NOS PLANCHES

Nos planches sont composées avec des fromages sélectionnés selon leur affinage et les saisons, de toute taille pour le bonheur des petits et grands gourmands, pour une simple dégustation ou un bon repas.
Laissez-vous guider dans votre dégustation par notre équipe de passionnés !

Toutes les planches sont accompagnées de confiture Bio, miel à la truffe, noix et notre sélection de pains réalisés par le MOF Joël Defives de la Boulangerie Baptiste.

ENTRE LA POIRE ET LE FROMAGE — 9€
2 fromages

COMME DU PETIT LAIT — 19€
4 fromages

LE BEURRE, L'ARGENT DU BEURRE ET… — 28€
6 fromages + ½

LE SOURIRE DE LA CRÉMIÈRE — 38€
8 fromages

LA CRÈME DE LA CRÈME — 65€
16 fromages +6

DANS L'COCHON TOUT EST BON
Charcuteries fines de Porc Fermier d'Auvergne Laborie
PETITE *2 charcuteries* — 10€
GRANDE *5 charcuteries* — 25€

L'AILE OU LA CUISSE — 30€
Planche mixte de charcuteries et fromages

Taxes et services compris, prix en euros TTC.

LA FORMA'DEJ

Uniquement le midi, sauf Samedi

LA P'TITE — 24€
Plat + Planche 2 fromages OU dessert

LA GRANDE — 30€
Plat + Planche 2 fromages ou charcuteries
+ Dessert

NOS PLATS & SPÉCIALITÉS

Cuisinés simplement selon les saisons, avec une touche d'originalité.
Tout est fait maison à partir de produits frais.

LE CROQ'TICUS — 18€
Pain de mie artisanal, Béchamel, Jambon de Porc Fermier d'Auvergne, *Emmental de Savoie IGP*
Allergènes : gluten, lait

LE PETIT CROQ'TICUS (pour les enfants) — 8€

LES COQUILLETTES DE MA GRAND-MÈRE, TRUFFÉES — 18€
avec Jambon de Porc Fermier d'Auvergne, *Brillat-Savarin affiné IGP*
Allergènes : gluten, lait

LE VELOUTÉ DE POTIMARRON et FOURME D'AMBERT AOP — 17€
avec Éclats de châtaigne d'Ardèche, Graines de courge, *Lait entier Lincet*
Allergènes : fruits à coque, lait

LA PETITE FONDUE DE MONT D'OR AOP — 30€
Mont d'Or AOP (545g) avec Pommes de Terre rissolées, Pain
Allergènes : gluten, lait

LA GRANDE FONDUE DE MONT D'OR AOP — 50€
Mont d'Or AOP (790g) avec Pommes de Terre rissolées, Pain
Allergènes : gluten, lait

NOS DOUCEURS

LE FONTAINEBLEAU DE MON ENFANCE — 9€
servi avec la confiture du moment
Allergènes : lait, fruits à coque

LE TRIO D'HIVER — 9€
Clémentine pochée à la Vanille de Madagascar, Pain d'épices maison – Chantilly, Shot de vin épicé
Allergènes : fruits à coque, gluten, lait

LA PETITE CRÈME AU CHOCOLAT et FÈVE DE TONKA FAÇON LIÉGEOIS — 9€
au *Lait entier Lincet*, Sablés noisette
Allergènes : lait, œuf, gluten, traces de fruits à coque

L'ATELIER PRIVATISABLE

Profitez d'un espace chaleureux
pour vos évènements privés sur mesure à l'Atelier !

ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS
Soirées d'entreprise, séminaires…

ÉVÈNEMENTS PERSONNELS
anniversaires, repas de famille, mariages…

SOIRÉES RACLETTES (en saison)
ATELIERS ŒNOLOGIE

Jusqu'à 20 personnes assises, et 35 personnes debout.

POUR RÉSERVER, ÉCRIVEZ-NOUS !
FORMATICUSPARIS@GMAIL.COM

En nous précisant le type d'évènement, le nombre de personnes, la date et les horaires, et le repas souhaité (raclette, planches, cocktail, vins,…).
Nous pouvons également mettre à votre disposition un chef cuisinier.

PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE !

FORMATICUS

BAR A FROMAGES — FROMAGERIE

Form'a.ti.cus / nom. Sing. Du latin fromage, puis du bas latin caseus formaticus, fromage fait dans une forme.

VIVEZ UNE EXPÉRIENCE UNIQUE AUTOUR DU FROMAGE !

Des produits du terroir en circuit court et en **provenance directe des producteurs et affineurs sélectionnés** pour leur passion du produit et le respect des traditions.

Un RESTAURANT créé par la Fromagerie Lincet, **fromagerie familiale installée en Bourgogne,** qui souhaitait apporter au cœur de Paris le meilleur de nos fantastiques fromages dont la France tire sa renommée mondiale de « Pays du fromage », dans un lieu chaleureux et convivial !

Et si vous avez eu un coup de cœur à la dégustation… **Les fromages et produits du terroir** sont à retrouver à la vente au COMPTOIR FROMAGER, juste à côté !

FORMATICUSPARIS@GMAIL.COM — WWW.RESTAURANT-FORMATICUS.FR