



FORMATICUS

BAR A FROMAGES – FROMAGERIE

CHARTRE D'ENGAGEMENT

- 1 La garantie de l'origine :** le terroir, l'animal et l'homme constituent le triptyque du fromage. C'est pourquoi nous ne proposons que des produits issus d'un savoir-faire et d'une tradition liés à un territoire, qui bénéficient pour une large part d'un signe officiel de qualité et d'origine (AOP, IGP ou BIO). Notre démarche est de vous garantir à chaque fois l'origine, la traçabilité, afin de vous faire découvrir des fromages rares et d'exception.
- 2 La sélection par le goût :** tous nos fromages sont dégustés régulièrement afin de vous servir des produits de haute qualité aux saveurs multiples et variées.
- 3 Nos fromages sont sélectionnés chez les meilleurs fromagers et affineurs de France :** des caves d'Hervé Mons à la maison Rivoire Jacquemin, en passant par les fromagers de Bourgogne, Lincet et Gaugry, les fromages de chèvres de Thierry Chévenet ou le Brie de Meaux de la famille Dongé. Nous recherchons l'excellence en privilégiant le savoir-faire de « belles maisons » qui respectent les produits, de la production du lait jusqu'à l'affinage du fromage.
- 4 Nous privilégions les produits respectueux de la nature et permettant une juste rémunération du travail des éleveurs, des fromagers et des affineurs.**
- 5 Nos plats sont faits maisons, à partir de produits frais et de saison !** Nos salades sont fraîchement cueillies, nos pâtes à tartes sont faites maison et avec amour, nos fruits et légumes sont de saison.
- 6 Nous respectons les goûts et la sensibilité des produits bruts** afin de vous garantir une expérience authentique.
- 7 Nous vous garantissons une charcuterie fine, d'origine française,** issue de porcs élevés en Ile de France pour le jambon blanc et le saucisson de Paris.
- 8 Nos pains sont tous de fabrication artisanale et locale.**
- 9 Nos vins sont rigoureusement sélectionnés :** Sancerre Domaine Delaporte, Gevrey Chambertin domaine Antonin Guyon, Chablis du Domaine Brocard ; et à chaque fromage, son vin : nous vous guidons pour des associations classiques ou des découvertes étonnantes !
- 10 Nous avons à cœur de valoriser le savoir-faire des artisans.** Un lieu de dégustation chaleureux que nous avons pensé entièrement pour vous, dans le respect de l'environnement du quartier des Batignolles. L'aménagement a été conçu avec des matières nobles et organiques : marbre, chêne massif de la Forêt d'Orient près de Troyes, cuir et ferronnerie artisanale afin de respecter l'architecture locale, l'esprit du quartier des Batignolles et l'histoire des lieux.