

# SÉLECTION CRÉMIERS

2025-2026



---

# SOMMAIRE



## CRÈMERIE

PAGES 3 À 8



## AUVERGNE

PAGES 9 À 24



## OCCITANIE

PAGES 25 À 33



## BASQUE ET NOUVELLE-AQUITAINE

PAGES 34 À 40



## NORMANDIE ET BRETAGNE

PAGES 41 À 43



## LES HAUTS-DE-FRANCE

PAGES 44 À 46



## ILE-DE-FRANCE

PAGES 47 À 49



## CENTRE ET VAL DE LOIRE

PAGES 50 À 54



## GRAND EST

PAGES 55 À 56

# SOMMAIRE



## BOURGOGNE ET FRANCHE-COMTE

PAGES 57 À 62



## RHONES-ALPES SAVOIE ET ISERE

PAGES 63 À 69



## CORSE ET ALPES SUD

PAGES 70 À 71



## BELGIQUE, PAYS-BAS ET UK

PAGES 72 À 75



## SUISSE, AUTRICHE ET ALLEMAGNE

PAGES 76 À 79



## ITALIE, ESPAGNE ET GRECE

PAGES 80 À 85



## ACCOMPAGNEMENTS

PAGES 86 À 98



## ACCESSOIRES

PAGES 99 À 104



## LES AOP ET IGP

PAGES 105 À 107

A collection of dairy products including milk, butter, and cheese on a wooden surface. In the background, there is a glass bottle with a red cap and a glass pitcher filled with milk. In the foreground, there is a white bowl filled with crumbled cheese and a white plate with several slices of butter. The background is a light-colored wooden surface.

# CRÈMERIE

# CRÈMERIE

x6



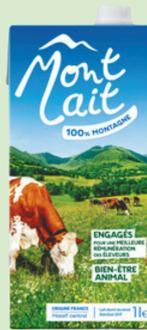
## LAIT UHT 1/2 ECR PETIT AUVERGNAT 1LX6 1.6%

Lait issu de la collecte au cœur des montagnes du massif central avec un emballage écologique

- Origine Auvergne
- Lait de vache UHT

38471

x6



## LAIT UHT 1/2 ECR BRIQ VIS 1L MONTLAIT 1.6 %

Mont lait est la marque des producteurs de montagne du massif central, brique à bouchon refermable

- Origine Massif Centrale
- Lait de vache UHT

47949

x6



## LAIT UHT 1/2 ECR 1L BTL 1/2 PAL MONT LAIT 1.6 %

Mont lait est la marque des producteurs de montagne du massif central

- Origine Massif Centrale
- Lait de vache UHT

38339

x20



## BEURRE ISIGNY AOP 250G

- Lait de vache Pasteurisé
- M.G : 82 %

64264



x20



## BEURRE ISIGNY AOP BARATTE 1/2S 250G TRIBEHOU

- Lait de vache Pasteurisé
- M.G : 82 %

64265



x1



## BEURRE ISIGNY AOP DOUX PANIER 5K 82 %

Fabriqué avec une crème ayant subi un long temps de maturation avant barattage. Cette maturation confère au beurre sa palette aromatique si particulière.

- Lait de vache Pasteurisé

64344



x20



## BEURRE BARATTE LAIT MONTAGNE DOUX 250G MONT LAIT

Mont lait est la marque des producteurs de montagne du massif central

- Lait de vache Pasteurisé
- M.G : 82 %

38350

x20



## B BARATTE LAIT MONTAGNE 1/2S 250G MONT LAIT

Mont lait est la marque des producteurs de montagne du massif central

- Lait de vache Pasteurisé
- M.G : 82 %

38351

x1



## BEURRE BARATTE DOUX PANIER CARTON 3K

Joliment présenté en panier en carton, idéal pour une coupe au fil

- Lait de vache Pasteurisé
- M.G : 82 %

103183

# CRÈMERIE

x12



## CREME UHT 35% 50CL CDF

La coopérative laitière les maitres laitiers du cotentin, facilement refermable grâce à son bouchon.

- Lait de vache Pasteurisé

50892

x1



## CREME FRAICHE ISIGNY AOP 40% 5L

- Lait de vache Pasteurisé
- M.G : 40 %

101256



x1



## CREME ISIGNY AOP JATTE 3L 40%

- Lait de vache Pasteurisé
- M.G : 40 %

57854



x6



## CREME FRAICHE ISIGNY AOP POT VERRE 38% 40CL TRIB

La coopérative laitière les maitres laitiers du cotentin.

- Lait de vache Pasteurisé

116232



x6



## CREME FRAICHE 42% PV 20CL LE GASLONDE

- Lait de vache Pasteurisé
- M.G : 42 %

46543

x6



## CREME FRAICHE 42% PV 40CL LE GASLONDE

- Lait de vache Pasteurisé
- M.G : 42 %

46544

x1



## CREME FRAICHE 42% 2L GASLONDE

- Lait de vache Pasteurisé
- M.G : 42 %

46203

x1



## CREME FRAICHE EPAISSE 30% 5L CDF

La coopérative laitière les maitres laitiers du cotentin.

- Lait de vache Pasteurisé

111360

x1



## F FRAIS BATTU 7.8% 5K CDF

Frais et léger en matière grasse. Une texture lisse, naturellement riche en protéines

- Lait de vache Pasteurisé

53524

# CRÈMERIE

x1



## F FRAIS CAMPAGNE 7% 5K CDF

Sa teneur équilibrée en matières grasses assure une saveur authentique et une texture crémeuse.

- Lait de vache Pasteurisé

48624

x8



## F BLANC LISSE 5% LC 500G

Fabriqué à la ferme de façon artisanale

- Lait cru de vache
- M.G : 5 %

144624

x1



## F FRAIS LISSE 40% 5K ISIGNY

Une texture dense et onctueuse, 40% de matière grasse développe des arômes lactiques très parfumés.

- Lait cru de vache

56666

x12



## TARTINABLE AIL 35% LC 250G

Fabriqué à la ferme de façon artisanale

- Lait cru de vache
- M.G : 35 %

144627

x12



## TARTINABLE ECHALOTTE 35% LC 250G

Fabriqué à la ferme de façon artisanale

- Lait cru de vache
- M.G : 35 %

144626

x12



## TARTINABLE CURRY 35% LC 250G

Fabriqué à la ferme de façon artisanale

- Lait cru de vache
- M.G : 35 %

144625

x4



## FAISSELLE DES CABASSES L ENT BREBIS 10% 100GX2 ABCA

- Lait de brebis Pasteurisé
- M.G : 10 %
- Origine : Aveyron

143729

x9



## YT NAT NOIRETABLE 6X125G CHAPT

La ferme de Chapt est nichée au cœur des Monts du Forez.

- Lait de vache Pasteurisé
- M.G : 40 %

41187

x6



## FAISSELLE NOIRETABLE 100GX4 CHAPT

La ferme de Chapt est nichée au cœur des Monts du Forez.

- Lait de vache Pasteurisé
- M.G : 40 %

41185

# CRÈMERIE

x1



## YT BIO BRASSE NAT L ENT 5K YOGOURMAND

- Lait de vache Pasteurisé
- M.G : 2.4 %

143939

x12



## YT NATURE L ENT 6% PV 125GX12 LMR

- Lait de vache Pasteurisé
- M.G : 1.7 %

144951

x12



## YT PANACHE FRUIT JAUNE PV 125GX12 LMR

- Lait de vache Pasteurisé
- M.G : 1.7 %

144954

x12



## YT PANACHE FRUIT ROUGE PV 125GX12 LMR

- Lait de vache Pasteurisé
- M.G : 1.7 %

144953

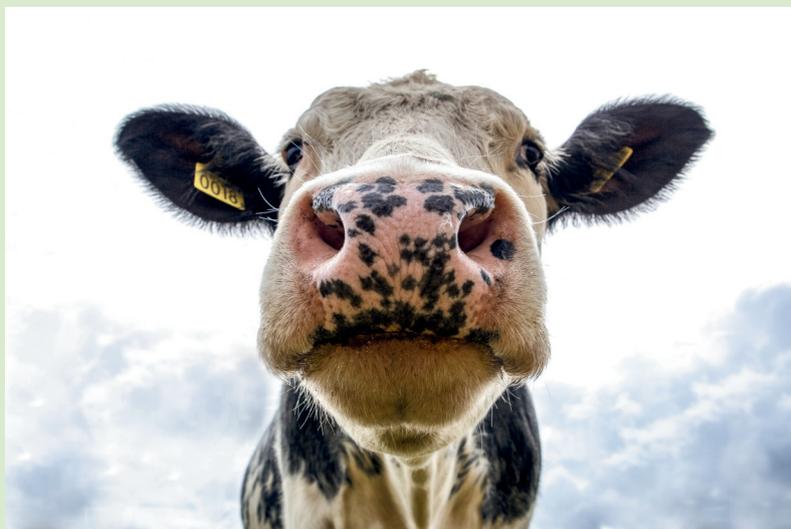
x6



## YT PANACHE FRUIT SPECIFIQUE L ENT PV 125GX12 LMR

- Lait de vache Pasteurisé
- M.G : 1.7 %

144955



## GLACES FERMIÈRES AU LAIT ENTIER FABRIQUÉES DANS LE CANTAL



### Une histoire de famille et de terroir :

Nés de la rencontre entre Yvan Bassoli Maître Artisan glacier aux pieds des Alpes et de la Famille Charrade sur les Monts du Cantal (Auvergne).

