



1_ «Souris-moi» : Appenzeller, Parme, pomme de terre. La Suisse sur un plateau



2_ Cheese tapas, pour une soirée entre amis. Roland Barthélémy

Prêts pour le cheesing ?

Au pays des fromages, l'imagination est sans limites. Découvrez une sélection relevée de plats et de tapas au fromage.



6_ Millefeuilles salé pour les gourmands. La Suisse sur un plateau



3_ «Pince-moi», une petite improvisation. La Suisse sur un plateau



5_ «Trattoria», appetizer italien. Roland Barthélémy

4_ Les enfants apprécieront. Hervé Mons



7_ Côté Sud, à servir frais. Roland Barthélémy



À DÉGUSTER SANS FIN

1_ Amuse-gueule «Souris-moi» : Appenzeller, pain d'épice, lychee, www.lasuissesurunplateau.com
 2_ Cheese tapas : tartine de Boursault et effeuillé de morue à l'huile d'olive. Fromagerie Barthélémy, 51 rue de Grenelle, Paris 7^e. Un atelier de fromages vous attend
 3_ Amuse-gueule «Pince-moi» : appenzeller et radis noir, www.lasuissesurunplateau.com
 4_ Des plats pour vos enfants : fromage de chèvre, roquefort, haricots verts, tomates, tomates cerises, tomates séchées, Hervé Mons, vincent@ab3c.com
 5_ Trattoria : sombrero au Boursault aux pâtes farcies, concombre, poivron et anchois marinés au citron. Fromagerie Barthélémy
 6_ Millefeuilles au fromage Appenzeller, pomme en l'air et viande des Grisons, www.lasuissesurunplateau.com
 7_ Côté Sud, fraîcheur au Pié d'Angloys, batavia, deux petites tomates, bouquet de ciboulette, bouquet de cerfeuil, olives vertes dénoyautées farcies aux poivrons. Fromagerie Barthélémy