

# BON DE COMMANDE - LA CAVE AU GÉROMÉ - GERARDMER

Nom, Prénom :

Adresse mail :

N° de téléphone :

Adresse postale :

Date du jour :

Date et heure de retrait souhaitées :

Horaires d'ouverture 7j/7 du lundi au dimanche :

Adresse de retrait :

E-mail :

Téléphone :




9h-13h 14h-19h

La Cave au Géromé 77 Rue Charles de Gaulle, 88400 Gérardmer

[caveaugerome@disal.fr](mailto:caveaugerome@disal.fr)

Pour toute commande d'un délai inférieur à 48h, veuillez nous contacter par téléphone au : **03.29.63.00.46**

PHOTO	PRODUIT	DESCRIPTION	NB DE PERSONNE(S)	PRIX (TTC)	QUANTITÉ	TOTAL EN EUROS
<b>Colis &amp; Planches</b>						
	<b>Formule Raclette <u>11€ par personne</u></b> Parfum Nature + au Choix : Parfum 1 : Nature Parfum 2 : _____ Parfum 3 : _____	<b>Fromages 220g/pers</b> : Raclette Nature (1) + 2 parfums au choix : Fumée (2), Ail des Ours (1), Vin d'Arbois (2), Moutarde (2), Poivre (2). <b>Charcuterie 120g/pers</b> : Jambon Blanc à l'Ail des Ours, Jambon Fumé Cru Forêt Noire, Fuseau Lorrain.	1 personne	11,00 €		- €
	<b>Option présentation raclette sur petit plateau</b>	1 petit plateau pour 2 à 3 formules raclette	2 à 3 personnes	1,00 €		- €
	<b>Option présentation raclette sur grand plateau</b>	1 grand plateau pour 4 à 8 formules raclette	4 à 8 personnes	1,50 €		- €
	<b>Formule Fondue 4 fromages <u>8€ par personne</u></b>	Fromage 200g/pers : Emmental Grand Cru (1), Comté Grand Sapin (1), Appenzeller (1), Beaufort (1).	Minimum 2 personnes	8,00 €		- €
	<b>Kit fondue</b>	½ Bouteille de Riesling, Mignonette Eau de Vie de Cerise Kirsch, Maïzena.	2 à 6 personnes	9,95 €		- €

	<b>Charcuterie fondue en option</b> 4€ <u>par personne</u>	120g/pers (Saucisson Cuit de Jambon à l'Ail des Ours, Jambon Fumé Cru Forêt Noire, Fuseau Lorrain).	1 personne	4,00 €		- €
	<b>Kit Choucroute Cuite Fumé Campagnard</b>	1kg de choux cuit, 2 Saucisses Viennoises, 2 Saucisses Fumées, 2 Tranches de Lard, 2 Tranches d'Echine Fumée.	Kit pour 2 personnes	11,95 €		- €
	<b>Planche Fromage</b>	Munster Fermier Vosgien (1), Montagnard des Vosges (2), Tomme des Vosges Nature (1), Tomme à l'Ail des Ours (2), Tomme Fenugrec (2).	2 personnes	11,00 €		- €
	<b>Planche Charcuterie</b>	Jambon Blanc à l'Ail des Ours, Jambon Fumé Cru Forêt Noire, Fuseau Lorrain, Saucisson Vosgien, Terrine à l'Ail des Ours, Saucisson Cuit de Jambon à l'Ail des Ours.	2 personnes	11,00 €		- €
	<b>Planche Mixte</b>	Munster Fermier Vosgien (1), Tomme à l'Ail des Ours (2), Tomme Fenugrec (2), Jambon Blanc à l'Ail des Ours, Jambon Fumé Cru Forêt Noire, Fuseau Lorrain.	2 personnes	13,00 €		- €
	<b>Planche Apéro à Partager</b>	Saucisson Sec (parfum surprise), Fuseau Lorrain, Saucisson Vosgien, Jambon Blanc à l'Ail des Ours, Tomme à l'Ail des Ours, Munster Fermier Vosgien, Crème d'Albert (Blanc Fermier (1) / Munster / Gewurztraminer).	6 personnes	22,00 €		- €

