




**JOUSSEUME (EARL)**  
2 Impasse de Chez Goin  
16440 ROULLET SAINT ESTEPHE  
05 45 66 33 41  
Mail : [contact@goat-and-cheese.com](mailto:contact@goat-and-cheese.com)  
Web : [www.goat-and-cheese.com](http://www.goat-and-cheese.com)

	<b>Taupinière Charentaise</b> Chèvre fermier moulé à la louche, cendré. 270 g F0001, F0002 <b>Code : 1</b> <b>Prix : 6,50 €</b>		<b>Taupinette</b> Chèvre fermier moulé à la louche, cendré. 135 g F0003 <b>Code : 3</b> <b>Prix : 4,30 €</b>
	<b>Saint Estèphe</b> Chèvre fermier moulé à la louche, cendré 1300 g F0016 <b>Code : 16</b> <b>Prix : 27,10 €</b>		<b>Pyramide Fermière</b> Chèvre fermier moulé à la louche, cendré 270 g F0010 <b>Code : 10</b> <b>Prix : 6,50 €</b>
	<b>Briquette de l'Angoumois</b> Chèvre fermier égoutté à l'ancienne, blanc 170 g F0004 <b>Code : 4</b> <b>Prix : 4,90 €</b>		<b>Bûche Fermière</b> Chèvre fermier moulé à la louche, cendré 280 g F0012 <b>Code : 12</b> <b>Prix : 6,50 €</b>
	<b>Carrément Charentais</b> Chèvre fermier égoutté à l'ancienne, blanc 80 g F0017 <b>Code : 17</b> <b>Prix : 3,30 €</b>		<b>Bûchette Fermière</b> Chèvre fermier moulé à la louche, blanche 170 g F0013 <b>Code : 13</b> <b>Prix : 4,90 €</b>
	<b>Chardin Poivre</b> Chèvre fermier moulé à la louche, poivré 135 g F0008 <b>Code : 8</b> <b>Prix : 4,30 €</b>		<b>Chardin Cendré</b> Chèvre fermier moulé à la louche, cendré 135 g F0008 <b>Code : 7</b> <b>Prix : 4,30 €</b>
	<b>Mousse de Chèvre</b> Chèvre fermier frais battu, lissé Seaux au Kg DLC : 30 Jours Prix au Kg F0014 <b>Code : 14</b> <b>Prix : 14,40 €</b>		<b>Mousse de Chèvre</b> Chèvre fermier frais battu, lissé Barquette 250 DLC : 30 Jours F0015 <b>Code : 15</b> <b>Prix : 4,40 €</b>
	<b>Taupinette à la Truffe</b> Chèvre fermier, moulé à la louche, blanc. Mélange de truffes Tuber Mélanosporum et Tuber Uncinatum minimum 2 % 135 g F0019 <b>Code : 19</b> <b>Prix : 9 €</b>		

	<p><b>Pineau Sélection Blanc</b></p> <p>Age de dégustation 5 ans</p> <p>En bouche : Abricot, miel, amande.</p> <p>Cépage Colombard</p> <p><b>Bout. 75 cl</b></p> <p><b>Code : 31</b> <b>Prix : 13 €</b></p>		<p><b>Pineau Sélection Rouge</b></p> <p>Age de dégustation : 5 ans</p> <p>En bouche : Griotte, framboise, cassis, noyaux de pruneau.</p> <p>Cépage Merlot-Cabernet</p> <p><b>Bout. 75 cl</b></p> <p><b>Code : 32</b> <b>Prix : 13 €</b></p>
	<p><b>Pineau Extra Vieux Blanc</b></p> <p>Age de dégustation 15 ans</p> <p>Robe ambrée intense. Nez complexe et délicat, vanillé, pain d'épices, noix et léger réglisse en fin de bouche. Cépage Ugni blanc</p> <p><b>Bout. 50 cl</b></p> <p><b>Code : 34</b> <b>Prix : 23 €</b></p>		

Les prix indiqués s'entendent à la pièce et TTC.

Participation aux frais d'envoi : 15 € TTC.

Délais d'expédition : et 3 à 10 jours selon stock et/ou affinage demandé.

Expédition via les prestataires DPD ou Chronofresh

Vous pouvez choisir l'affinage que vous souhaitez.

#### **Codes affinage :**

**J => fromage Jeune**

**A => fromage Affiné**

**S => fromage Sec**

## FORMULAIRE DE COMMANDE

Code produit	Désignation	Code Affinage J, A, S	Quantité	Prix/unité	Total ligne
	<b>FRAIS D'EMBALLAGE ET D'EXPÉDITION</b>		<b>1</b>		<b>15 €</b>
				<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>	

Règlement à la commande

- par chèque à l'ordre de EARL JOUSSEAUME

- par Paypal (envoyé à [contact@goat-and-cheese.com](mailto:contact@goat-and-cheese.com))

- par virement : RIB:15589 16503 06806362340 90

CCM LA COURONNE – IBAN : FR7615589165030680636234090 – BIC : CMBRFR2BARK

MERCI D'INDIQUER CI-DESSOUS VOS COORDONNÉES :

NOM : \_\_\_\_\_

PRÉNOM : \_\_\_\_\_

ADRESSE : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

CODE POSTAL : \_\_\_\_\_

VILLE : \_\_\_\_\_

N° DE TEL : \_\_\_\_\_

(Obligatoire pour le livreur)