Un coup de cœur de Jean-François Charrade, de sa femme et de leurs filles pour cette jolie race laitière « Brune des Alpes » avec leurs beaux yeux et leur caractère attachant.

Accompagnés de Yvan Bassoli, ils décident de valoriser le bon lait journalier de leur troupeau à 1114 mètres d'altitude à la Ferme de la Roussière, ils créent ensemble et fabriquent une gamme de crèmes glacées et de sorbets qui va vous faire fondre de gourmandise. « **Les Délices de la Roussière** » !



**CAFÉ**  
0.5 L (19337)



**CARAMEL BEURRE SALÉ**  
0.5 L (19338)



**CHOCOLAT NOIR**  
0.5 L (19329)



**FLEUR DE LAIT**  
0.5 L (19332)



**MARRON GLACÉS**  
0.5 L (19339)



**NOISETTE**  
0.5 L (19340)



**MENTHE CHOCOLAT**  
0.5 L (19333)



**NOIX DE COCO**  
0.5 L (19341)



**PISTACHE**  
0.5 L (19334)



**RHUM RAISIN**  
0.5 L (19335)



**VANILLE**  
0.5 L (19336)



**VERVEINE**  
0.5 L (19342)



**VIOLETTE**  
0.5 L (19343)



**ABRICOT**  
0.5 L (19344)



**CASSIS**  
0.5 L (19345)



**CITRON**  
0.5 L (19346)



**FRAISE**  
0.5 L (19347)



**MANGUE**  
0.5 L (19349)



**FRAMBOISE**  
0.5 L (19348)



**MYRTILLE**  
0.5 L (19350)



# AUVERGNE

# AUVERGNE

x2



## ST NECTAIRE LAITIER AOP CROIX ST ROBERT 25% 1K75

Sous une croûte aux teintes blanches à orangées, le Saint Nectaire laitier dévoile une pâte ivoire et souple aux notes lactiques et beurrées, au bon goût de crème

- Affinage 28 Jours minimum
- Lait de vache pasteurisé

43657



x6



## ST NECTAIRE AOP FERMIER 29% 1K6 CROIX ST ROBERT

Avec sa croûte aux tons gris ou brun en surface, et parfois parsemée de « fleurs » jaunes ou orangées, le Saint-Nectaire fermier offre une pâte couleur crème aux arômes à la fois délicats et complexes.

- Affinage 28 Jours minimum
- Lait cru de vache

554031



x6



## ST NECTAIRE AOP FERMIER 29% LC 1K6 MONT FRIALOUX

Avec sa croûte aux tons gris ou brun en surface, et parfois parsemée de « fleurs » jaunes ou orangées, le Saint-Nectaire fermier offre une pâte couleur crème aux arômes à la fois délicats et complexes. Affiné dans nos caves

- Affinage 28 Jours minimum
- Lait cru de vache

170659



x3



## ST NECTAIRE AOP 24% FERMIER S/PAILLE LC 1K6 CX ST ROBERT

Avec sa croûte aux tons gris ou brun en surface, et parfois parsemée de « fleurs » jaunes ou orangées, le Saint-Nectaire fermier sur paille offre un subtil goût de noisette Affiné dans nos caves

- Affinage 28 Jours minimum
- Lait cru de vache

142698



x3



## ST NECTAIRE AOP BIO FERMIER 29% VACHE 1K6 CX ST ROBERT

Fromage à pâte pressé ivoire et croûte grise nuancé, issus de lait bio. Affiné dans nos caves

- Affinage 28 Jours minimum
- Lait cru de vache

144137



x2



## BLEU AUVERGNE AOP 2K5 CROIX ST ROBERT 28 %

Avec sa pâte de couleur blanche à ivoire, parsemée de moisissures bleu-vert (Penicillium Roqueforti) et sa fine croûte fleurie pouvant présenter des reflets de la même teinte, le Bleu d'Auvergne se caractérise par son persillage régulier.

- Affinage 4 semaines minimum
- Lait de vache pasteurisé

37951



x3



## BLEU AUVERGNE AOP FERMIER 28% LC 2K3 CROIX ST ROBERT

Produit à la ferme avec du lait cru

- Affinage 4 semaines minimum
- Lait cru de vache

50329



x4



## FOURME AMBERT AOP LP 2K2 ST.ROBERT

Considérée comme le plus doux des fromages à pâte persillée

- Affinage 28 Jours minimum
- Lait de vache pasteurisé

37950



x2



## FOURME AMBERT AOP FERMIER 27% LC 2K3 CROIX ST ROBERT

Produit à la ferme avec du lait cru

- Affinage 4 semaines minimum
- Lait cru de vache

144235



# AUVERGNE

x4



## GAPERON 250G CROIX ST ROBERT 23 %

Fromage à l'ail et au poivre  
texture lactique, onctueuse et fondante  
et « tartinable »

- Lait de vache pasteurisé

34454

x1



## CANTAL AOP JEUNE 29% 40 KG / 10 KG / 5 KG / 2.5 KG

Le cantal est le doyen des fromages de Haute Auvergne

- Affinage 1 à 3 mois
- Lait de vache pasteurisé

144751 / 554052 / 554053 / 554051



x1



## CANTAL AOP ENTRE DEUX 29% 40 KG / 10 KG / 5 KG / 2.5 KG

Il offre un goût plus intense que le Cantal doux.

- Affinage 4 à 7 mois
- Lait de vache pasteurisé

144752 / 554044 / 554046 / 554043



# AUVERGNE

x1



## CANTAL AOP VIEUX 29% 40 KG / 5 KG / 2.5 KG

La pâte est de couleur ivoire et fonce légèrement en vieillissant.

- Affinage plus de 8 mois
- Lait de vache pasteurisé

144753 / 41955 / 41946



x1



## CANTAL AOP ED LC 30% 40K SECRETS D AFFINEURS

Fromage lait cru a pate pressé jaune doré affiné dans des caves d'exceptions.

- Affinage 4 à 7 mois
- Lait cru de vache

30616



x1



## CANTAL AOP ED TUNNEL 45% 10KG / 5 KG / 2.5 KG

- Affinage 4 à 7 mois
- Lait cru de vache

41910 / 41853 / 41911



x1



## CANTAL AOP VIEUX TUNNEL 45% LC ACPV 38 KG / 10KG

Le cantal se pare d'une croûte épaisse et offre une saveur plus prononcée. Parfait pour les amateurs de fromage goûteux.

- Affinage plus de 8 mois
- Lait cru de vache

34662 / 171568



# AUVERGNE

x1



## SALERS AOP 30% LC 40K SECRETS AFFINEURS 40 KG / 10 KG / 5 KG / 2.5 KG

Fromage exclusivement fermier. Il est fabriqué à partir de lait de vache cru et entier dans un récipient en bois : la gerle.

- Affinage 3 mois à 2 ans
- Lait cru de vache

144445 / 554105 / 554106 / 554104



x1



## CANTAL AOP PETIT ED LC 9K

- Lait cru de vache

142889



x6



## SAVARON 24% 1K786 LE GERGOVIE

- Affiné dans nos caves
- Lait de vache pasteurisé

123975

x4



## BLEU LAQUEUILLE 28% 1/2 1K25 LA MEMEE

Un incontournable de l'Auvergne !

- Lait de vache pasteurisé

551132

x2



## BUCHE DES NEIGES BLEUE 28% 2K

- Lait de vache pasteurisé

112158



# AUVERGNE

x4



## BLEU 29% CHEVRE 1K25

Pâte pressée non cuite, croûte lavée au début puis fleurie en cave humide.

- Lait de chèvre pasteurisé

144684

x4



## BLEU 32% BREBIS 1/2 1K25 LA MEMEE

Pâte pressée non cuite, croûte lavée au début puis fleurie en cave humide.

