

NOS SPÉCIALITÉS

Brie à la truffe du Périgord Maison,
Fontainebleau Maison
Chantilly Maison

PETROSSIAN

Saumon Fumé Écossais

Existe en 3, 4 et 6 tranches et coupe du Tsar

Caviar

Daurenki, Ossetra, Baïka: à partir de 30g
Tarama nature, poutargue, crabe royal, etc

Les produits du catalogue sont disponibles en
magasin ou sur commande

BARTHOUIL

Saumon Fumé

Baltique, Sauvage
Et Truite fumée

Caviar by Prunier

Baeri, Osciètre d'Aquitaine à partir de 30g

Foie Gras Entier Mi Cuit

En bocal, au torchon, en lobe, etc

TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD FRAÎCHE

CAVE À VINS

Champagnes: Deutz, Ruinart
Vins: Muscat de Noël, Vins du Jura, ...
Vins et spiritueux sans alcool

IDÉES CADEAUX

Caquelon à fondue BOSKA
Appareil à raclette BOSKA
Coutellerie OPINEL
Accessoires autour du vin
Carafe à décanter

Ouverture pendant les fêtes

Ouverture 7/7

Les dimanches 14, 21 et 28, le 24 et le 31/12

de 9h00 à 18h00

À partir du 16/12 de 9h00 à 19h30

Les samedis

de 8h00 à 19h30

Fermeture les 25/12 et 01/01

Toute l'Équipe

de la Ferme Sainte Suzanne

vous souhaite

de bonnes fêtes de fin d'année!

**FERME
SAINTE
SUZANNE**
FROMAGERIE
Sandrine et Richard Hamel
CHARTRES

4 RUE DE LA PIE
CHARTRES
0237218824

contact@fermesaintesuzanne.fr
www.fermesaintesuzanne.fr

Les commandes doivent être passées
au 17/12 inclus pour Noël
au 27/12 inclus pour la St Sylvestre.

CLICK & COLLECT





APÉRITIF*



PLATEAUX FROMAGES PRÉDÉCOUPÉS

3-5 personnes 35,00€/600g

6-8 personnes 58,00€/1kg

10-15 personnes 91,00€/1,6kg

15-18 personnes 112,00€/ 2kg

PLATEAUX FROMAGES PRÉDÉCOUPÉS ET CHARCUTERIE



2-4 personnes 32,00€/500g

5-8 personnes 50,00€/ 800g

10-15 personnes 94,00€/1,6kg

15-18 personnes 115,00€/2kg:

Possibilité de charcuterie sans porc

CHARCUTERIE BOBOSSE

Pâtés en croûte



Quenelles de brochet

Saucissons briochés

Saucisson à cuire

*Les tarifs peuvent varier
selon les demandes spécifiques.

La sélection de fromages est réalisée
par Richard et son équipe.



RACLETTE*



Plateaux Assortiment de Raclettes

Portion de 200g: 7,60€

Portion de 250g: 9,50€

Plateaux Charcuterie Artisanale

Portion de 100g: 6,40€

Portion de 150g: 9,60€

Pensez à la fondue, ça change de la raclette!

Nous proposons, également,
de délicieux vins de Savoie pour accompagner
raclettes et fondues

Possibilité de charcuterie sans porc
Nous prêtons les appareils à raclette et fondue

*Les tarifs peuvent varier
selon les demandes spécifiques.

Fromages sur une sélection



SELECTIONS FROMAGES*

Sélection Intimiste

+/- 850g de fromages
30,00€

Sélection Conviviale

+/- 950g de fromages
40,00€

Sélection Gourmande

+/- 1,300kg de fromages
47,00€

Sélection Festin

+/- 1,700kg de fromages
70,00€

Sélection Grandiose

+/- 2,400kg de fromages
90,00€

Option plateau et décoration +14,90

Option 1 fromage truffé +10,00€

*Les tarifs peuvent varier
selon les demandes spécifiques.
La sélection de fromages est réalisée par
Richard et son équipe.
En cas de rupture, un produit équivalent
sera proposé.