Traiteur maison (seulement au Tholy)

Seulement au Magasin du Tholy

	<b>Tartiflette au fromage à Raclette</b>	Pommes de terre, Oignons, Lardons, Raclette Nature (1), Crème fraîche, Vin Blanc.	1 personne	6,00 €		- €
	<b>Munstiflette</b>	Pommes de terre, Oignons, Lardons, Munster Fermier Vosgien (1), Crème fraîche, Vin Blanc.	1 personne	6,00 €		- €
	<b>Tourte au Munster</b>	Lard Paysan Vosgien, Pommes de Terre, Munster Fermier Vosgien (1), Pâte Brisée, Œufs fermiers.	6 parts	22,00 €		- €
	<b>Quiche Lorraine</b>	Pâte Brisée, Œufs fermiers, Crème Fraîche, Lardons.	6 parts	15,00 €		- €
	<b>Tarte aux Myrtilles</b>	Pâte Brisée, Chapelure, Myrtilles.	6 parts	18,00 €		- €
	<b>Tarte sucrée au Blanc Fermier</b>	Pâte Brisée, Blanc Fermier (1), Œufs fermiers, Crème fraîche, Lait, Farine, Sucre.	6 parts	18,00 €		- €
	<b>Cake aux lardons</b>	Œufs fermiers, Farine, Lardons, Emmental rapé (2), Huile de tournesol, Beurre.	12-14 parts	10,00 €		- €

Traiteurs vosgiens

	<b>Grand Paté Lorrain</b>	700g Viande de porc marinée aux épices, enveloppée de pâte feuilletée.	4 personnes	10,95 €		- €
	<b>Paté Lorrain individuel</b>	175g Viande de porc marinée aux épices, enveloppée de pâte feuilletée.	1 personne	3,50 €		- €
	<b>Grande Tourte Lorraine</b>	800g Viande de porc marinée aux épices, crème et œufs, pâte feuilletée.	4 personnes	11,95 €		- €
	<b>Tourte Lorraine individuelle</b>	180g Viande de porc marinée aux épices, crème et œufs, pâte feuilletée.	1 personne	3,50 €		- €

Produits

	<b>Munster le Ptiot Vosgien</b>	Environ 600g (1).		14,00 €		- €
	<b>Crème d'Albert</b>	250g Blanc Fermier (1), Munster (1), Vin Gewurztraminer.		6,95 €		- €
	<b>Montagnard de Vosges</b>	200g (2) à consommer chaud ou froid au choix.		4,98 €		- €
	<b>Mont d'Or</b>	500g (1).		12,95 €		- €
	<b>Saucisson sec</b>	200g. Nature, ail des ours, mirabelle, bluet, poivre, fumé, noisette, sapin (selon disponibilité).		6,50 €		- €

## BOISSONS

### Sans alcool vosgiens

	<b>Jus de Pomme la P'tiote</b>	1L	1 bouteille	3,80 €	- €
	<b>Nectar de Rhubarbe la P'tiote</b>	75cl	1 bouteille	3,99 €	- €
	<b>Nectar de Mirabelle la P'tiote</b>	75cl	1 bouteille	3,99 €	- €
	<b>Nectar de Griotte la P'tiote</b>	75cl	1 bouteille	3,99 €	- €
	<b>Limonade Artisanale Nature La Pétillante Vosgienne</b>	75cl	1 bouteille	5,80 €	- €
	<b>Limonade Artisanale à la Myrtille La Pétillante Vosgienne</b>	75cl	1 bouteille	5,80 €	- €
<b>Vins vosgiens</b>					
	<b>Vin Bleu (vin rouge)</b>	75cl Notes de framboise, cassis et myrtilles confites.	1 bouteille	10,95 €	- €