- Lait de brebis pasteurisé

551591

x7



## BLEU DES NEIGES 27% 500G LAQUEUILLE

Pâte persillée, non cuite avec une texture souple et onctueuse

- Lait de vache pasteurisé

37407

x4



## TOME BLEU CENDRE 29% 550G ROCBLEU

Pâte persillée crémeuse et onctueuse, à la fois doux et puissant

- Lait de vache pasteurisé

114831

x6



## TOME DES NEIGES 15% 500G LA MEMEE

Pâte persillée, non pressée, non cuite, salé, fermenté. Texture fondante

- Lait de vache pasteurisé

170464

x3



## MONTAGNE GRD MOD 1K2 LAQUEUILLE

Pâte persillée à la saveur fine, parfumée et délicate

- Lait de vache pasteurisé

170461

x12



## PETIT BLEU DES NEIGES 30% 250G

Pâte persillée douce avec une croûte atypique cendrée

- Lait de vache pasteurisé

170458

x8



## LE PAVIN 26% 600G GUILLAUME

Pâte souple à croûte orange, un goût franc, fruité, légèrement acidulé

- Lait de vache pasteurisé

56551

x8



## GRAND MÜROL 27% 620GX8 FROMAGERIE DU BURON

Pâte molle et souple, saveur légèrement acidulée présente des arômes fruités et sa croûte fleurie d'un fin duvet gris

- Lait de vache pasteurisé

66365

# AUVERGNE

x2



## FOURNOLS 26% 3K5

Pâte persillée à la saveur fine , parfumée et délicate

- Lait de vache pasteurisé

66260

x1



## TOME MONTAGNOU 31% LT 6K5 LIVRADOIS

Pâte pressée non cuite, onctueuse et généreuse, doux en bouche

- Lait de vache thermisé

66225

x4



## TOMME GRISE 25% 1K9 LIVRADOIS

Pâte pressée non cuite, sa saveur est douce et équilibrée à la texture très souple

- Lait de vache pasteurisé

66910

x2



## TOME DE TAUVES 27% 2K6 LIVRADOIS

Pâte molle à croûte lavée

- Lait de vache pasteurisé

59331

x1



## BLEU ST FLOUR 35% 2K5

Saveurs douces et délicates avec des notes lactiques et légèrement fruitées

- Lait de vache pasteurisé

143160

x1



## TOMME MONT LP 31% 6K9 ACPV OCCITANES

Pâte pressée non cuite

- Lait de vache pasteurisé

41989

x4



## TOME FRAICHE PAIN 29% 2K5

Indispensable pour préparer aligot, truffade...

- Lait de vache pasteurisé

144754

x5



## TOMME FRAICHE 400/600G FE

Indispensable pour préparer aligot, truffade...

- Lait de vache pasteurisé

41832

x16



## FROMAGE PAYS MEZENC BIO 700G GRANGE

Fromage aux artisons

- Lait de vache cru

34512

# AUVERGNE

x6



## COMTESSE VICHY AIL OURS 27% 220G SLV

Pâte molle pressée, cerclé d'écorce d'épicéa qui donne une note boisée

- Lait de vache pasteurisé

8454

x3



## COMTESSE VICHY FLEUR 27% LP 350G SLV

- Lait de vache pasteurisé

16044

x1



## COMTESSE VICHY 27% 1K3 SLV

- Lait de vache pasteurisé

170568

x2



## LAVORT CHEVRE 26% 1K7 VICHY

Pâte pressée non cuite

- Lait de chèvre pasteurisé

176725

x2



## LE LAVORT 30% BREBIS 1K7 VICHY

Pâte pressée non cuite

- Lait de brebis pasteurisé

177054

x6



## COMTESSE VICHY 27% LP VACHE 180G SLV

Pâte molle pressée

- Lait de vache pasteurisé

103026

x3



## FUMAISON 30% LP BREBIS 2K2 SLV

Texture souple au goût fumé

- Lait de brebis pasteurisé

103027

x6



## GAPERON BREBIS 28% 300G L VICHY

Sa pâte à texture plutôt friable est aromatisée à l'ail frais et au poivre

- Lait de brebis pasteurisé

60497

x4



## COMTESSE VICHY LC 550G SLV

Pâte molle pressée, cerclé d'écorce d'épicéa qui donne une note boisée

- Lait de vache pasteurisé

170566

# AUVERGNE

x12



## LE CHAPELOU 32% LC 1K GARDON

- Lait cru de vache

146247

x12



## LE CHAPELOU 32% LT 1K GARDON

Pâte souple, pressée ainsi qu'une croûte jaune appelé également le Chapelou

- Lait de vache thermisé

16939

x12



## LE CHAPELOU BLEU 32% 1K GARDON

Pâte souple, légèrement persillée, pressée ainsi qu'une croûte jaune appelé également le Chapelou

- Lait de vache thermisé

146246

x4



## FOURME YSSINGEAUX 25% LP 2K GERENTES

Douce, fondante et légèrement persillée

- Lait de vache pasteurisé

37571

x4



## FOURME DE MONTAGNE 30% 2K GERENTES

Texture fondante en bouche, goût typé mais équilibré, persillage intense

- Lait de vache pasteurisé

40836

x4



## FOURME DU MAZET 25% 2K GERENTES

Pâte persillée et à croûte naturelle

- Lait de vache pasteurisé

170557

x1



## TOMME BREBIS 28% LP 6K GERENTES

Tomme rustique frottée à la main, pâte dense

- Lait de brebis pasteurisé

52346

x1



## TOMME CHEVRE 25% LP 6K GERENTES

Fromage à pâte fine et souple, sont goût délicat est très apprécié.

A tester en raclette

- Lait de chèvre pasteurisé

48580

x9



## CARREAU DE LA MINE LC.220G VILLARS

Pâte onctueuse et fondante

- Lait cru de chèvre

47057

# AUVERGNE

x8



## GUÉRANDAIS LC 110G VILLARS

A la saveur et aux bienfaits de la Fleur de Sel de Guérande

- Lait cru de chèvre

47060

x8



## BRIQUETTE LC 210G VILLARS

Pâte onctueuse et fondante

- Lait cru de chèvre

47059

x8



## TONNELET LC 220G VILLARS

Un fromage généreux qui tient son nom de sa forme

- Lait cru de chèvre

47061

x12



## CROTTIN CHEV 45% 160GX12

Crottin frais fermier de la Crouzille (63)

- Lait cru de chèvre

34513

x8



## L INDECIS CHEVRE CENDRE LC 180G BACH

Fromage fondant et goûteux

- Lait cru de chèvre

143416

x6



## BUCHETTE FRAICHE POIVRE 5 BAIES 21% LC CHEVRE 245G

Aromatisé avec du poivre blanc, noir, vert, piment du mexique et baies roses

- Lait cru de chèvre

144548

x6



## COEUR CENDRE 21% LC CHEVRE 150G

Sa pâte est granuleuse, blanche et cassante. Sa croûte est cendrée et parsemée de géotrichum.

- Lait cru de chèvre

144546

x6



## COLETTE NATURE 21% LC CHEVRE 180G

Pâte lactique et à croûte naturelle. Son goût léger saveur noisette

- Lait cru de chèvre

144541

x6



## COEUR NATURE 21% LC CHEVRE 150G

Pâte lactique et à croûte naturelle. Son goût léger saveur noisette

- Lait cru de chèvre

144547

# AUVERGNE

x1



## FONDANT DES VOLCANS 21% LC CHEVRE 2K2

Pâte lactique et à croûte naturelle. Son goût léger saveur noisette

- Lait cru de chèvre

142859

x12



## PALET PIMENT ESP 21% LC CHEVRE 70G

Aromatisé au piment d'Espelette ce qui lui donne un goût épicé

- Lait cru de chèvre

144689

x10



## BOUQUETOU AFFINE VERNET 21% LC CHEVRE 80G

Pâte lactique et à croûte naturelle. Son goût léger saveur noisette

- Lait cru de chèvre

144683

x6



## COEUR PIMENT ESPELETTE 21% LC CHEVRE 150G

Aromatisé au piment d'Espelette ce qui lui donne un goût épicé

- Lait cru de chèvre

144545

x2



## TOMME CHEVRE 21% LC 900G/1K VERNET

Pâte pressée non cuite

- Lait cru de chèvre

36117

x4



## TOMMETTE SEPT F 27% 500G SLV

Affinée à la Germalyne (germe de blé)

- Lait de vache thermisé

170567

x8



## TAVELLE DU VERNET 21% LC 180G VERNET

- Lait cru de chèvre

36115

x6



## GAPERON CHEVRE 200G FERME VERNET

Sa pâte à texture plutôt friable est aromatisée à l'ail frais et au poivre

- Lait cru de chèvre

123969

x6



## BUCHETTE CHEVRE CENDRE 150G

Sa pâte est granuleuse, blanche et cassante. Sa croûte est cendrée et parsemée de géotrichum

- Lait cru de chèvre

123970

# AUVERGNE

x2



## TOMME VERNET SAUGE 21% LC CHEVRE 800G

Pâte pressée non cuite aromatisée à la sauge

- Lait cru de chèvre

144550

x10



## BOUQUETOU FRAIS VERNET 21% LC CHEVRE 110G

Pâte lactique et à croûte naturelle. Son goût léger saveur noisette

- Lait cru de chèvre

144543

x6



## DELICE VULCAIN 21% LC 160GX6 FERME VERNET

Pâte fine et tendre, légèrement crémeux, il développe des arômes délicatement caprins

- Lait cru de chèvre

103264

x6



## BUCHETTE CHEVRE 21% LC 150G

Sa pâte est granuleuse, blanche et cassante. Sa croûte est cendrée et parsemée de géotrichum

- Lait cru de chèvre

142888

x6



## CENDRE VERNET 21% LC 170GX6 FERME VERNET

Sa pâte est granuleuse, blanche et cassante. Sa croûte est cendrée et parsemée de géotrichum

- Lait cru de chèvre

103265

x2



## RACLETTE FERMIERE 27% LC 3K5

Fabriqué à la ferme de façon artisanale

- Lait cru de vache

144642

x12



## SIOULET FRAIS 35% LC 100G

Fabriqué à la ferme de façon artisanale crottin frais de vache

- Lait cru de vache

144644

# AUVERGNE



## TOMME DE VOISSIEUX 29% LC 3K

Fabriqué a la ferme de façon artisanale  
pâte pressée non cuite

- Lait cru de vache

144641



## PAVE DE VOISSIEUX 28% LC 650G

Fabriqué a la ferme de façon artisanale  
bleu au goût prononcé, texture crémeuse

- Lait cru de vache

144630



## GOUZON S/SEL 20% 240G X12 VOUEIZE

Fromage a pâte lactique sans sel

- Lait thermisé de vache

552031



## GRAND CHAMBERAT 45% 1K4 VOUEIZE

Fromage a pâte pressée non cuite et à  
croûte lavée

- Lait thermisé de vache

552284



## TOMME AFF AUVERGNE 11% 1K65

Fromage a pâte pressé non cuite avec  
une texture souple, faible en matière  
grasse, affiné dans nos caves

- Lait pasteurisé de vache

170666



## TOMME ENT AFF AUVERGNE 24% 1K8 CDF

Fromage a pâte pressé non cuite avec une  
texture souple, affiné dans nos caves.

