



VENTE PRINTANIÈRE du FC BÔLE

élaborée à base de produits de la région !



FONDUES - Spécialités

Les fondues peuvent être congelées si elles ne sont pas consommées dans le mois qui suit la livraison.



1 Fondue La Martel, 400g CHF 14.-

Fondue fabriquée par la fromagerie Les Martels aux Ponts-de-Martels.

Composition :

1/3 Vacherin et Major Benoît (spécialité neuchâteloise) et 2/3 de Gruyère



2 Fondue La Martel, 600g CHF 20.-

Fondue fabriquée par la fromagerie Les Martels aux Ponts-de-Martels.

Composition :

1/3 Vacherin et Major Benoît (spécialité neuchâteloise) et 2/3 de Gruyère



3 Fondue La Britchon, 400g CHF 14.-

Fondue fabriquée par la fromagerie Les Martels aux Ponts-de-Martels.

Composition :

1/3 Britchon et Major Benoît (spécialité neuchâteloise) et 2/3 de Gruyère

VINS - Spécialités locales

4 Chardonnay 2020, Domaine Le Bôle d'Or, Henri Egli, Bôle CHF 20.-

Vin du village, le Chardonnay est un cépage blanc avec une belle couleur jaune clair. Au caractère généreux, il se déguste bien frais pour faire sortir ses arômes floraux.

5 Œil-de-Perdrix 2020, Domaine du Merdasson, Robert Gygi, Bôle CHF 19.-

Vin du village, l'œil-de-perdrix est une spécialité neuchâteloise. Il tire son caractère et sa finesse du Pinot noir, vinifié selon une méthode particulière.

6 Pinot noir 2019, Domaine de Montmollin, Auvernier CHF 21.-

Le Pinot noir est un mono-cépage très répandu sur Neuchâtel. Celui que nous vous proposons a des parfums de petits fruits des bois, légèrement fumé et épicé.

Package « Soirée entre amis »



7 800g de fondue & 3 bouteilles CHF 83.- au lieu de CHF 88.-

- 1 bouteille d'œil-de-Perdrix pour l'apéritif
- 800g de fondue La Martel... n'oubliez pas, le pain, l'ail et le kirch !
- 1 bouteille de Chardonnay pour accompagner la fondue
- 1 bouteille de Pinot noir pour bien finir la soirée