BON DE COMMANDE PARTICULIERS
MAGASIN FROMAGERIE GAUGRY

✨ Commandes de fêtes de fin d'année 2026 ✨

Dates limites de commande :

🎄 **Noël : jusqu'au mercredi 16 décembre**

🎆 **Nouvel An : jusqu'au mardi 22 décembre**

Retrait des commandes en magasin possible aux horaires suivants :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
21-déc	**22-déc**	**23-déc**	**24-déc**	**25-déc**	**26-déc**	**27-déc**
9h30-12h30 14h-18h	9h30-12h30 14h-18h	9h30-12h30 14h-18h	9h-16h	Fermé	Fermé	Fermé
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
28-déc	**29-déc**	**30-déc**	**31-déc**	**01-janv**	**02-janv**	**03-janv**
9h30-12h30 14h-18h	9h30-12h30 14h-18h	9h30-12h30 14h-18h	9h-16h	Fermé	Fermé	Fermé

Accès magasin temporaire par l'arrière du site de production, via Chemin du Saule
21220 BROCHON
Tél : 03 80 34 00 07 / E-mail : cremerie@gaugryfromager.com

Cadre à compléter intégralement pour toute commande

NOM Prénom : _____ **N° de téléphone :** _____

Date enlèvement de la commande : _____ **Matin** □ **Après-midi** □

Règlement : **Carte bancaire** □ **Espèces** □ **Chèque** □

Légende : AOP : Appellation d'Origine Protégée / IGP : Indication Géographique Protégée

FROMAGES A LA PIECE	Descriptif	Tarif TTC	Unité	Quantité	Total
Epoisses Affiné Boite bois 250g	*AOP, lait thermisé*	5,80 €	/pièce		
Ami du Chambertin Boîte bois 200g	*lait thermisé*	4,70 €	/pièce		
Soumaintrain Boite bois 250g	*IGP, lait thermisé*	4,70 €	/pièce		
Palet de Bourgogne boite 125g	*lait thermisé*	3,20 €	/pièce		
Plaisir au Chablis Boîte bois 200g	*lait thermisé*	4,00 €	/pièce		
Petit Gaugry Boîte bois 70g	*lait thermisé*	2,10 €	/pièce		
L'Adoré Fond bois 250g (à chauffer)	*lait pasteurisé*	4,70 €	/pièce		
Brillat-Savarin Affiné Fond bois 200g	*IGP, lait pasteurisé*	5,10 €	/pièce		
Brillat-Savarin Affiné Fond bois 500g	*IGP, lait pasteurisé*	9,55 €	/pièce		
Délice de Bourgogne Affiné cartonné 200g	*lait pasteurisé*	4,30 €	/pièce		
Brillat-Savarin Frais 200g	*IGP, lait pasteurisé*	4,80 €	/pièce		
Saint Florentin 200g	*lait pasteurisé*	3,20 €	/pièce		
Délice Cranberry 200g	*lait pasteurisé*	6,10 €	/pièce		
Délice Ail et fines herbes 200g	*lait pasteurisé*	5,40 €	/pièce		
Délice Papaye 200g	*lait pasteurisé*	5,90 €	/pièce		
Délice Frais Brisures de truffes d'hiver 200g	*lait pasteurisé*	13,40 €	/pièce		
Chaource Fond bois 250g	*AOP, lait pasteurisé*	4,60 €	/pièce		
Chaource emballage papier 500G	*AOP, lait thermisé*	7,30 €	/pièce		
Cancoillotte Lehmann Nature	*IGP, lait pasteurisé*	4,70 €	/pièce		
Cancoillotte Lehmann Ail	*IGP, lait pasteurisé*	4,70 €	/pièce		
Cancoillotte Lehmann Vin du Jura	*IGP, lait pasteurisé*	4,70 €	/pièce		

FROMAGES DE CHEVRE	Descriptif	Tarif TTC	Unité	Quantité	Total
Brulon 150g	*lait cru*	3,70 €	/pièce		
Buche cendrée 300g	*lait cru*	6,90 €	/pièce		
Crottin du Morvan 160g	*lait cru*	3,80 €	/pièce		
Vermenton 320g	*lait cru*	6,90 €	/pièce		
Vézelay 120g	*lait cru*	3,70 €	/pièce		