- Lait pasteurisé de vache

112481



## TOMME MONTAGNE 31% LC VACHE ENV 1K5

Fromage a pâte pressé non cuite avec  
une texture souple

- Lait cru de vache

41857



## MINI GAPERON 27% 50G QUILLIER

Sa pâte à texture plutôt friable est  
aromatisée à l'ail frais et au poivre

- Lait pasteurisé de vache

60451

# AUVERGNE

x6



## GAPERON BOUSSETTE CHEVRE 32% 200G

Sa pâte à texture plutôt friable est aromatisée à l'ail frais et au poivre

- Lait pasteurisé de vache

60450

x4



## GAPERON FRAIS 18.7% 180G LA MEMEE

Sa pâte à texture plutôt friable est aromatisée à l'ail frais et au poivre

- Lait pasteurisé de vache

554518

x12



## PETIT GAPERON BOUSSETTE CHEVRE 32% 60G

Sa pâte à texture plutôt friable est aromatisée à l'ail frais et au poivre

- Lait pasteurisé de vache

142893

x2



## CARRE AURILLAC LP 25% 1K9 OCCITANES

Fromage à pâte demi-ferme, pressée non cuite, salée en saumure

- Lait de vache pasteurisé

113826

x10



## YSSOIRIEN TOASTER AIL 34% LC 200GX10

Conçu sur une base de Saint-Félicien aromatisé. A faire chauffer, peut être consommé en apéritif avec des toasts ou en plat principal

- Lait cru de vache

123847

x10



## YSSOIRIEN TOASTER GIROLLE PERSILLADE 32% LT 200G

Conçu sur une base de Saint-Félicien aromatisé. A faire chauffer, peut être consommé en apéritif avec des toasts ou en plat principal

- Lait cru de vache

144749

x10



## YSSOIRIEN TOASTER CHEVRE FIGUE MIEL CQ 32% LC 230GX10

Conçu sur une base de Saint-Félicien aromatisé. A faire chauffer, peut être consommé en apéritif avec des toasts ou en plat principal

- Lait cru de vache

142920

x10



## YSSOIRIEN TOASTER CHORIZO 32% LC 200GX10

Conçu sur une base de Saint-Félicien aromatisé. A faire chauffer, peut être consommé en apéritif avec des toasts ou en plat principal

- Lait cru de vache

68475

x10



## YSSOIRIEN TOASTER FLEUR DES CHAMPS 32% LT 200G

Conçu sur une base de Saint-Félicien aromatisé. A faire chauffer, peut être consommé en apéritif avec des toasts ou en plat principal

- Lait cru de vache

144748

# AUVERGNE

x10



## YSSOIRIEN TOASTER CEPES CIBOULET 32% LC 200G

Conçu sur une base de Saint-Félicien aromatisé. A faire chauffer, peut être consommé en apéritif avec des toasts ou en plat principal

- Lait cru de vache

68473

x10



## YSSOIRIEN TOASTER MOUTARDE 32% LC 200GX10

Conçu sur une base de Saint-Félicien aromatisé. A faire chauffer, peut être consommé en apéritif avec des toasts ou en plat principal

- Lait cru de vache

142813

x10



## YSSOIRIEN TOASTER MYRTILLE 34% LC 200GX10

Conçu sur une base de Saint-Félicien aromatisé. A faire chauffer, peut être consommé en apéritif avec des toasts ou en plat principal

- Lait cru de vache

143336

x10



## YSSOIRIEN TOASTER TOMATE AIL BASILIC 32.1% LC 200GX10

Conçu sur une base de Saint-Félicien aromatisé. A faire chauffer, peut être consommé en apéritif avec des toasts ou en plat principal

- Lait cru de vache

143876

x8



## YSSOIRIEN TOMATE SECHE BASILIC 32% LT 230GX8

Conçu sur une base de double crème aromatisé. A déguster froid

- Lait cru de vache

68476

x8



## YSSOIRIEN AIL 34% LC 230G

Conçu sur une base de double crème aromatisé. A déguster froid

- Lait cru de vache

123846

x8



## YSSOIRIEN FLEUR DES CHAMPS 32% LT 230G

Conçu sur une base de double crème aromatisé. A déguster froid

- Lait thermisé de vache

144750

x8



## YSSOIRIEN CEPES 32% LC 230G

Conçu sur une base de double crème aromatisé. A déguster froid

- Lait cru de vache

68474

x8



## YSSOIRIEN MYRTILLE 32% LC 230G

Conçu sur une base de double crème aromatisé. A déguster froid

- Lait cru de vache

68477

# AUVERGNE

x12



**MOZZARELLA BUFFLONNE  
BOULE BBC 23% 125G  
MOZZA DOCC**

- Lait de Bufflonne pasteurisé

16791

x10



**MOZZARELLA BUFFLONNE  
BILLE BBC 23% 25Gx10  
MOZZA DOCC**

- Lait de Bufflonne pasteurisé

16792

x6



**MOZZARELLA BUFFLONNE  
TRESSE BBC 23% 2K  
MOZZA DOCC**

- Lait de Bufflonne pasteurisé

16793

x12



**STRACCIATELLA COEUR  
BURRATA BUFFLONNE BBC 31%  
250G MOZZA DOCC**

- Lait de Bufflonne pasteurisé

16794

x8



**RICOTTA BUFFLONNE BBC 12%  
400G MOZZA DOCC**

- Lait de Bufflonne pasteurisé

16795



A red banner with a yellow graphic of stylized figures holding hands, hanging against a brick wall with string lights. The banner is the central focus, with the word 'OCCITANIE' printed in a white box across its middle. The background is a textured brick wall, and a string of colorful lights is visible at the top.

# OCCITANIE

# OCCITANIE

x2



## ROQUEFORT AOP 31% LC BREBIS 1/2 PAIN 1K35 MARIA GRIMAL

Seule AOP à pâte persillé de brebis  
• Lait cru de brebis

44401



x4



## ROQUEFORT AOP LA PETITE CAVE 1/2 PAIN 32% LC 1K35

Seule AOP à pâte persillé de brebis  
• Lait cru de brebis

39546



x4



## ROQUEFORT AOP 32% LC 1/2 1K4 CARLES

Seule AOP à pâte persillé de brebis  
• Lait cru de brebis

42771



x4



## ROQUEFORT AOP 32% LC 1/2 1K35 TASTE NOIR

Seule AOP à pâte persillé de brebis  
• Lait cru de brebis

66751



x20



## ROCAMADOUR AOP FERMIER 35G LC

Fabriqué dans le Quercy  
• Lait cru de chèvre

34412



x4



## BLEU CAUSSES AOP 30% LP 1/2 PAIN 1K25 CAVE DE PEYRELADE

Un Bleu au goût corsé dont la singularité provient de son affinage dans des caves calcaires creusées par la nature.

• Lait pasteurisé de vache

56254



x12



## PELARDON AOP 24% LC 60GX12 CEVENNES

Un fromage à pâte molle, obtenu par coagulation lente, essentiellement lactique. L'un des plus anciens fromages de chèvre d'Europe

• Lait cru de chèvre

36600



x1



## LAGUIOLE AOP LC MEULE 4 MOIS JEUNE MONTAGNE 32% 47KG / 10 KG / 3 KG

Gout floral et équilibré exhale un parfum de foin frais

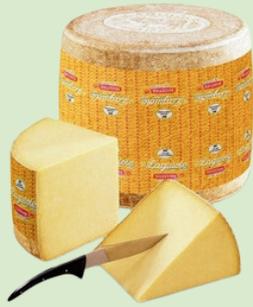
• Lait cru de vache

42016 / 554088 / 38387



# OCCITANIE

x1



## LAGUIOLE AOP LC MEULE 47KG SELECTION JEUNE MONTAGNE 47 KG / 5 KG / 2.5 KG

- Lait cru de vache
- MG : 30 %

39273 / 554089 / 554087



x1



## LAGUIOLE AOP ESTIVE 32% LC ENT 10/15M 1/4 12K J.MONTAGNE 30%

Produit saisonnier fabriqué à partir du lait d'été quand les vaches paissent en estives

- Lait cru de vache

38378



x1



## LAGUIOLE AOP GRD AUBRAC JEUNE MONTAGNE 30% LC 47 KG / 12 KG / 2.5 KG

- Lait cru de vache
- MG : 30 %

42229 / 178760 / 109699



x4



## LAGUIOLE AOP LC AFF LONG 1/16 ENV 3K MEULE J MONT

- Lait cru de vache
- MG : 27 %

21681



# OCCITANIE

x10



## TOME FRAICHE AUBRAC IGP 27% LC SV 500GX10 J MONTAGNE

Indispensable pour préparer aligot, truffade...

