





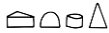
NOS PLANCHES



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  **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 

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 

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 CRO'QTICUS **16€**
Pain de mie artisanal, Béchamel, Jambon de Porc Fermier d'Auvergne, Emmental de Savoie IGP - Allergènes : gluten, lait

LA TARTE AU FROMAGE DU MOMENT **16€**
Allergènes : lait, gluten

LA TARTINE DU MOMENT **17€**
aux légumes de saison - Allergènes : gluten

LA SALADE ESTIVALE DU CHEF **17€**
selon les produits frais du moment

LE SAUMON GRAVLAX ET SA CRÈME SAINT FLORENTIN **20€**
et salade verte - Allergènes : lait

LE CARPACCIO DE BŒUF, BURRATA ET TOMATES D'ANTAN **22€**
Allergènes : lait

NOS DOUCEURS

LE CHEESECAKE AU SAINT FLORENTIN **10€**
et son coulis - Allergènes : lait, gluten, fruits à coque

L'ILE FLOTTANTE ET SA CRÈME ANGLAISE **10€**
au Lait entier Lincet - Allergènes : lait, œuf

LA CRÈME BRULÉE DU MOMENT **10€**
au Lait entier Lincet - Allergènes : lait, œuf, gluten, fruits à coque

L'ATELIER PRIVATISABLE

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

ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS
Soirées d'entreprise, séminaires...

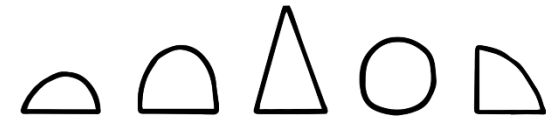
ÉVÈNEMENTS PERSONNELS
anniversaires, repas de famille, mariages...

SOIRÉES RACLETTES (en saison)
ATELIERS ŒNOLOGIE

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 !

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