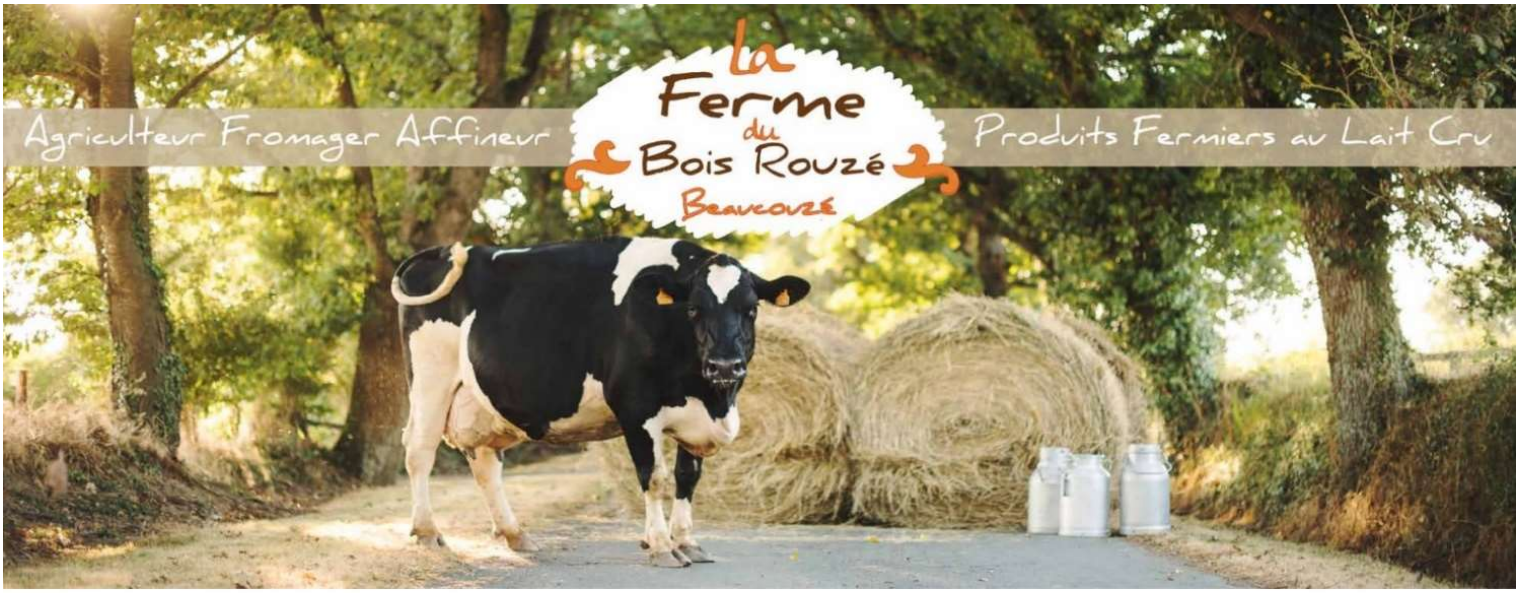

Nos produits laitiers fermiers

Le Rouzé bleu

Un bleu prononcé, tendre, moelleux, crémeux et persillé à souhait.

Le Ronfleur

L’association miel, bleuets, mauves, saflors, roses, trèfles et soucis, lui apporte un délicat parfum de noisette. Cette pâte molle bucolique trouvera sa place sur vos plateaux de fromages.

- Pièce de 250 g.

L’ Echat

L'Echat est une tomme moelleuse, aérée et douce en goût. Cinq façons d’apprécier l’Echat :

- Au naturel,
- Aux orties,
- Aux tomates séchées et herbes de Provence,
- Au fenugrec,
- Au poivre, poivre sauvage de Madagascar (Voatsiperifery) et baies roses.

- Poids entier 3 kg environ, à la coupe

Les Tommes du Bois Rouzé

La Tomme du Bois Rouzé est une pâte pressée assez ferme et plus ou moins marquée en goût selon la durée d'affinage.

- Tomme de garde, 5 mois d'affinage,
- Tomme du Bois Rouzé, 1,5 à 2 mois d'affinage,
- Tomme fraiche, non affinée, juste sortie de presse (sur commande).

- Poids entier environ 2,7 kg, à la coupe

Le Fleuri du Bois Rouzé

Le Fleuri du Bois Rouzé tient son nom de sa belle croûte blanche appelée "croûte fleurie" de la famille des bries et camemberts.

- Le Fleuri 3/4, 250 g. env.
- Le grand Fleuri, 350 g. env.

Le Rouzon

Un fromage de caractère, brossé deux fois à la Piautre rousse (Brasserie La Ménitrée - 49).

- Pièce de 240 g. env.