- Lait cru de vache

60796



x5



## LA CROSETA 22% 100G

En forme de croix symbole de l'Occitanie

- Lait thermisé de chèvre

50047

x5



## FEUILLE CHEVRE 20% 120G LIVRADOIS

- Lait thermisé de chèvre

61537

x2



## CARDALOU CABASSES AIL DES OURS 33% LC BREBIS 1K2 ABCA

Pate souple texture moelleuse

- Lait cru de brebis

144314

x6



## DELICE DES CABASSES 19% 100G ABCA

Fromage frais arôme légèrement sucré et acidulé

- Lait cru de brebis

143128

x6



## DELICE DES CABASSES HERBES 19% 100G

Fromage qui peut être mangé au couteau ou fondu

- Lait cru de brebis

109647

x1



## PASTAROU DES CABASSES 31% LC ENV 6K

Fromage qui peut être mangé au couteau ou fondu

- Lait cru de brebis

47889

x1



## PASTAROU DES CABASSES AIL DES OURS 33% LC ENV 6K

Fromage qui peut être mangé au couteau ou fondu

- Lait cru de brebis

144739

x9



## PERAIL DES CABASSES NU 19% LC 150G ABCA

Entièrement moulé manuellement à la louche

- Lait cru de brebis

143131

# OCCITANIE

x8



## ELUTCHA BREBIS 32% LC 775G ABCA

Elise, Lucie et Charles  
• Lait cru de brebis

43035

x12



## ROC'THYM DES CABASSES 22% LC BREBIS 80G

Haloirs à plus de 850 mètres d'altitude  
• Lait cru de brebis

144479

x12



## ROC'AIL DES CABASSES 22% LC BREBIS 80G

Haloirs à plus de 850 mètres d'altitude  
• Lait cru de brebis

21525

x12



## ROCAILLOU DES CABASSES NU LC 19% 80G ABCA

Haloirs à plus de 850 mètres d'altitude  
• Lait cru de brebis

143132

x10



## PERAIL BREBIS 28% MG PAPIILLON

• Lait pasteurisé de brebis

65677

x8



## MARGALET 28% 150G

• Lait pasteurisé de brebis

65678

x2



## RONDIN BREBIS 36% 800G

• Lait pasteurisé de brebis

65616

x4



## TOMETTE BREBIS MAROTTE 56% 800G SOFROSE

Fabriqué en Aveyron  
• Lait thermisé de brebis

39511

x1



## TOMME D'ESTAING 37% 2K2 SOFROSE

Fabriqué dans le Larzac  
• Lait thermisé de brebis

177291

# OCCITANIE

x2



## TOMME BREBIS H.BARRY 56% 3K SOF.

Fabriqué en Aveyron  
 • Lait thermisé de brebis

551459

x4



## CLAOUSOU CAUSSE MEJAN 25% 250G FEDOU

Entouré d'un cercle d'épicéa  
 • Lait thermisé de brebis

124016

x3



## SOURELIETTE 32% L THERM 600G FEDOU

Frottage à sec, à la main ou à la brosse  
 • Lait thermisé de brebis

124018

x8



## TITOUNET BREBIS LT 29% 125G FEDOU

Camembert de brebis  
 • Lait thermisé de brebis

65093

x6



## LA MIJOLE BREBIS 32% 1K4 CAVE MAITRE PIERRE

Fabriqué en Lozère  
 • Lait thermisé de brebis

21775

x1



## TOMME 3 LAIT BIO 29% LT 2K5

Fabriqué en Lozère  
 • Lait thermisé de Vache-Chèvre-Brebis

45579

x2



## DELICE FLEURI BIO 56% BREBIS 1K7

Mélange de fleurs et plantes aromatiques  
 • Lait cru de brebis

25450

x2



## BETHMALE G.CRU 30% LC VACHE 4K X2 J.FAUP

Fabrication traditionnelle, salée au gros sel, croûte naturelle  
 • Lait cru de vache

41384

x1



## BETHMALE TRAD 27% CHEVRE 3K8 X1 FAUP

• Lait pasteurisé de chèvre

121015

# OCCITANIE

x2



## MONTAGNE BETHMALE 28% LP CHEVRE VACHE 2K3 FAUP

- Lait pasteurisé de chèvre & vache

62686

x6



## BOUYGUETTE 16% LC 150G SEGALAFROM

Fraîche, fine et fondante ornée d'un brin de romarin

- Lait cru de chèvre

63752

x2



## NAPOLEON ARTISANAL 36% LP BREBIS 3M 4K4

Même vieux, il aura toujours un cœur tendre et une pâte souple.

- Lait pasteurisé de brebis

178441

x1



## PARPAILLOTE CREMIER LC. 45% 1K2 CEVENNES

Exclusivité France Frais

- Lait cru de chèvre

43201

x4



## CAUSSE-NARD PUR BREB RECT 30% 3K

Fabriqué en Aveyron

- Lait thermisé de brebis

47882

x2



## CAUSSE-NARD PUR BREB.ROND 52% 3K VERNIERES

- Lait thermisé de brebis

550759

x0



## LE CABROU AUBRAC 70GX15

- Lait cru de chèvre

14021

x2



## LE THERONDELES 33% LC VACHE 2K

Fabriqué à partir du lait cru et entier de 18 fermes du Carladez dans le Nord Aveyron. Croûte ceyronnée

