

Fromagerie:

Vi har nå endelig startet til å importere våre egne

oster fra utvalgte små produsenter i Frankrike, d.v.s. at vi vil kunne presentere et bedre og mer kvalitetsrettet utvalg til våre kunder. Følg med... Vi lager nydelige gaveesker fylte med våre beste oster som kommer med hjemmelaget kjeks og syltetøy samt frukt- og nøttebrød.

www.franskostebutikk.no/ost.html

Crêperie:

Vi lager deilige Crêpes med de beste ferske råvarer som vi

ellers bruker daglig i butikken vår. Kom til oss og nyt en crêpe med eplemos og Calvados, eller en crêpe "Compleète" med speilegg, skinke og ost. Spis den hos oss - eller ta den med deg ut i parken...

Våre spesialiteter:

-crêpe med Chèvre, honning og fersk timian

-crêpe med Roquefort, fersk spinat, valnøtter, rødløk og muskat.

-crêpe med smør, sukker og økologisk kastanjeuré fra Ardèchedistriktet i Frankrike.

www.creperiet.no

Delikatessen:

Vi importerer selv mange fine franske produkter til

Norge og benytter oss også av de beste importører som finns i Oslo.

www.franskostebutikk.no/delikatesser.html

Ta med fersk hjemmelaget og

økologisk mat:

Vi lager nydelige sandwicher, paier, salater,

ostesmørbrød, croissanter, franske pizza m/m... Vi bruker kun ferske kvalitetsråvarer.

www.franskostebutikk.no/hjemmelaget.html

Catering:

Vi er spesialisert i fransk fingermat og franske Canapé.

Vi hjelper deg gjerne for å finne en meny som passer dine ønsker. Vi bruker kun de beste ferske råvarer, de fleste fra Frankrike, brød og bakverk fra Pascal og United Bakeries på Paleet. Vi kan ordne fransk-italiensk inspirerte middager, - alt fra enkle retter til 2, 3, 4, 5 eller 7 retter. Selvfølgelig står osten i fokus. Vi leverer mot et fraktgebyr på kr. 50,- innenfor Osloringen, kr. 100,- utenfor Osloringen og kr. 250,- utenfor Oslos grenser. Det er best å bestille 2 eller 3 dager før leveringsdato.

www.franskostebutikk.no/catering.html

Ost- og vinkvelder:

Vi organiserer private ost- og

vinkvelder i butikken en gang i uke, fra kl. 19.30 til ca. kl. 22.00. Vi tilbyr 3 forskjellige typer ost (ku/geit/sauemelk) og 3 forskjellige franske viner. Syltetøy til ost og brød følger med. Serge presenterer ostene og regionene de kommer fra. Vi finner de viner som passer best sammen med ostene. Med litt fransk "Swingjazz" og "Chanson Francaise" i bakgrunnen blir stemningen fort hyggelig som i en ekte fransk bistro.

www.franskostebutikk.no/ost-ogvinkvelder.html

Kurs:

Vi organiserer kurs om ost og vin i butikken eller hos dere, privat eller hos

firmaer, fra kl. 19.00 til ca. kl. 21.00.

Disse kursene egner seg best til små grupper fra ca. 10 pers.

Vi presenterer de forskjellige franske ostene og regionene de kommer fra: Normandie, Alpes, Poitou, Auvergne, Jura, Pyrénées, Provence, Bourgogne og Rhône Alpes.

Vi finner lokale viner som passer best til ostene, og det som hører til: frukt, syltetøy...

Vi smaker 5 forskjellige oster og 5 typer franske viner.

Med hjelp av boken "Franske Oster" tar vi en hyggelig reise gjennom det franske landskapet.

www.franskostebutikk.no/kurs.html

Hjemmekokk og levende

musikk:

Vi kommer hjem til dere og lager maten. Vi spiller irsk musikk selv,

men vi kan også gjennom vår musikk booking virksomhet arrangere mat- og akustisk musikk aften: klassisk, tango, flamenco, fransk café, opéra, swing-jazz m/m...

www.franskostebutikk.no/catering.html

Gaver:

I vår lille ostebutikk i hjertet av Grünerløkka finner du mange

forskjellige typer av matgaver til dine nærmeste, venner eller jobbkolleger.

Spør oss gjerne i butikken, ring eller send oss en mail.: info@franskostebutikk.no

Vi har også en stor del andre type gaver som duker, franske dekorbokser i metall, forklær, håndklær, brett, ostekort, bøker, Laguiole kniver m/m...

www.franskostebutikk.no/gaver.html

www.franskostebutikk.no