L’Aumaille

Moelleux et fondant, l’Aumaille est très parfumé. A mi-chemin entre le Munster et le Reblochon, cette croûte lavée, donne un fromage de caractère à manger au couteau ou en gratin

Les fromages frais

Moulé à la louche, nos fromages frais de vache se déclinent en 2 tailles et 5 parfums. Ail & ciboulette, échalotes, ail, poivre noir concassé, nature et pempa (graines de moutarde, poivron rouge, poivre, échalote, ail)

- 140 g.
- 200 g.

Le Riz au lait

Véritable riz au lait fermier. Nous avons choisi un riz bio demi-complet camarguais, avec du sucre de canne bio. Il est proposé nature ou aux raisins marinés au rhum.

- Pot de 280 g.

Le fromage blanc & la faisselle

Accompagnés de confiture ou de coulis, notre fromage blanc lissé et notre faisselle au lait cru, sauront ravir toutes les papilles.

- Vrac

uniquement pour le fromage blanc

- Pot de 500 g
- Pot de 125 g

*nature, framboise, abricot, mangue, citron, vanille**

**sirop fabriqué maison avec de la vanille importée directement d'un producteur de Madagascar*

La ferme du Bois Rouzé

Une ferme d'aujourd'hui, une équipe complémentaire, créative et exigeante pour vous assurer le plaisir de produits fermiers authentiques, issus d'une agriculture durable, responsable, dans un mode de vie professionnel, familial et social serein.

Notre engagement écologique

Pour moins de déchets, nous acceptons tous vos contenants que nous remplirons avec plaisir. Nous proposons le fromage blanc et la crème fraîche en vrac.

Les agriculteurs du réseau Bienvenue à la Ferme s'engagent à proposer des produits fermiers de qualité et à être ambassadeurs d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans les terroirs.

L'équipe du Bois Rouzé

- **A la ferme : les cultures et l'élevage**

David | Elodie | Noé

- **A la fromagerie : la fabrication et la vente**

Stéphanie | Vincent | Miléna | Angéline | Laura | Laurence | Léa

Pour nos belles photos, nous remercions François Lehmann, de Lehmann studio, Angers. (Lehman Studio photographe à Angers (lehmann-studio.fr)

Nos suggestions

- Pour un **plateau de fromages**, comptez 70 g. par personne.
  - Au-delà de 20 personnes, prévoyez 60 g car tout le monde ne prendra pas de fromage.
  - En dessous de 15 personnes, prenez 3 à 4 fromages différents pour offrir un plateau qui donne envie. Le fromage se conserve et se partage, n'hésitez pas à nous demander conseil.

- Pour un **apéritif**, comptez 70 g. par personne.

- Pour une **raclette**, comptez entre 200 et 250 g. par personne. Nous vous suggérons l'Echat (nature, ortie, tomates séchées et herbes de Provence, poivre noir et baies roses, fenugrec), le Bleu du Bois Rouzé et l'Aumaille.

- Pour une **Boisrouflette**, prenez la recette de la tartiflette et remplacez le Reblochon par l'Aumaille !

Grille des tarifs

Produits	Prix TTC
Faisselles 50 CL	**2,25 €**
Fromage Blanc 500g	**2,20 €**
Fromage Blanc en vrac	**4,20 €**
Fromage Blanc 140g nature	**0,90 €**
Fromage Blanc 140g fruits bio	**1,10 €**
Bouine (Kg)	**12,60 €/ kg**
Fromage frais Nature, ail, ail/ciboulette, échalote, poivre, pempa	
- **petit** - 140g	**1,60 €**
- **grand**- 200g	**2,30 €**
Demi-sec	**2,30 €**
Fleuri du bois rouzé taille moyen 3/4	**3,10 €**
Fleuri du bois rouzé taille grand	**4,10 €**
Rouzon affiné à la Piautre	**3,10 €**
Ronfleur au miel et fleurs (soucis, bleuet, mauve, saflor, rose, trèfle)	**3,65 €**
Tomme du bois rouzé	**17,30 €/ kg**
Tomme de Garde	**19,40 €/ kg**
Echat au **naturel**	**17,30 €/ kg**
Echat aux **tomates** séchées et herbes de Provence	**17,65 €/ kg**
Echat au **fenugrec**	**17,95 €/ kg**
Echat aux **orties**	**17,55 €/ kg**
Echat au poivre, poivre Voatsiperifery et baies roses	**17,95 €/ kg**
Bleu le Rouzé Bleu	**21,50 €/ kg**
Aumaille du Bois Rouzé (env : 350 g. et 750 g.)	**19,35 €/kg**
Riz au lait nature 280g	**1,60 €**
Riz au lait raisin rhum 280g	**1,95 €**

Conditions et tarifs professionnels disponibles sur demande

06.84.61.03.37

lafermeduboisrouze@orange.fr