- Lait cru de vache

176822

x6



## ECIR DE L'AUBRAC 21% LC 170GX6

- Lait cru de vache

545

# OCCITANIE

x6



**BURONNIER AUBRAC 32% LC  
ENT AFF 6/8S 350G J.MONT.**

- Lait cru de vache

36239

x6



**COEUR D'ALVIGNAC 23% LT  
CHEVRE 100G LES GARIOTTES**

- Lait thermisé de chèvre

57174

x8



**RONDIN ALVIGNAC 22% LT  
120GX8 LIVRADOIS**

- Lait thermisé de brebis

67006

x2



**TOMME PUR BREBIS FOLIES LA BRIQUE  
AIL DES OURS 33% LP 2K2 COULET**

Fromage qui peut être mangé au  
couteau ou fondu

- Lait pasteurisé de brebis

30648

x2



**TOMME PUR BREBIS FOLIES LA BRIQUE  
PIMENT ESP 33% LP 2K2 COULET**

Fromage qui peut être mangé au  
couteau ou fondu

- Lait pasteurisé de brebis

30649

x2



**TOMME PUR BREBIS FOLIES LA BRIQUE  
1% TRUFFE 33% LP 2K2 COULET**

Fromage qui peut être mangé au  
couteau ou fondu

- Lait pasteurisé de brebis

21890





BASQUE ET  
NOUVELLE -  
AQUITAINE

# BASQUE ET NOUVELLE-AQUITAINE

x2



**OSSAU IRATY AOP 35% LC 4K5  
AGOUR**

- Lait cru de brebis

31994



x2



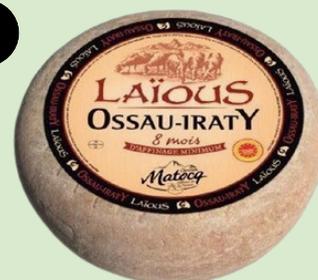
**OSSAU IRATY AOP 29% 17M  
4K5 AGOUR**

- Lait pasteurisé de brebis

177546



x1



**OSSAU IRATY AOP BREBIS GRD  
AGE 38% 4K2 LAIOUSS MATOCQ**

- Lait pasteurisé de brebis

143546



x6



**CHABICHOU POITOU AOP 24%  
LC 150G S.BELLE**

- Lait cru de chèvre

38503



x2



**TOMME PYRENEES IGP 29%  
IZAR 4K X2**

- Lait pasteurisé de vache

66180



x3



**TOMME CROQUANTS  
AFF.LIQ.NOIX 31% 850G**

Croûte frottée à la liqueur de noix et  
caramel

- Lait pasteurisé de vache

47940

x5



**SEIN DE NOUNOU 22% LC 250G**

- Lait cru de chèvre

47996

x6



**COMPOSTELLE CHEVRE 22%  
120G ETOILE**

- Lait pasteurisé de chèvre

177072

x1



**URDINA BLEU BASQUE 34%  
BREBIS 2K5 AGOUR**

- Lait pasteurisé de brebis

38415

# BASQUE ET NOUVELLE-AQUITAINE

x1



## URDINA BLEU BASQUE 25% CHEVRE 2K5 AGOUR

- Lait pasteurisé de chèvre

38427

x1



## TOMME BREBIS TRUFFE TUBER AESTIVUM 1% 29% 4K5 AGOUR

- Lait pasteurisé de brebis

50342

x6



## PETIT AGOUR BREBIS PIMENT 35% LC 750GX6

- Lait cru de brebis

550189

x6



## BREBIS CROUTE BRULEE 38% 750G AGOUR

- Exclusivité France Frais
- Lait pasteurisé de brebis

57021

x2



## BREBIS ARTISANAL 29% 4K5 AGOUR

- Lait pasteurisé de chèvre

551144

x6



## TOMMETTE CHEVRE 27% 750G AGOUR

- Lait pasteurisé de chèvre

61731

x6



## TOMMETTE FUMEE KETUA 40% CHEVRE 750G AGOUR

- Lait pasteurisé de chèvre

144376

x2



## TOMME CHEV/BREB 27% 4K5 AGOUR

- Lait pasteurisé de chèvre / brebis

57702

x6



## ST SAUVEUR DES BASQUES 28% 220G AGOUR

- Lait pasteurisé de brebis

41964

# BASQUE ET NOUVELLE-AQUITAINE

x1



## TOMME AFF 24% CHEVRE 2K CHEVREFEUILLE

- Lait pasteurisé de chèvre

57562

x6



## SARLET CENDRE 45% 155G CHEVREFEUILLE

- Lait pasteurisé de chèvre

34175

x6



## SARLET 21.25% 155G CHEVREFEUILLE

- Lait pasteurisé de chèvre

57253

x15



## CABECOUCO PERIGORD 21.25% 35GX15

- Lait pasteurisé de chèvre

57548

x1



## TOMME RILHAC MIT 29% 3K DUROUX

Croute mitée

- Lait pasteurisé de vache

42576

x1



## PAVE CORREZIEN CROUTE 1/2 29% 8K5 DUROUX

Affiné en tunnel

- Lait pasteurisé de vache

42571

x6



## BURRATA CHEVRE 18% 120G

- Lait pasteurisé de chèvre

142697

x6



## MOTHAIS FEUILLE 23% LC 150G ATELIER SEVRE

Elaboré au sel de l'île de Ré

- Lait cru de chèvre

142646

x1



## CHEVRE FERMIER 33% LC 2K2 MATOCQ

- Lait cru de chèvre

552298

# BASQUE ET NOUVELLE-AQUITAINE

x1

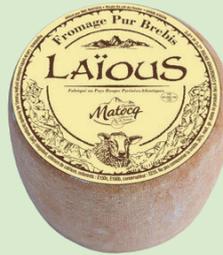


## TOMME BREBIRO 36% 10K

- Lait pasteurisé de brebis

49364

x5



## LAIIOUS BREBIS 40% 600G

- Croute comestible
- Lait pasteurisé de brebis

36609

x1



## PUR BREBIS FERM LC 36% 4K5

- Elaboré à la ferme
- Lait cru de brebis

36612

x8



## DOME 28% LC 230GX8 GEORGELET

- Elaboré à la ferme
- Lait cru de chèvre

30810

x2



## ST PAUL FRAIS S-SEL 28% LC 160GX6 GEORGELET

- Elaboré à la ferme
- Lait cru de chèvre

30812

x3



## TOUR DE PAUL 28% LC 1K GEORGELET

- Elaboré à la ferme
- Lait cru de chèvre

30813

x6



## TRICORNE 21% LC CHEVRE 160GX6 GEORGELET

- Elaboré à la ferme
- Lait cru de chèvre

30814

x6



## FINE FLEUR CENDREE 23% LC CHEVRE 150G

- Lait cru de chèvre

144385

x12



## MINI CHEVROT CENDRE LC 23% 80G

- Lait cru de chèvre

30716

# BASQUE ET NOUVELLE-AQUITAINE

x8



## DELICE DEUX SEVRES CENDREE 25% 150G POITOU

- Lait pasteurisé de chèvre

172671

x6



## LA BONDE D'ANTAN 200G POITOU

- Lait pasteurisé de chèvre

551613

x6



## BOULE DE NEIGE CENDREE 26% 100G BAROT DOMAINE DE SANSAC

- Lait pasteurisé de chèvre

143498

x4



## POMPON PIMENT ESPELETTE 26% LP CHEVRE 200G FROM ST FRONT

- Lait pasteurisé de chèvre

48582

x4



## POMPON POIVRE TIMUT 26% LP CHEVRE 200G FROM ST FRONT

- Lait pasteurisé de chèvre

48583

x6



## ST FRONT 26% CHEVRE 100G

- Lait pasteurisé de chèvre

142603

x12



## CANNELE CHEVRE 26% LP 50G CHENE VERT

Fromage de chèvre affiné au lait pasteurisé en forme de cannelé

- Lait pasteurisé de chèvre

144346

x8



## CLOCHETTE 21% LP CHEVRE 90G CHENE VERT

Fromage de chèvre affiné au lait pasteurisé en forme de clochette

- Lait pasteurisé de chèvre

144348

x15



## MADELEINE CHEVRE 21% LP 35G CHENE VERT

Fromage de chèvre affiné au lait pasteurisé en forme de madeleine

- Lait pasteurisé de chèvre

144347



x2

## COEUR GOURMAND

**Fromage de chèvre frais garni de préparation de fruits.**

**12% de M.G. sur prod. fini.**

**LAIT ORIGINE FRANCE.**

**Pièce de 80g**

- 48964 - ABRICOT
- 48965 - FIGUE
- 142814 - MARMELADE CITRON DE SICILE
- 48963 - MARRON
- 143780 - POIVRON



x6

## LES ENROBÉS

### Les enrobés

5 à 25 % de M.G. sur produit fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

- 57010 - ABRICOT
- 57009 - AIRELLES
- 34140 - AMANDINE
- 61143 - ANANAS
- 57552 - ECHALOTE/CIBOULETTE
- 61144 - EXOTIQUE
- 144890 - FLEURS
- 46127 - FRUITS ROUGES
- 57553 - NOISETTE
- 57013 - NOIX
- 57011 - POIVRE NOIR
- 57012 - POIVRE VERT
- 52722 - POMME/CANNELLE
- 57014 - RAISINS BLONDS
- 46125 - RAISINS BRUNS
- 36626 - SOLEIL

An aerial photograph of a coastal town, likely Saint-Malo in Brittany, France. The town is built on a rocky peninsula, with a prominent church spire (the spire of the St. Pierre church) rising above the dense cluster of buildings. The buildings have dark, steeply pitched roofs. In the foreground, the sea is a deep greenish-blue, and the rocky coastline is visible. The sky is clear and blue.

# NORMANDIE ET BRETAGNE

# NORMANDIE ET BRETAGNE

x6



## LIVROT AOP 22% LC 200G MOULIN CAREL

Surnomé le Colonel. Entouré de roseaux  
• Lait cru de vache

30791



x6



## PETIT LIVROT AOP 200G REO

• Lait cru de vache

10078



x6



## PONT EVEQUE AOP 24% LC 220GX6 MOULIN CAREL

• Lait cru de vache

30790



x6



## PONT EVEQUE AOP PETIT 220G REO

• Lait cru de vache

10077



x6



## NEUFCHATEL AOP COEUR AFF 2 200G LE GASLONDE

• Lait cru de vache

10079



x6



## NEUFCHATEL AOP COEUR FERM. 24% LC 200G

• Lait cru de vache

114432



x12



## CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP 22% LC 250G TH REAUX

• Lait cru de vache

554004



x6



## CAMEMBERT NORMANDIE AOP 20% LC PERELLE 1/2 AF 250G

• Lait cru de vache

37401



x6



## PT CAMEMBERT 22% LC 150GX6 REO

• Lait cru de vache

60209

# NORMANDIE ET BRETAGNE

x2



**GD FROMAGE 20% LC 800G  
GASLONDE**

- Lait cru de vache

551907

x6



**FLEUR SOLOGNE CENDREE 23%  
LC 80G HARDY**

- Lait cru de chèvre

50042





# LES HAUTS-DE- FRANCE

# LES HAUTS-DE-FRANCE

x12



## MAROILLES AOP BEFFROI 26% 750G

Exclusivité France Frais  
 • Lait pasteurisé de vache

42732



x6



## MAROILLES AOP 1/4 26% 200G LE BEFFROI

Exclusivité France Frais  
 • Lait pasteurisé de vache

42744



x6



## MAROILLES AOP FERM 29% LT 720G F.LOUPS

• Lait thermisé de vache

46435



x2



## MIMOLETTE VIEIL 40% PREDEC 2X1K5 ISIGNY

Croute aux artisans  
 • Lait pasteurisé de vache

550368

x4



## MIMOLETTE VX BEFF 29% 3K2 CAVE

Croute aux artisans,  
 Affiné dans les caves France Frais  
 • Lait pasteurisé de vache

43765

x1



## MIMOLETTE EXT VIEIL 29% 24M 2K4 LES 3 MOULINS

Croute aux artisans  
 • Lait pasteurisé de vache

63547

x3



## BRIQUE NORD DEMI VX SAVEUR OR 40% 2K9 CAVE

Affiné dans les caves France Frais  
 • Lait pasteurisé de vache

43810

x6



## VIEUX LILLE FERM 26% LT 720G F.LOUPS

• Lait thermisé de vache

46436



x1



## PETIT BERGUES FERMIER 450G

• Lait cru de vache

59360



x8



## BOULETTE AVESNE FERM PAPRIKA 29% LT 180G F.LOUPS

De forme conique, elle est façonnée manuellement.

