



★ *On adore !* ★

LES DE FROMAGES

& les pièces montées

Nous réalisons vos plateaux de fromages pour vos évènements, repas de famille et soirées entre amis.

Contactez-nous pour réserver votre plateau adapté à vos envies, vos goûts, votre thème et votre budget. Nous réalisons nos plateaux à la demande selon vos désirs et avec plus de 100 variétés de fromages différentes !



La ferme VOUS PROPOSE

“ LE CHAUD BILOUTE ”

INGRÉDIENTS POUR 1 PERSONNE	Salade 3 Pommes de Terre Cornichons 1 Tranche de Jambon 2 Tranches de Rosette 1 Tranche de Jambon de Parme Lardons fumés
--	--

1 Chaud Biloute

Faites chauffer le Chaud Biloute au four environ 20 minutes à 200°. Enfournes les pommes de terre en les incisant dans le sens de la longueur.

Préparez votre assiette en la garnissant de vos tranches de jambon et de charcuterie.

Assaisonnez votre salade.

Une fois les pommes de terre et le fromage cuits, poivrez légèrement le Chaud Biloute et salez vos pommes de terre de gros sel. Vous pouvez enfin poser l'ensemble sur votre assiette. À table !





Direction LILLE 1H10

VALENCIENNES 45 min

CAMBRAI 1H

MONS 45 min

CHARLEROI 1H

15 min MAUBEUGE

10 min SAINT-AUBIN

10 min AVERNES-SUR-HELPE

30 min LA CAPELLE

N : 50°9'51.024
E : 3°54'1.879

LIEU DIT LE PONT DES LOUPS

OUVERT DU LUNDI AU MERCREDI :
de 9h30 à 12h00 et de 14h00 à 17h30

ET DU JEUDI AU SAMEDI :
de 9h30 à 12h00 et de 14h00 à 18h30



★ *C'est vous qui le dites* ★

« Des plateaux de fromages exceptionnels » Hugues
« Un délice : je vous le recommande » Peggy

« Superbe ferme , de bons fromages et des produits faits mains » Marion

« Très bon accueil, beaucoup d'originalité un vrai petit coin de paradis surtout pour les gourmands » Alicia



Membre de la Guilde Internationale des Fromagers



La Ferme du Pont des Loups

FAMILLE GRAVEZ | AGRICULTEUR ET FROMAGER | SAINT-AUBIN
Rue du Pont des Loups . Départementale 124 . 59440 Saint Aubin . Tél. 03 27 57 84 09
fermedupontdesloups@orange.fr

www.fermedupontdesloups.fr

Suivez-nous sur facebook pour nos évènements !





LA FERME DU PONT DES LOUPS

DES FROMAGES QUI ONT DU GOÛT
FAMILLE GRAVEZ | SAINT-AUBIN

À la découverte du bon Maroilles fermier





Une PASSION FAMILIALE

Depuis deux générations, notre famille fabrique un Maroilles fermier au lait de notre ferme. Nos fromages, dont le fameux T'Chiot Biloute, sont fabriqués de façon artisanale.

Tout a commencé il y a 50 ans lorsque Claudine et Michel s'installèrent à la Ferme du Pont des Loups. Quelques années plus tard, elle se lança dans la fabrication du Maroilles Fermier. Depuis, deux des trois fils ont repris l'activité. David se charge de la ferme et son frère Alexandre s'occupe de la fromagerie.

FAMILLE GRAVEZ | AGRICULTEUR ET FROMAGER | SAINT-AUBIN



VISITES DE LA FROMAGERIE

DURÉE
2H

VISITES GUIDÉES

Découvrez comment le Maroilles est fabriqué avec :
un guide à votre disposition
+ le film + la dégustation

• A partir de 15 personnes sur réservation
TARIFS SUR DEMANDE

6 JOURS
7

VISITES LIBRES

• GRATUIT ET SANS RÉSERVATION

SUR
RÉSERVATION

VISITES FAMILLES

• le guide + le couloir de visite
+ le film + la dégustation
durant les vacances de la zone B



DANS LA BOUTIQUE

PRODUITS RÉGIONAUX DU TERROIR

ART DE LA TABLE

PANIER GARNI

ANNIVERSAIRES D'ENFANTS

FORMULES PETIT-DÉJEUNER ET GOÛTER

DÉGUSTATIONS GRATUITES LES SAMEDIS

MARCHÉ DES PRODUCTEURS MENSUEL

ESPACE DÉGUSTATION

SOIRÉES VINS ET FROMAGES

PLATEAUX ET PIÈCES MONTÉES DE FROMAGES



Nos FROMAGES



PROPOSÉ EN 3 FORMATS :
• QUART (180G)
• MIGNON (360G)
• PAVÉ (720G)
Jeune et Affiné Grand Cru

PROPOSÉ EN 2 FORMATS :
• QUART (180G)
• PAVÉ (720G)



LE MAROILLES FERMIER



LE CHAUD BILOUTE



LE DAUPHIN



LE COEUR D'AVESNES



LA BOULETTE D'AVESNES "Blanche et Rouge"



LE BIENFAIT



LE ROLLOT



LE ROUCHI À L'ÉCHALOTE



LE CŒUR DU PONT DES LOUPS

Nos fromages sont labellisés Saveurs en Or



LE TCHIOT BILOUTE "Original"



LE TCHIOT BILOUTE "à la Bière"



LE TCHIOT BILOUTE "au Cidre"



LE SECRET DU ROI

Le fromage spécial Epiphanie avec une fève à l'intérieur