



LAURENT DUBOIS
PARIS



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

LES PLANCHES SIMPLES

6/10 PERSONNES

LES INCONTOURNABLES : 70 €

Mont d'Or
Bleu de Laqueuille à la gelée de Curaçao – Orange confite
Comté millésime 2018

LES ESSENTIELS : 90 €

Bleu du Nil
Selles sur Cher
Camembert de Normandie
Langres à la gelée de mirabelle - timut
Saint Nectaire Fermier
Comté Printemps 2020

LES PLANCHES DOUBLES

10/15 PERSONNES

LES GRANDS CRUS : 150 €

Eclat de Fourme
Trèfle du Perche
Mont d'Or
Comté millésime 2018
Charolais
Brillat Truffé
Roquefort / Pâte de coing

LES CREATIONS : 180 €

Poire au Gorgonzola truffé
Accompagnée de six créations

LES MERVEILLEUX : 250 €

Bleu de Termignon
Mont d'Or aux Truffes fraîches
Brie aux Truffes fraîches
Millefeuille de Comté aux Truffes fraîches
Royal Brillat aux Truffes fraîches
St Félicien aux Truffes et sa gelée
de Champagne Millésimé

RETRAIT DES PLANCHES EXCLUSIVEMENT DANS NOS FROMAGERIES :

DUPLEIX 2 rue de Lourmel Paris XV - 01 45 78 70 58
MAUBERT-MUTUALITE 47T bld St Germain Paris V - 01 43 54 50 93

CLICK AND COLLECT
fromageslaurentdubois.fr



LAURENT DUBOIS
PARIS



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

LES SACS

6/8 PERSONNES : 80 €

Mont d'Or
Charolais
Epoisses
Stilton
Brin d'Amour

6/8 PERSONNES : 80 €

Mont d'Or
Comté millésime 2018
Charolais
Roquefort / Pâte de coing
Selles sur Cher
Brie de Meaux
Tomme aux Fleurs

8/10 PERSONNES : 130 €

St Marcellin aux Truffes fraîches
Comté millésime 2018
Roquefort / Pâte de coing
Crémeux aux Griottes
Langres à la gelée de mirabelle - timut
Blanc – Rouge
Tomme du Jura au vin Jaune

RETRAIT DES SACS DANS NOS FROMAGERIES :

DUPLEIX 2 rue de Lourmel Paris XV - 01 45 78 70 58 – AUTEUIL 58 rue d'Auteuil Paris XVI - 01 45 25 07 10
MAUBERT-MUTUALITE 47T bld St Germain Paris V - 01 43 54 50 93 – BASTILLE 97/99 rue St Antoine Paris IV - 01 48 87 17 10

CLICK AND COLLECT
fromageslaurentdubois.fr