- Lait thermisé de vache

174444

x8



## BOULETTE AVESNE 29% LT BLC 180G F.LOUPS

De forme conique, elle est façonnée manuellement.

- Lait thermisé de vache

174443

x6



## CHAUD BILOUTE 27% LT 170G F LOUPS

Seul fromage du Nord conçu pour passer au four

- Lait thermisé de vache

44641



An aerial photograph of Paris, France, featuring the Eiffel Tower on the right side. The foreground shows a dense urban landscape with various buildings, including some with mansard roofs and others with modern facades. A large, lush green tree is visible in the lower-left quadrant. The sky is a pale, hazy blue with soft, wispy clouds. A white rectangular box is superimposed over the middle of the image, containing the text 'ILE-DE-FRANCE' in a black, serif font.

# ILE-DE-FRANCE

# ILE-DE-FRANCE

x1



## BRIE MEAUX AOP 20% LC 3/4 AFF 3K CAISSE DONGE

Moulé à la main à l'aide d'une "pelle à Brie" et salé au sel sec.

- Lait cru de vache

550940



x2



## BRIE MEAUX AOP 20% LC 1/2 AFF 3K DONGE

Moulé à la main à l'aide d'une "pelle à Brie" et salé au sel sec.

- Lait cru de vache

115085



x1



## BRIE MEAUX AOP 22% LC S/PAILLE 3/4 AFF 3K

Moulé à la main à l'aide d'une "pelle à Brie" et salé au sel sec. Affiné sur paille de SEIGLE.

- Lait cru de vache

143073



x1



## BRIE MEAUX AOP 22% LC 1/2 AF C.BOIS 3K R.GIL

Moulé à la main à l'aide d'une "pelle à Brie" et salé au sel sec.

- Lait cru de vache

41619



x1



## BRIE MELUN AOP 24% LC 3/4 AF 1K5 ST FARON

- Lait cru de vache

56711



x2



## BRIE NANGIS 20% LC 1K ROUZAI

- Lait cru de vache

555013

x5



## COULOMMIERS 21% LC 3/4 AFF 500G NUGIER

- Lait cru de vache

113408

x6



## COULOMMIERS 23% LC S/PAIL 380G LIVA

- Lait cru de vache

118135

x4



## COULOMMIERS BRIS TRUFFE 3% LC 450G RENARD GILLARD

- Lait cru de vache

143453

x4



## BARISIEN NATURE LC 40.6% 550G DONGE

Triple crème

- Lait cru de vache

143656

x2



## DUO ROYAL 24% LC BRIS TRUFFE ST JEAN TUBER AEST 3% 950G

Base de Brie de Meaux au lait cru et de  
fromage double crème au lait pasteurisé

- Lait cru de vache

143214

x2



## DUO ROYAL 26% LC AIL OURS 950G RENARD GILLARD

Base de Brie de Meaux au lait cru et de  
fromage double crème au lait pasteurisé

- Lait cru de vache

143967

x1



## FROMAGE MOUTARDE 25% 1K5 ROUZAIRE

Aromatisé à la Moutarde de Meaux  
Pommery

- Lait pasteurisé de vache

555533

x1



## BRIE LIQUEUR ORANGE 25% 1K5 ROUZAIRE

Aromatisé à la liqueur Grand-Marnier

- Lait pasteurisé de vache

32262





# CENTRE ET VAL DE LOIRE

x5



## STE MAURE TOURAINE AOP 24% LC 250G JACQUIN

De forme tronconique moulé à la main, il est traversé en son cœur d'une paille de céréales signée au nom de son producteur.

- Lait cru de chèvre

119584



x6



## POULIGNY ST PIERRE AOP FERM FLEURI 25% LC 250G JACQUIN

- Lait cru de chèvre

555544



x12



## CROTTIN CHAVIGNOL AOP 26% LC CHEVRE 60G

- Lait cru de chèvre

61019



x6



## VALENCAY AOP FERM FLEURY 26% LC 220G JACQUIN

- Lait cru de chèvre

173135



x6



## SELLES S/CHER AOP FERM 25% LC 150G JACQ

- Lait cru de chèvre

177585



x12



## APOLLINE AUX FLEURS 19% 100G JACQUIN

- Lait cru de chèvre

4301

x1



## BUCHE CHEVRE FLEURS 22% 1K JACQUIN

- Lait pasteurisé de chèvre

64422

x6



## BUCHETTE JADORE SS COQ POIVRE 22% CHEVRE 100G

- Lait pasteurisé de chèvre

36320

x6



## BUCHETTE JADORE SS COQ 23% COURGE ET LIN 100G

- Lait pasteurisé de chèvre

30871

x6



**BUCHETTE JADORE SS COQ  
TOM/BASILIC 22% LP CHEVRE 100G**

- Lait pasteurisé de chèvre

36321

x6



**BUCHETTE JADORE SS COQ  
CENDRE 22% LP CHEVRE 100G**

- Lait pasteurisé de chèvre

36318

x6



**BUCHETTE JADORE SS COQ  
MIEL 20% CHEVRE 100G**

- Lait pasteurisé de chèvre

7556109

x6



**BUCHETTE JADORE SS COQ  
TRUFFE 22% LP CHEVRE 100G**

- Lait pasteurisé de chèvre

36322

x6



**BUCHETTE JADORE SS COQ  
AFH 22% LP CHEVRE 100G**

- Lait pasteurisé de chèvre

36319

x6



**BUCHETTE JADORE SS COQ  
PETALES ROSE 22% 100G**

- Lait pasteurisé de chèvre

38428

x6



**COEUR BERRY FRAIS CENDRE  
20% 170G**

- Lait pasteurisé de chèvre

38397

x1



**MINI PYRAMIDE CENDRE 30G  
JACQUIN**

- Lait pasteurisé de chèvre

58884

x1



**BRILLANT CHEVRE 26%  
BICHON 1K JACQUIN**

- Lait pasteurisé de chèvre

144373



x1



**TOMME ADRIENNE TRUFFE ETE  
24% 1.4K JACQUIN**

- Lait pasteurisé de chèvre

48976

x6



**OLIVET FOIN 48% 250G  
JACQUIN**

- Lait pasteurisé de vache

173108

x12



**CROTTIN 23% LC CHEVRE  
60GX12 FPRE**

- Lait cru de chèvre

117383

x8



**PETIT OLIVET FLEUR 27% 150G  
JACQUIN**

- Lait pasteurisé de vache

142664

x6



**PT TONNELET FRAIS 12% LC  
200G CHEVENET**

- Lait cru de chèvre

39832

x6



**CHAROLAIS AOP 25% LC NU  
250G CHEVENET**

- Lait cru de chèvre

42950



x1



**SATONNAY AROME TRUFFE 12%  
LC 100GX6**

- Lait cru de chèvre

44555

x1



**SATONNAY PET.ROSE 12% LC  
100GX6**

- Lait cru de chèvre

53681

x1



**SATONNAY PAPAYE LC  
100GX6 CHEVENET**

- Lait cru de chèvre

142701

x1



**SATONNAY MELANGE FLEUR  
12% LC 100GX6**

- Lait cru de chèvre

53680

x1



**SATONNAY PET BLEUET 12%  
LC 100GX6 CHEV.**

- Lait cru de chèvre

53679

x1



**SATONNAY CITRON POIVRE  
VERT 12% LC 100GX6 CHEVENET**

- Lait cru de chèvre

40801

x2



**GALET DE LA LOIRE 29% LP  
260G**

- Lait pasteurisé de vache

64525

x6



**MINI BARATTE BLANC LC 500G  
CHEVENET**

De forme conique, la mini-Baratte se consomme à l'apéritif

- Lait cru de vache

39827



A round, yellow cheese wheel, likely a traditional French cheese, is presented on a white plate. A knife with a wooden handle is positioned behind the cheese. The background features a red and white checkered tablecloth and a wicker basket. A white rectangular box is overlaid on the center of the cheese wheel.

