Histoires de fromages

Menu Dégustation & Boissons

👋 Bienvenue !

Bienvenue chez **Histoires de Fromages**, une maison passionnée par les produits vrais, vivants et pleins de caractère.
Tous les fromages que nous proposons sont **fermiers ou artisanaux**, soigneusement sélectionnés selon la saison, l'affinage et la personnalité.

🧩 Comment ça marche ?

Vous choisissez la formule qui vous convient (pour 1, 2 ou 4 personnes) —
et nous composons pour vous une assiette variée avec une sélection de fromages de chèvre, brebis, et vache.
Vous pouvez **exprimer vos envies, préférences ou restrictions**, et nous les prendrons en compte avec plaisir.

Chaque plateau est accompagné de **miel et fruits secs**, pour sublimer les accords.
Le pain n'est pas inclus — libre à vous de l'ajouter à votre goût !

Plateaux de fromages

Solo (1 personne) – 15 EUR

→ 1 fromage de chèvre

→ 1 fromage brebis

→ 1 fromage vache

→ 1 fromage crémeux

Duo (2 personnes) – 30 EUR

→ 2 fromages de chèvre

→ 2 fromages de brebis

→ 3 fromages de vache

Quatuor (4 personnes) – 60 EUR

→ 3 fromages de chèvre

→ 3 fromages de brebis

→ 4 fromages de vache

La composition varie selon la saison et les fromages disponibles

Boissons

Bières artisanales — Brasserie La Chénou

33 cl – 4,50 EUR

- **Who Let the Beers Out** – Blonde légère
- **La Taraboule** – Ambrée
- **Bali Balò** – IPA fruitée
- **Olut** – Blonde douce
- **L'Illuminée** – Brune

- **Limonade artisanale** – 3,50 EUR

- **Verre de vin** (rouge / blanc / rosé) – 4,50 EUR
- **Bouteille de vin** – *Prix boutique + 20 %*

Suggestions d'accords fromages / vins disponibles sur demande.

🧀 Menu Brunch – Histoires de Fromages 🍓

28€ par personne — uniquement le mercredi et le dimanche, sur réservation

🥐 Viennoiseries artisanales & pain frais
Croissants, pains au chocolat et baguette croustillante — tout juste sortis du four.

🧀 Plateau de fromages affinés
Une sélection de nos plus belles découvertes fromagères : chèvres, brebis, pâtes pressées, croûtes fleuries…
À déguster lentement, les yeux fermés.

🍓 Fruits frais de saison
Parce qu'un brunch, c'est aussi un peu de soleil dans l'assiette.

🍶 Yaourt fermier nature ou aux fruits
Crémeux et authentique, un vrai goût de campagne.

☕ Boisson chaude au choix
Café, thé ou infusion — à savourer à votre rythme.

———

📍 Sur place, dans notre boutique chaleureuse à Mornant
🕘 Trois créneaux au choix : 9h30 – 11h00 – 12h30
📞 Réservation obligatoire — places limitées !