



www.fromagerie-waterloo.be

Chaussée de Bruxelles, 244

1410 Waterloo (centre)

02 354 90 28



Horaire des fêtes :

Samedi	21	9h - 18h
Dimanche	22	Fermé
Lundi	23	9h - 16h
Mardi	24	9h - 15h
Mercredi	25	Fermé
Jeudi	26	Fermé
Vendredi	27	9h - 18h
Samedi	28	9h - 18h
Dimanche	29	Fermé
Lundi	30	9h - 16h
Mardi	31	9h - 14h
Mercredi	1 ^{er}	Fermé
Jeudi	2	Fermé
Vendredi	3	Fermé
Samedi	4	Fermé
Vendredi	5	Fermé
Samedi	6	Fermé

A partir du mercredi 8 janvier 2025, reprise de l'horaire habituel :

du Mardi au Samedi		9h - 18h
--------------------	--	----------

Fermé dimanche, lundi et jours fériés.

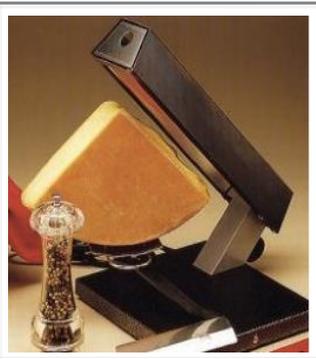


Raclette – Fondue – etc.

Tout pour la raclette et la fondue :



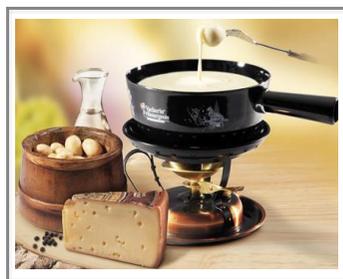
- Fromages à raclette français, belges et suisses
 - Vacherin fribourgeois
 - Mélanges à fondue
 - Possibilité de prêt de matériel à l'achat du fromage : four à raclette, caquelon et réchaud à fondue
 - Mont d'Or pour la « boîte chaude »
 - Reblochon fermier pour tartiflette, péla, reblochonnade
 - Charcuteries : viande des Grisons, charcuteries du Jura fumées dans le tuyé traditionnel, jambon de montagne, charcuteries de Savoie,...
 - Cornichons, oignons, ...
 - Vins de montagne : Roussette, Apremont, Fendant, Arvine, Mondeuse, ...
 - Foie gras de canard, confit d'oignons, ...
- ➔ **Nos fromages à raclette et nos charcuteries ne sont pas présentés sur plateau.**



1/4 roue : 3 à 6 pers



1/2 roue : 7 à 12 pers



Nos raclettes (min. 200 g/pers.) (liste non-exhaustive) :

Raclette du Jura	Le plus doux	26,80 €/kg	Pasteurisé
Morbier AOP	Fromage du Jura à la ligne de charbon	27,90 €/kg	Lait cru
Raclette de Savoie IGP	Bien fruité et onctueux	31,50 €/kg	Lait cru
Valèt de Waimes	Fromage belge artisanal au lait cru, bio : onctueux, caractère	36,90 €/kg	Lait cru bio
Raclette Fribourgeoise	Crémeux, suisse classique	36,20 €/kg	Pasteurisé
Appenzeller Raclette	Corsé	47,80 €/kg	Thermisé
Raclette du Valais AOP (Bagnes 98)	L'authentique fromage de montagne, le plus typé	48,50 €/kg	Lait cru
Raclette du Valais AOP d'Alpage (Champoussin)	Raclette du Valais fermier fabriqué en alpage à 1600m	49,50 €/kg	Lait cru
Raclette au poivre	Savoyard, alliance plaisante	38,00 €/kg	Lait cru
Raclette à l'ail des ours	Ail des bois, équilibré et herbacé	34,00 €/kg	Lait cru
Raclette fumée	Fumoir traditionnel franc-comtois	35,00 €/kg	Lait cru
Raclette à la truffe	Équilibré, raffiné	48,00 €/kg	Lait cru
Raclette Kipik	Raclette suisse qui pique	42,00 €/kg	Lait cru
Raclette au Whisky	Single malt Port Charlotte	54,20 €/kg	Lait cru
Raclette au Basilic Tulsi	Frais, Basilic royal	51,10 €/kg	Lait cru
Raclette au Vin Blanc	Crémeux comme une fondue	36,80 €/kg	Lait cru
Raclette Morilles et Cèpes	Champignons bien présents	52,50 €/kg	Lait cru
Raclette de brebis, chèvre	Fermier au lait cru de montagne	56,50 €/kg	Lait cru

Fondue (min. 200 g/pers.) :

Maison	Gruyère AOP suisse Comté AOP Vacherin fribourgeois AOP	Saveurs Arômes Crémeux
Moitié-Moitié	Gruyère AOP suisse Vacherin fribourgeois AOP	Suisse classique
Votre mélange râpé minute...		

Cèpes et mélange de fleurs séchées disponibles pour agrémenter votre fondue...



La liste de nos fromages reste sous réserve de disponibilité en fonction des possibilités de nos producteurs.



Plateau de Fromage

Sur commande, nous confectionnons vos plateaux de fromages affinés.
En repas, 200 g de fromage par personne (100 g en après-repas) dont au moins 1 chèvre/brebis, 1 croûte fleurie, 1 croûte lavée, 1 pâte dure, 1 bleu.
Présentation : nom sur chaque fromage, fruits secs, raisins, fruits frais etc.

Comme chaque année, nous comptons sur votre confiance pour la composition de vos plateaux en fonction de l'affinage et des disponibilités.

Pas de plateau de fromage et charcuterie pendant les fêtes de fin d'année.



	REPAS (200 g/pers.)	APRÈS-REPAS (100g/pers)
2 personnes	33 €	/
3 personnes	46 €	/
> 4 personnes	14 €/pers.	8,50 €/pers.

Prix du plateau compris

OPTIONS :

- Brie ou Brillat aux truffes
- Camembert au Calvados ou au Pommeau
- Fromages à pâte dure ou pasteurisés (femme enceinte)



Nous clôturons la prise de commandes :
le vendredi 13/12 pour Noël
le vendredi 27/12 pour Nouvel-An

Bonnes Fêtes de fin d'année !
Merci de votre confiance et votre fidélité.

