



★ *On adore!* ★

LES PLATEAUX DE FROMAGES & les pièces montées

Nous réalisons vos plateaux de fromages pour vos événements, 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

1 Chaud Biloute

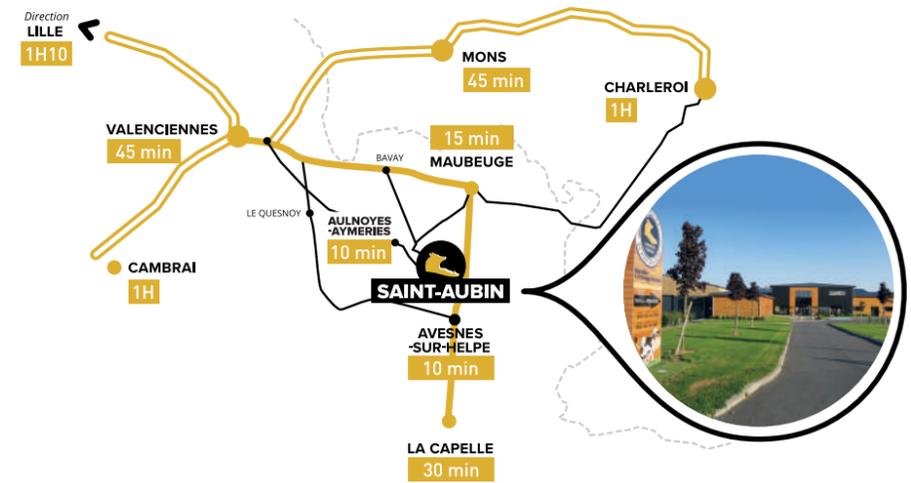
- Salade
- 3 Pommes de Terre
- Cornichons
- 1 Tranche de Jambon
- 2 Tranches de Rosette
- 1 Tranche de Jambon de Parme
- Lardons fumés

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!



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



« 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



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 événements!



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

6/7 JOURS

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



Commandez nos fromages en ligne : www.fermedupontdesloups.fr



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 VIEUX LILLE



LE CHAUD BILOUTE

LE BIENFAIT

LE TCHIOT BILOUTE "Original"



LE DAUPHIN

LE ROLLOT

LE TCHIOT BILOUTE "à la Bière"



LE COEUR D'AVESNES

LE ROUCHI À L'ÉCHALOTE

LE TCHIOT BILOUTE "au Cidre"



LA BOULETTE D'AVESNES "Blanche et Rouge"

LE CŒUR DU PONT DES LOUPS

LE SECRET DU ROI



Nos fromages sont labellisés Saveurs en Or

Le fromage spécial Epiphanie avec une fève à l'intérieur