



Magasin ouvert tous les jours de 08H30 à 11H15 17H00 à 18H30

Automate fromage fondue raclette pain 24 / 24

Laiterie de Billens

BERNARD OBERSON

026 652 22 20 Fax 026 652 80 10

Ch. du Dévin 2, 1681

LE HC FLYING-BOYS ORGANISE UNE VENTE DE FROMAGES
AVEC LA COLLABORATION DE BERNARD OBERSON
DE LA LAITERIE DE BILLENS

Quantité	Code	Nom	Appellation	Poids	Prix	Total
	A	Fondue moitié-moitié		400gr	11.00	0
	B	Fondue moitié-moitié		600gr	16.00	0
	C	Fondue vacherin Fribourgeois AOC		400gr	11.00	0
	D	Fondue vacherin Fribourgeois AOC		600gr	16.00	0
	E	Raclette maison environ 1kg		Kg	22.00	0
	F	Raclette maison demi-meule environ 2.3kg		Kg	22.00	0
	G	Raclette maison meule environ 4.6Kg		Kg	22.00	0
0						fr. 0.00

Vendeur

Commande pour le mardi

Les acheteurs

Nom et prénom	Code + Quantité	Prix
Nom et prénom	Code + Quantité	Prix
Nom et prénom	Code + Quantité	Prix
Nom et prénom	Code + Quantité	Prix
Nom et prénom	Code + Quantité	Prix
Nom et prénom	Code + Quantité	Prix

Mélange fondue "maison" la fondue moitié-moitié est un mélange de 2 sortes de Gruyère AOC fabrication "maison" ainsi que de 3 sortes de vacherin fribourgeois AOC "maison". Vous trouverez la recette sur l'emballage. La conservation est de 1 mois au frigo ou **6 mois au congélateur**.

Raclette "maison" Le Combe 22 est un fromage à raclette fabriqué à Billens. Son âge est de 4 mois environ. Sa texture et son goût vous permet aussi de le servir comme fromage à la main.