



La Saison des raclettes est arrivée

FAITES-VOUS PLAISIR !
N'HÉSITÉZ PAS À
COMMANDER VOS PLATEAUX
DE FROMAGES

VOTRE BOUTIQUE GOURMANDE
AUCH

05 62 66 31 76
magauch@fleuronsdelomagne.com

VOTRE BOUTIQUE GOURMANDE
CONDOM

05 62 68 20 95
magcondom@fleuronsdelomagne.com

VOTRE BOUTIQUE GOURMANDE
LECTOURE

05 62 68 53 62
maglectoure@fleuronsdelomagne.com

Les Conseils

POUR UNE BONNE RACLETTE



✓ Variété et saveurs

Nos fromages à raclette se déclinent en plusieurs variétés pour satisfaire tous les goûts : optez pour le nature si vous êtes un puriste, laissez-vous tenter par le cendré pour une note originale, ou osez l'ail des ours pour une touche d'exotisme. Et pour accompagner ces fromages fondants, rien de tel que notre jambon d'Auch, une spécialité incomparable qui enrichit chaque bouchée.

A savoir pour une bonne raclette prévoir
200 à 250g de fromages par personnes
100 à 150g de charcuteries par personnes
3 à 4 pommes de terre par personnes

✓ Accords parfaits : Vin et raclette

La raclette est un plat qui se prête merveilleusement bien aux accords avec le vin. Que vous préfériez un vin blanc vif et fruité ou un vin rouge plus corsé, nos côteaux de Gascogne proposent des vins qui complètent à merveille la richesse de la raclette. Nos experts sont à votre disposition pour vous conseiller dans le choix du flacon qui sublimerait votre repas.

✓ Le petit ⊕

prêts d'appareils à raclette et fondue.
Renseignements en boutiques.