

De délicieuses fondues de



MAFONDUE.CH

L'EXCELLENCE DEPUIS 1905



PRODUIT

PRIX

QUANTITÉ

TOTAL

400g FONDUE DES CHAMPIONS

L'authentique fondue moitié-moitié des Champions (Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP).

CHF 16.-

400g FONDUE FC CRANS-MONTANA

L'authentique fondue moitié-moitié FC Crans-Montana (Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP).

CHF 16.-

400g FONDUE ROCHAT

Un délicieux mélange moitié-moitié (Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP) élaboré avec par Monsieur Philippe Rochat, grand chef étoilé.

CHF 16.-

400g FONDUE EDGARD COLLECTION

Fondue concoctée par le renommé Chef étoilé Edgard Bovier. Cette création culinaire met à l'honneur trois fromages d'exception - le Vacherin Fribourgeois AOP, le Gruyère AOP et l'Etivaz AOP.

CHF 18.-

400g FONDUE CORBYRE

Le mélange Fribourg-Valais, du Gruyère AOP et le fameux Raclette AOP du Valais de l'Alpage de Corbyre au-dessus de Crans-Montana.

CHF 20.-

RACLETTE DEMI-MEULE

Raclette AOP de la laiterie Le Terroir à Crans-Montana, Stéphane Robyr.

CHF 70.-

RACLETTE DEMI-MEULE

Raclette AOP du domaine de Revouire, situé à Lens et exploité par Pascal Cordonier et ses enfants.

CHF 65.-

FOURCHETTES À FONDUE

Savourez votre fondue grâce à ces fourchettes à trois dents en acier inoxydable.

CHF 22.-

CAQUELON TCHEU C'EST BON

Découvrez le caquelon "TCHEU C'EST BON", la nouvelle génération de caquelon ultraléger.

CHF 70.-

BON DE COMMANDE

PRODUIT**PRIX****QUANTITÉ****TOTAL****COFFRET TEAM HAUT-PLATEAU**

1 Fondue des Champions, 1 Fondue FC Crans-Montana et 3 bouteilles de vin.

CHF 90.-**COFFRET VIN**

3 bouteilles de vin de 75cl : Humagne Blanche (Les Fils de Charles Favre), Fendant (Cave Cédric Briguët ou Cave Jules Duc & Fils) et Pinot Noir (Cave la Romaine)

CHF 60.-**Nom :****Prénom :****Adresse :****NPA + Lieu :****Signature :****Nom du vendeur :**☐ La une Crans-Montana☐ B☐ D7 (Hugo)☐ E3 (Guilherme)☐ La une Lens Chermignon☐ C (Dany)☐ D9☐ La deux Crans-Montana☐ C (Christophe)☐ E2 (JD)☐ La deux Lens Chermignon☐ D7 (Seb)☐ E3 (Noé)Adresse pour les commandes : xav.barras@gmail.com

**Retrait des commandes à la Cantine du FC Chermignon
le samedi 13 décembre de 15h à 18h.**

Merci pour votre soutien !

La fondue se garde environ 4 à 5 semaines au frigo et peut être congelée environ 1 année

BON DE COMMANDE