

# FROMAGES DE CHEVRE

Le **Cabrinou** est un fromage de chèvre au lait cru,ensemencé au lactosérum et moulé à la louche

## Les faisselles 2,20 €

- Faisselle nature (*médaille de bronze concours départemental 2010*)
- Faisselle au coulis de fruits rouges
- Faisselle au Kirsch

## Fromages nature 2,50 €

- Très frais non salé (*médaille d'argent concours départemental 2013*)
- Frais crémeux (entre 80 et 100g) (*médaille d'or concours départemental 2013 - 2015*)
- Demi-sec (entre 60 et 80g) (*médaille d'or concours départemental 2014*)
- Sec (entre 30 et 50g)

## Fromages aromatisés 2,70€

- Ail et fines herbes
- Salempa (*poivron-paprika-graines de moutarde*)
- Saveur du jardin (oignon-ail-échalote-ciboulette-céleri)
- Saveur provençale (Thym-lavande)
- Poivre concassé
- Cumin
- Curry

## Fromages « en forme »

- Bûche cendrée 4,50€
- Coeur de Falgayroles 5,20€
- Brique 4,20€

## Spécialités

3,20€

- Miel-noix (*médaille de bronze concours national 2013*)
- Cabrinou cendré (*médaille de bronze concours départemental 2012*)
- Cabrinou aux algues

## Les Caissettes

La caissette du terroir : 15,00€

*2 crémeux - 2  $\frac{1}{2}$  secs - 2 secs*

La caissette saveurs : 16,00€

1 Salempa - 1 saveur du jardin - 1 all et fines herbes  
1 poivre - 1 saveur provençale - 1 cumin

La caissette du bûcheron : 15,00€

1 crémeux - 1 salempa - 1 poivre - 1 saveur du jardin  
1 bûche cendrée

La caissette du maçon : 14,50€

1 crémeux - 1  $\frac{1}{2}$  sec - 1 salempa - 1 saveur du jardin  
1 brique

La palette du fromager : 15,00€

1 crémeux - 1  $\frac{1}{2}$  sec - 1 salempa - 1 poivre - 1 saveur du jardin  
1 cumin

