

[A TABLE LES AMOUREUX DE FROMAGE]

Que diriez-vous d'une bonne raclette ce week-end seul ou entre amis pour vous réchauffer ?

Osez d'autres fromages pour votre raclette ! Proposez à vos convives une raclette originale !

Dans notre magasin « le Comboire Paysan », vous trouverez différents fromages qui peuvent changer du fromage à raclette traditionnel.

Par exemple, du Moelleux de chèvre, de la Tomme de la Bonnette, de la Roue Paysanne de vache (excellent aussi au four), ou encore de l'AOP Bleu du Vercors-Sassenage (bleu doux de vache), cette raclette au bleu aussi appelée « Vercouline ».

Ces différents fromages ne manqueront pas d'ajouter une touche d'originalité à votre repas.

Le petit plus :

- Une chapelure de noix posé sur le Bleu du Vercors-Sassenage fondu.

- Quelle quantité de fromage par convive ?

Pour satisfaire tout le monde sans prendre le risque de faire du gâchis ni de manquer du précieux ingrédient, vous pouvez compter : 150 g par personne pour les enfants et les petits appétits, 200 g par personne pour les mangeurs moyens, 250 g pour les plus gourmands !

Vous voyez qu'il y a vraiment de quoi vous amuser en testant de nombreuses associations: légumes/fromages/charcuterie.

Et pourquoi ne pas en profiter pour faire un petit jeu de devinettes en disposant des étiquettes avec les noms des fromages que vous aurez choisis. Ensuite laisser le soin à vos invités de trouver les fromages qui correspondent ... Et hop, un gage en cas d'erreur 😊