



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 des boulangeries du quartier.

ENTRE LA POIRE ET LE FROMAGE 2 fromages 	9€
COMME DU PETIT LAIT 4 fromages 	19€
LE BEURRE, L'ARGENT DU BEURRE ET... 6 fromages  + ½	28€
LE SOURIRE DE LA CRÉMIÈRE 8 fromages 	38€
LA CRÈME DE LA CRÈME 16 fromages  +6	65€
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 Planche mixte de charcuteries et fromages 	30€

LA FORMA'KIDS

pour les enfants

12€

PLAT AU CHOIX :
LE PETIT CROQ'TICUS ou LES COQUILLETES

+ DESSERT :
YAOURT FERMIER

NOS PLATS & SPÉCIALITÉS

Cuisinés simplement selon les saisons, avec une touche d'originalité. Fruits et légumes 100% cultivés en France, en agriculture raisonnée.



Tout est fait maison à partir de produits frais.

LE VELOUTÉ DU MOMENT	12€
LE CROQ'TICUS Pain de mie artisanal, Béchamel, Jambon de Porc Fermier d'Auvergne, Emmental de Savoie IGP - Allergènes : gluten, lait	18€
LES COQUILLETES TRUFFÉES Huile de Truffe, Jambon de Porc Fermier d'Auvergne et Brillat-Savarin affiné IGP - Allergènes : lait	17,50€
LA TARTIFLETTE DU CHEF Reblochon AOP, lardons, oignons, pommes de terre et crème fraîche – accompagnée d'une salade verte - Allergènes : gluten, lait	18,50€
LE MIJOTÉ DU MOMENT	21€
LE MONT D'OR CHAUD (15 MIN D'ATTENTE) Mont d'Or AOP (545g ou 790g) avec Pommes de Terre rissolées, Pain – Allergènes : gluten, lait	 32,50€  50€
LA RACLETTE (À RÉSERVER) avec Pommes de Terre rissolées, Pain, Salade verte - Allergènes : gluten, lait	30€/pers



NOS DOUCEURS

LE FONTAINEBLEAU DE MON ENFANCE servi avec la confiture du moment - Allergènes : lait, fruits à coque	9€
LA DOUCEUR DU MOMENT	9€
LA PETITE CRÈME AU CHOCOLAT et FÈVE DE TONKA FAÇON LIÉGEOIS au Lait entier Lincet, Sablés noisette Allergènes : lait, œuf, gluten, traces de fruits à coque	9€

L'ATELIER PRIVATISABLE

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

ÉVÈNEMENTS 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