



le Gruyérien

PRÉSENTE

la fondue DU GRUYERIE *en croûte*

Pain réalisé par la boulangerie
Ardizzone - Vézenaz

*à l'emporter
uniquement*

**CHF
29.-
/PERS.**

^{40%} MOITIÉ-MOITIÉ, CHÈVRE (Covid compatible*)

ou ^{40%} 100% VACHERIN (Covid compatible avec 2e fourchette**)
pour 2 ou 4 personnes

NOTICE D'UTILISATION

- 1- Sortir délicatement le pain du papier aluminium
 - 2- Allumer le réchaud à petite flamme
 - 3- Poser la plaque emballée dans le papier sulfurique sur le réchaud
 - 4- Poser le caquelon en croûte sur la plaque
 - 5- Dégustez la fondue avec le pain du couvercle et les mies enrobées de viande séchée
 - 6- A la fin du repas, laissez refroidir la plaque aluminium, mettez-la dans l'enveloppe pré-timbrée ci-jointe et retournez-la, par la poste
 - 7- Si besoin (transport de plus de 15') déposer le pain débarrassé du papier d'alu, dans le micro-onde 2 à 3 minutes à une puissance maximale de 700W
- * Nos fondues moitié-moitié et chèvre sont chauffées à plus de 80°C donc Covid-19 compatible,
** pour la fondue 100% vacherin, par précaution, utilisez une 2^e fourchette pour mettre en bouche



Bon appétit!