	<b>Vin Gris (vin rouge)</b>	75cl Notes de fruits rouges aux pointes cannelle et poivre.	1 bouteille	10,95 €		- €
<b>Vins alsaciens (de nos voisins)</b>						
	<b>Vin Blanc Riesling Bio Rulmann</b>	75cl D'une attaque fraîche et racée, c'est un vin viril et persistant.	1 bouteille	12,50 €		- €
	<b>Vin Blanc Pinot Gris Rulmann</b>	75cl Ample et gras, avec des arômes de noisette et de foin, ce vin élégant présente un léger caractère exotique. Bonne persistance.	1 bouteille	11,95 €		- €
	<b>Vin Blanc Pinot Gris sec Ginglinger</b>	75cl Un vin typiquement gastronomique. Arômes de fruits blancs comme la poire et la pêche. Notes de miel. Acidité modérée mais toujours présente.	1 bouteille	13,95 €		- €
	<b>Vin Blanc Gewurztraminer Rulmann</b>	75cl Un vin gras et harmonieux. Des arômes de fruits exotiques, de gingembre et de prêle. Une grande persistance et une belle finale aromatique.	1 bouteille	12,95 €		- €
	<b>Vin Rosé Etoile De Rose Rulmann</b>	75cl Vin souple et rond, fruité. On retrouve le côté minéral, qui apporte harmonie et équilibre. Un vin à la structure raffinée, et une belle longueur en fin de bouche.	1 bouteille	11,95 €		- €
	<b>Vin Rouge Pinot Noir Cuvée élevée en Barrique Rulmann</b>	75cl Un palais rond et harmonieux. On retrouve les senteurs de fruits rouges et d'épices, avec des notes de vanille. Les tanins du vin fondus avec ceux du bois de la barrique en font un vin bien équilibré, avec une belle longueur.	1 bouteille	14,95 €		- €
	<b>Vin Rouge Pinot Noir Cuvée Mosaïque Rulmann</b>	75cl Vin plaisant, agréable. On retrouve le côté sauvage, et les caractères de fruits rouges. Une belle harmonie, de la longueur et un bon équilibre.	1 bouteille	11,95 €		- €

**Bières locales**

	<b>Bière Blanche la P'tiote au Lac</b>	75cl	1 bouteille	6,95 €	- €
	<b>Bière Blonde la P'tiote</b>	75cl	1 bouteille	6,95 €	- €
	<b>Bière IPA la P'tiote</b>	75cl	1 bouteille	6,95 €	- €
	<b>Bière Rousse l'Ogresse Rousse La Golaye</b>	75cl	1 bouteille	6,95 €	- €
	<b>Bière Blonde à la Brimbelle Marie Thérèse</b>	75cl Bière Blonde à la Myrtille.	1 bouteille	6,95 €	- €
	<b>Bière Blonde Saison Des Vosges</b>	75cl Bière Blonde aux Branches de Sapin.	1 bouteille	6,95 €	- €

**Apéritifs locaux**

	<b>La P'tiote à l'Apéro</b>	75cl Jus de Pinot Gris et Eau de Vie de Mirabelle.	1 bouteille	15,95 €	- €
	<b>La P'tiote Pétillante</b>	75cl Vin effervescent à la méthode champenoise.	1 bouteille	13,95 €	- €

	<b>Liqueur de sapin petite bouteille</b>	35cl	1 bouteille	17,95 €	- €
	<b>Liqueur de sapin grande bouteille</b>	75cl	1 bouteille	27,95 €	- €
	<b>Eau de vie mirabelle petite bouteille</b>	35cl	1 bouteille	24,95 €	- €
	<b>Eau de vie mirabelle grande bouteille</b>	75cl	1 bouteille	41,95 €	- €
				<b>TOTAL EN</b>	<b>- €</b>
				€	

*Photos non contractuelles*

(1) Fromage au lait cru

(2) Fromage au lait pasteurisé