PLANCHE**  
6/10 PERSONNES

Saint-Marcellin truffes fraîches  
Comté 2019  
Roquefort pâte de coing  
Tomme de Bourgogne  
Chavignol au poivre de Jamaïque  
Verrine d'Epoisses au marc de Bourgogne  
Brie aux noix

100 €

**PLANCHE**  
6/8 PERSONNES

Mont d'Or  
Comté 2019  
Roquefort pâte de coing

80 €

**SAC**  
8/10 PERSONNES

Saint-Marcellin truffes fraîches  
Comté 2017  
Roquefort pâte de coing  
Camembert pomme Calvados  
Chèvre figues et noix  
Langres gelée de Champagne  
Hirel au fenugrec

100 €

**SAC**  
8/10 PERSONNES

Mont d'Or  
Comté 2017  
Roquefort pâte de coing  
Selles sur Cher  
Charolais  
Brie de Meaux  
Langres

75 €

**PLANCHE**  
6/10 PERSONNES

Mont d'Or truffes fraîches  
Comté 2017  
Tomme de Bourgogne  
Roquefort pâte de coing  
Epoisses

150 €

**SAC**  
6/8 PERSONNES

Mont d'Or  
Charolais  
Epoisses  
Stilton  
Brin d'amour

75 €

**SAC**  
6/8 PERSONNES

Saint-Nectaire  
Beaufort d'Alpage 2019  
Camembert de Normandie  
Fourme d'Ambert  
Comté 2019

50 €

FROMAGERIES LAURENT DUBOIS  
Meilleur Ouvrier de France

**COMMANDE UNIQUEMENT EN CLICK AND COLLECT**  
[fromageslaurentdubois.fr](http://fromageslaurentdubois.fr)

Renseignements auprès de Joanna au 09 67 38 17 10