

T A R I F S 2024 vente indirecte HT

- Yaourt nature 400 ml
- Yaourt citron 400 ml
- Yaourt vanille 400 ml
- Yaourt cassis 400 ml
-
- Fromages brebis (lactique) Frais ou Affiné nature
« *le Broutay* »

- Fromage brebis (lactique) Frais Aromatisé

ciboulette, herbes Provence, poivre, échalote, ail, ail et fines herbes, cumin, jardin des saveurs (tomates ail fines herbes), fenouil

« *le Broutay aux aromates* »

Fromage blanc (*fromage blanc égoutté*)

- Mousse de brebis aux Herbes (*tartare aux herbes*)

- Fromage de brebis (*pâte molle, type pont l'évêque*)

« *le Galouray* »

- *Faita BERBIS*

- Tomme de brebis (*pâte pressée non cuite*)
-
-

Vente à la Ferme : mercredi de 9 à 13 h

Marchés : PLOËRMEL (vendredi matin) et JOSSELIN (samedi matin)

Épiceries : Le Garde Manger à Augan - Secret de Fromager à Ploermel et guer- Pensée Locale à Guer – Biocoop séve à Ploermel - Guer-plélan le grand - loudéac, et pontivy – baud — comptoir de josselin -ma petite epicerie (marchand ambulant)- escale paysanne- restaurant chez simon- ferme de bremelin-

Sur Internet : www.clictaberouette.com (du samedi matin au mercredi 14 h 00 panier à retirer le vendredi soir sur l'un des 9 point de dépôt du pays de Ploermel entre 17 h et 19h 00)

Toute commande doit être passé **avant 12 h 00 le mardi www.laitberbis.fr**

Contact : 02.97.72 89 06 laitberbis@yahoo.fr

Marie-Eve Taillecours et Ludovic JOSSE, Rachel Desnos, Damien HERBER« Le Broutay » 56120 LA CROIX-HELLEAN