FROMAGES AU POIDS (à la coupe)	Descriptif	Tarif TTC	Unité	Quantité	Total
Epoisses Cuvée (environ 1kg)	*AOP, lait thermisé*	**15,80 €**	**/kg**		
Délice de Bourgogne (environ 2 kg)	*lait pasteurisé*	**15,60 €**	**/kg**		
Fourme d'Ambert	*AOP, lait pasteurisé*	**19,00 €**	**/kg**		
Morbier	*AOP, lait cru*	**19,00 €**	**/kg**		
Roquefort Bio 'Petite Cave' Gabriel Coulet	*AOP, Bio, lait cru*	**38,30 €**	**/kg**		
Tomme aux Fleurs sauvages d'Autriche	*lait thermisé*	**31,30 €**	**/kg**		
Tomme Mixte Brebis/Chèvre Agour	*laits pasteurisés*	**41,10 €**	**/kg**		
Tomme de Savoie Fermière	*IGP, lait cru*	**22,40 €**	**/kg**		
Fromage aux Truffes d'été	*lait pasteurisé*	**36,15 €**	**/kg**		
Comté Doux Marcel Petite Elégance 6 à 9 mois **	*AOP, lait cru*	**21,90 €**	**/kg**		
Comté Extra Fruité Gelinotte 10 à 18 mois **	*AOP, lait cru*	**25,00 €**	**/kg**		
** *en fonction de la saisonnalité*					

FROMAGES ENTIERS OU A LA PART	Descriptif	Tarif TTC	Unité	Quantité	Total
Brie de Meaux Dongé entier (environ 3 kg)	*AOP, lait cru*	**23,50 €**	**/kg**		
Brie de Meaux Dongé : la part = 1/2					
Brie de Meaux Dongé : la part = 1/4					
Brie de Meaux Dongé : la part = 1/8					
Citeaux entier (environ 650 à 700g)	*lait pasteurisé*	**30,70 €**	**/kg**		
Citeaux : la part = 1/2					
Citeaux : la part = 1/4					
Délice Affiné Brisures de truffes d'hiver entier (environ 600g)	*lait pasteurisé*	**48,30 €**	**/kg**		
Délice Affiné Brisures de truffes d'hiver : la part = 1/2					
Délice Affiné Brisures de truffes d'hiver : la part = 1/4					
Le Moëlleux d'Arinthod entier (environ 2 kg)	*lait pasteurisé*	**23,10 €**	**/kg**		
Le Moëlleux d'Arinthod : la part = 1/2					
Le Moëlleux d'Arinthod : la part = 1/4					
Le Moëlleux d'Arinthod : la part = 1/8					

PLATEAUX SIGNATURES	Descriptif	Tarif TTC	Unité	Quantité	Total
La Boîte Gaugry	*15 personnes*	***31,20 €***	***/pièce***		
Brillat-Savarin Affiné IGP 200g / Petit Gaugry 70g / Soumaintrain IGP 250g / Plaisir au Chablis 200g / Ami du Chambertin 200g / Epoisses AOP 250g	*laits pasteurisé et thermisé*				
Plateau Douceur Givrée	*6 à 8 personnes*	***28,00 €***	***/pièce***		
Chaource AOP 250g / Délice Papaye 200g / Palet de Bourgogne 125g / Chèvre 1/2 sec	*laits pasteurisé, thermisé et cru*				
Plateau Flocon Gourmand	*10 à 12 personnes*	***34,00 €***	***/pièce***		
Comté Elegance 200g / Chaource AOP 250g / Brillat affiné 200g / Palet de Bourgogne 125g / Chèvre 1/2 sec	*laits pasteurisé, thermisé et cru*				
Plateau Délice Etoilé	*18 à 20 personnes*	***52,00 €***	***/pièce***		
Comté Elegance 200g / Chaource AOP 500g / Brillat affiné 500g / Epoisses AOP 250g / Fromage aux Truffes d'été 200g / Chèvre 1/2 sec	*laits pasteurisé, thermisé et cru*				

LE LAIT DE TRADITION	Descriptif	Tarif TTC	Unité	Quantité	Total
Lait Entier non-normalisé UHT 1 litre	*lait pasteurisé*	**1,40 €**	**/pièce**		

TOTAL COMMANDE	

Préparation de la commande sous réserve de disponibilité des produits