



By
« Christophe Lefebvre »



L'ESPRIT DE LA TABLE !

Bonjour,

De l'apéritif au dessert, nous vous proposons des créations et des compositions uniques. Dans ce catalogue, nous avons sélectionné les incontournables des produits issus des meilleurs producteurs de nos terroirs.

A l'image de nos terroirs, notre approche créative, multicanale et diversifiée, nous permet de répondre à toutes vos exigences : de la boutique à votre domicile ou votre entreprise.

Passionnés de génération en génération, nous ne cessons pas de parcourir les terroirs afin de nous assurer de la qualité des produits, améliorer notre fabrication et nos assemblages.

Les terroirs de France c'est partout autour de nous, dans nous, pour vous, pour tous et pour tous les goûts ! Un mode de vie riche, universel, stimulant, des expériences créatives et gustatives inépuisables !

Bon voyage et bonne dégustation.

Christophe Lefebvre

Votre gardien du Temple du goût et des saveurs

« Hum ! ...ment vôtre ! »



By
« Christophe Lefebvre »

L'AMOUR DE LA TABLE !

LA BOUTIQUE

ATELIERS DÉGUSTATION

BUFFET FROMAGE ET VINS MODE COCKTAIL

REPAS THEMATIQUE SERVIS À TABLE

À EMPORTER

LES SERVICES +++

« HUM ! ...MENT VÔTRE ! »



By
« Christophe Lefebvre »

LA BOUTIQUE

« HUM ! ...MENT VÔTRE ! »



By
« Christophe Lefebvre »



LA BOUTIQUE À FONTAINEBLEAU

- Fromager – Affineur
 - Charcuterie
- Le Fontainebleau
 - Epicerie fines
 - Traiteur
- Ateliers / Buffets



By
« Christophe Lefebvre »

ATELIERS DÉGUSTATION

« HUM ! ...MENT VÔTRE ! »



By
« Christophe Lefebvre »



ATELIER DÉCOUVERTE “LE FONTAINEBLEAU”

- L’incontournable du Patron et de Fontainebleau
- Histoire de la spécialité locale
- Déclinaisons créatives
- Dégustation en version nature, sucrée et salée

 Durée approximative : 30 mn



By
« Christophe Lefebvre »



ATELIER FROMAGES :

- Présentation de 6 familles de fromages :
 - Type de lait
 - Histoire
 - Fabrication
- Dégustation accompagnée d'un verre de vin ou soft, pain, fruits frais



Durée approximative : 45 mn



By
« Christophe Lefebvre »



ATELIERS FROMAGES ET ACCORDS VINS :

- Présentation de 6 familles de fromages et accords avec 3 vins
 - Type de lait
 - Histoire
 - Fabrication
 - Accords
- Dégustation accompagnée de 3 verres de vins ou soft, pain, fruits frais



Durée approximative : 1h 15 mn



By
« Christophe Lefebvre »

REPAS THÉMATIQUES SERVIS À TABLE

« HUM ! ...MENT VÔTRE ! »



By
« Christophe Lefebvre »



BUFFET FROMAGES ET VINS MODE COCKTAIL :

- Large assortiment des principales familles de fromages en accord avec trois vins différents
- Soft, pains, fruits frais et secs



Durée approximative : 2h



By
« Christophe Lefebvre »



LES FONDUES :

- Savoyarde (douce et fruitée) ou Suisse (typée et fruitée)
- Servies avec de la charcuterie, vins et soft
- Fruit ou glace artisanale
- Café / thé



Durée approximative : 2h



By
« Christophe Lefebvre »



LES RACLETTES :

- Assortiment de 3 différents fromages à raclettes
- Servies avec des pommes de terre, de la charcuterie, vins et soft
- Fruit ou glace artisanale ou Le Fontainebleau
- Café / Thé



Durée approximative : 2h



By
« Christophe Lefebvre »

À EMPORTER

« HUM ! ...MENT VÔTRE ! »



By
« Christophe Lefebvre »



A EMPORTER OU PIQUE-NIQUE

- Ardoise fromages et charcuteries
 - Vin
 - Pain
 - Fromage « Le Fontainebleau »
-



Durée approximative : « C'est vous qui voyez 😊 »

« HUM ! ...MENT VOTRE ! » PARTOUT A TABLE !



By
« Christophe Lefebvre »



By
« Christophe Lefebvre »



By
« Christophe Lefebvre »



By
« Christophe Lefebvre »



By
« Christophe Lefebvre »



By
« Christophe Lefebvre »

LES SERVICES +++



By
« Christophe Lefebvre »

ESPACE PROFESSIONNEL

COMMANDE EN LIGNE

CLICK AND COLLECT

LOCATION APPAREILS

PERSONNALISATION DE PLATEAUX

COFFRETS CADEAUX





By
« Christophe Lefebvre »

NOUS CONTACTER



Christophe Lefebvre - 06 80 10 10 61



contact@les-terroirs-de-france.com



www.les-terroirs-de-france.fr



41 rue des Sablons
77300 Fontainebleau



<https://les-terroirs-de-france.fr/reservez-votre-atelier/>

« HUM ! ...MENT VÔTRE ! »



By
« Christophe Lefebvre »

**MERCI DE VOTRE ATTENTION !
RDV À TABLE !**

