

Cette année, le Sou vous propose une nouvelle découverte gustative : des fromages au lait de vache de **La Ferme des Caillats**. Depuis 1843, la famille Chaléon tient sur la commune de Saint-Jean-en-royans cette grande ferme familiale. Ils travaillent sur place exclusivement le lait récolté sur leur exploitation. Ils proposent **une belle variété de fromages. Commande à passer avant le jeudi 20 Mai soir. Livraison prévue le Samedi 28 Mai matin.** Paiement à la livraison car le poids des coupes peut être variable.



* **Le Bleu Classique de Pichardon :**

type bleu des causses, goût prononcé, affinage 6 semaines minimum



* **Le Bleu crémeux de Pichardon :** type bleu des causses

enrichi en crème, plus doux en bouche, affinage 6 semaines minimum



* **Le Savoureux :** à la fois ferme et fondant, enrichi à la crème,

affinage 4 semaines minimum



* **Tomme de Saint Jean fraîche ou sèche :**

type Saint Marcellin, affinage 3 jours pour les tommes fraîches et 3 semaines minimum pour les tommes sèches



* **Le trésor :** type saint Marcellin avec un lit de crème en son milieu, affinage 3 semaines minimum



* **Le Saint Félicien :** doux, crémeux, affinage de 4 à 6 semaines



LA FERME DES CAILLATS



**Bon de commande « Fromages Ferme des Caillats »
Sou des Ecole de Montaud
Mai 2021**



Nom :

Prénom :

Contact :

Fromages vendus au poids	250g env	500g env
Bleu Classique de Pichardon 18€/Kg		
Bleu crémeux de Pichardon 23€/Kg		
Savoureux 30€/Kg		
Fromages vendus à la pièce	Nombre/pièce	
Tomme de Saint Jean Fraîche env 90g 1,5€/Pièce		
Tomme de Saint Jean sèche env 80g 1,5€/Pièce		
Pot de 5 Tommes de Saint Jean coulantes 7€/Pot		
Trésors env 120g 3€/Pièce		
Saint Félicien env 140g 2,5€/pièce		

Pour tous renseignements : soudesecolesmontaud@gmail.com
Règlement à la livraison, possible par chèque à l'ordre du Sou des Ecoles