# GRAND EST

x6



## MUNSTER AOP FERMIER SELECT CREMIER 29% LC 200G GD SAPIN

- Lait cru de vache

59639



x2



## MUNSTER AOP FERMIER LC 750G BB ROCHESSEON

- Lait cru de vache

61741



x6



## LANGRES AOP CHALANCEY 23% 200G RIANS

- Lait pasteurisé de vache

551737



x2



## FROMAGE AFF MARC GEWURZT 27% LP 800G FRECH

Frottée à l'alcool de marc de Gewürztraminer

- Lait thermisé de vache

31972

x6



## LE FLEURI ROSHEIM 31% LT 500G GD SAPIN

Mélange de fleurs (fleurs de mauve, de bleuet, de soucis, de Carthame, feuilles de fraise, fleurs de rose, Trigonelle bleue)

- Lait thermisé de vache

144284

x8



## MONTAGNARD DES VOSGES 29% LP 200G

Au lait de montagne des Vosges

- Lait pasteurisé de vache

115106

x1



## TOMME FERM PRINTEMPS FLEUR 44% LC 6K5 GD SAPIN

Mélange de fleurs (fleurs de mauve, de bleuet, de soucis, de Carthame, feuilles de fraise, fleurs de rose, Trigonelle bleue)

- Lait cru de vache

47605



BOURGOGNE ET  
FRANCHE-  
COMTE

# BOURGOGNE ET FRANCHE-COMTE

x6



## CHOURCE AOP 22% LT 500G FPRE

- Lait thermisé de vache

118081



x2



## ÉPOISSES AOP 24% LP 900G PERRIERE

Croute lave au marc de Bourgogne

- Lait pasteurisé de vache

66241



x6



## ÉPOISSES AOP 24% LC BTE 250G LAITERIE DE LA COTE

Croute lave au marc de Bourgogne

- Lait cru de vache

21556



x3



## MONT OR AOP LC 2K9 COUPE FPRE

Fromage cerclé d'une sangle d'épicéa. Il est fabriqué de mi-août à mi-mars pour être ensuite commercialisé de début septembre à fin Avril.

- Lait cru de vache

119065



x4



## MONT OR AOP CREMIER 24% LC VACHE ENV 1K

Fromage cerclé d'une sangle d'épicéa. Il est fabriqué de mi-août à mi-mars pour être ensuite commercialisé de début septembre à fin Avril.

- Lait cru de vache

29401



x12



## MONT OR AOP LC MINI MONT S JOURS

Fromage cerclé d'une sangle d'épicéa. Il est fabriqué de mi-août à mi-mars pour être ensuite commercialisé de début septembre à fin Avril.

- Lait cru de vache

42953



x6



## MONT OR AOP 24% LC MOYEN FPRE

Fromage cerclé d'une sangle d'épicéa. Il est fabriqué de mi-août à mi-mars pour être ensuite commercialisé de début septembre à fin Avril.

- Lait cru de vache

112358



x1



## COMTE AOP MEULE 4M 45% LC 40K CHAMOIS VAGNE

Les vaches de races Montbéliarde et Simmental françaises sont les seules autorisées pour la production du lait à Comté.

- Lait cru de vache
- Affinage 4 Mois

34393



x2



## COMTE AOP CHAMOIS 45% LC 1/4 4M 10K VAGNE

Les vaches de races Montbéliarde et Simmental françaises sont les seules autorisées pour la production du lait à Comté.

- Lait cru de vache
- Affinage 4 Mois

173290



x6



## COMTE AOP EXTRA MAMIE OR 35% LC 8M 1/12 3/4K VAGNE

Les vaches de races Montbéliarde et Simmental françaises sont les seules autorisées pour la production du lait à Comté.

- Lait cru de vache
- Affinage 8 Mois

115801



x1



## COMTE AOP 12M 35% LC 38K RIVOIRE

Les vaches de races Montbéliarde et Simmental françaises sont les seules autorisées pour la production du lait à Comté.

- Lait cru de vache
- Affinage 12 Mois

36690



x1



## COMTE AOP 35% LC 12M 1/4 10K RIVOIRE

Les vaches de races Montbéliarde et Simmental françaises sont les seules autorisées pour la production du lait à Comté.

- Lait cru de vache
- Affinage 12 Mois

36691



x1



## COMTE AOP 18M RESERVE 35% LC 38K RIVOIRE

Les vaches de races Montbéliarde et Simmental françaises sont les seules autorisées pour la production du lait à Comté.

- Lait cru de vache
- Affinage 18 Mois

550764



x1



## COMTE AOP 35% LC RESERVE 18M 1/4 10K RIVOIRE

Les vaches de races Montbéliarde et Simmental françaises sont les seules autorisées pour la production du lait à Comté.

- Lait cru de vache
- Affinage 18 Mois

52109



x1



## COMTE AOP 35% LC 24M 37K RIVOIRE

Les vaches de races Montbéliarde et Simmental françaises sont les seules autorisées pour la production du lait à Comté.

- Lait cru de vache
- Affinage 24 Mois

174332



x1



## COMTE AOP 24M 1/4 35% LC 10K RIVOIRE

Les vaches de races Montbéliarde et Simmental françaises sont les seules autorisées pour la production du lait à Comté.

- Lait cru de vache
- Affinage 24 Mois

177232



x1



## COMTE AOP 35% RESERVE LC 30M 34K RIVOIRE

Les vaches de races Montbéliarde et Simmental françaises sont les seules autorisées pour la production du lait à Comté.

- Lait cru de vache
- Affinage 30 Mois

47286



x1



## COMTE AOP 30M RESERVE 35% LC 1/4 10K RIVOIRE

Les vaches de races Montbéliarde et Simmental françaises sont les seules autorisées pour la production du lait à Comté.

- Lait cru de vache
- Affinage 30 Mois

50044



# BOURGOGNE ET FRANCHE-COMTE

x1



## MORBIER AOP 28% 6K8 CREMIER

Fromage marqué par une célèbre ligne noire de carbone végétal.

- Lait cru de vache

37583



x1



## MORBIER AOP 29% 7K MILLESIME MT JOUX

Fromage marqué par une célèbre ligne noire de carbone végétal.

- Lait cru de vache

43968



x1



## MORBIER AOP 22% LC VIEUX SIRE 7K MT JOUX

Fromage marqué par une célèbre ligne noire de carbone végétal.

- Lait cru de vache

555265



x4



## BRILLAT SAVARIN IGP 40% AFFINE 500G M.GIRARD

Le Brillat-Savarin est un fromage triple-crème. Il est produit dans les régions de Normandie et de Bourgogne

- Lait thermisé de vache

37540



x9



## BRILLAT SAVARIN IGP 34% AFF 200G M.GIRARD

Le Brillat-Savarin est un fromage triple-crème. Il est produit dans les régions de Normandie et de Bourgogne

- Lait thermisé de vache

41656



x6



## CANCOILLOTTE IGP NAT 11.5% 200G POITREY

Ce fromage très peu calorique se déguste chaud ou froid

- Lait pasteurisé de vache

52951



x6



## CANCOILLOTTE IGP PIM ESP 11.5% 200G POITREY

Ce fromage très peu calorique se déguste chaud ou froid

- Lait pasteurisé de vache

52956



x6



## CANCOILLOTTE IGP AIL 11.5% 200G POITREY

Ce fromage très peu calorique se déguste chaud ou froid

- Lait pasteurisé de vache

52952



x6



## CANCOILLOTTE IGP V JAUNE 11.5% 200G POITREY

Ce fromage très peu calorique se déguste chaud ou froid

- Lait pasteurisé de vache

52957



# BOURGOGNE ET FRANCHE-COMTE

x1



## CREMEUX BOURGUIGNON 37% LP 1K5 FPPE

Fromage double-crème  
 • Lait pasteurisé de vache

550853

x3



## CREMEUX BOURGOGNE 40% 500G FOUR TRUFFE 3% DELIN

Fromage double-crème  
 • Lait pasteurisé de vache

172780

x6



## CREMEUX BOURGOGNE DIJON MOUT ANC 32% 200G DELIN

Fromage double-crème  
 • Lait pasteurisé de vache

44125

x6



## CREMEUX DU JURA 23% LP 250G BADOZ

Entouré d'aubier. Fabriqué et affiné à la main dans notre fromagerie des Gentianes à Pontarlier à plus de 800 mètres d'altitude.

• Lait pasteurisé de vache

177321

x3



## ROYAL BOURG AFF TRUF ETE 1.9% 35% 500G LMR

Fromage lactique et enrichi de crème fraîche avec 1.9% de truffe blanche d'été

• Lait pasteurisé de vache

59501

x6



## AMI DU CHAMBERTIN BOITE 24% LC 200G LAITERIE DE LA COTE

• Lait cru de vache

21641

x4



## AISY CENDRE 25% LP 250G BERTHAUT

Croute lavée au Marc de Bourgogne puis couvert de cendre pour poursuivre son affinage.

• Lait pasteurisé de vache

60740

x6



## SOUMAINTRAIN IGP 25% LC 250G BOITE LAITERIE DE LA COTE

• Lait cru de vache

21554



x9



## PETIT GAUGRY 26% LC 70G LAITERIE DE LA COTE

Affiné et lavé au Marc de Bourgogne pendant environ 3 semaines.

• Lait cru de vache

21640

x12



## TROU DU CRU 25% LP 60G BERTHAUT

Affiné et lavé au Marc de Bourgogne pendant environ 3 semaines.

- Lait pasteurisé de vache

67751

x1



## BLEU GEX HT JURA AOP CREMIER 29% LC 7K5

- Lait cru de vache

113639



x2



## DOMAINE DE BRESSE 41% 2K

- Lait pasteurisé de vache

64524

x15



## MACONNAIS CREMIER AOP 45% LC 55G

Le Mâconnais est né près des vignes, pour valoriser les «maigres prairies» qui les bordent

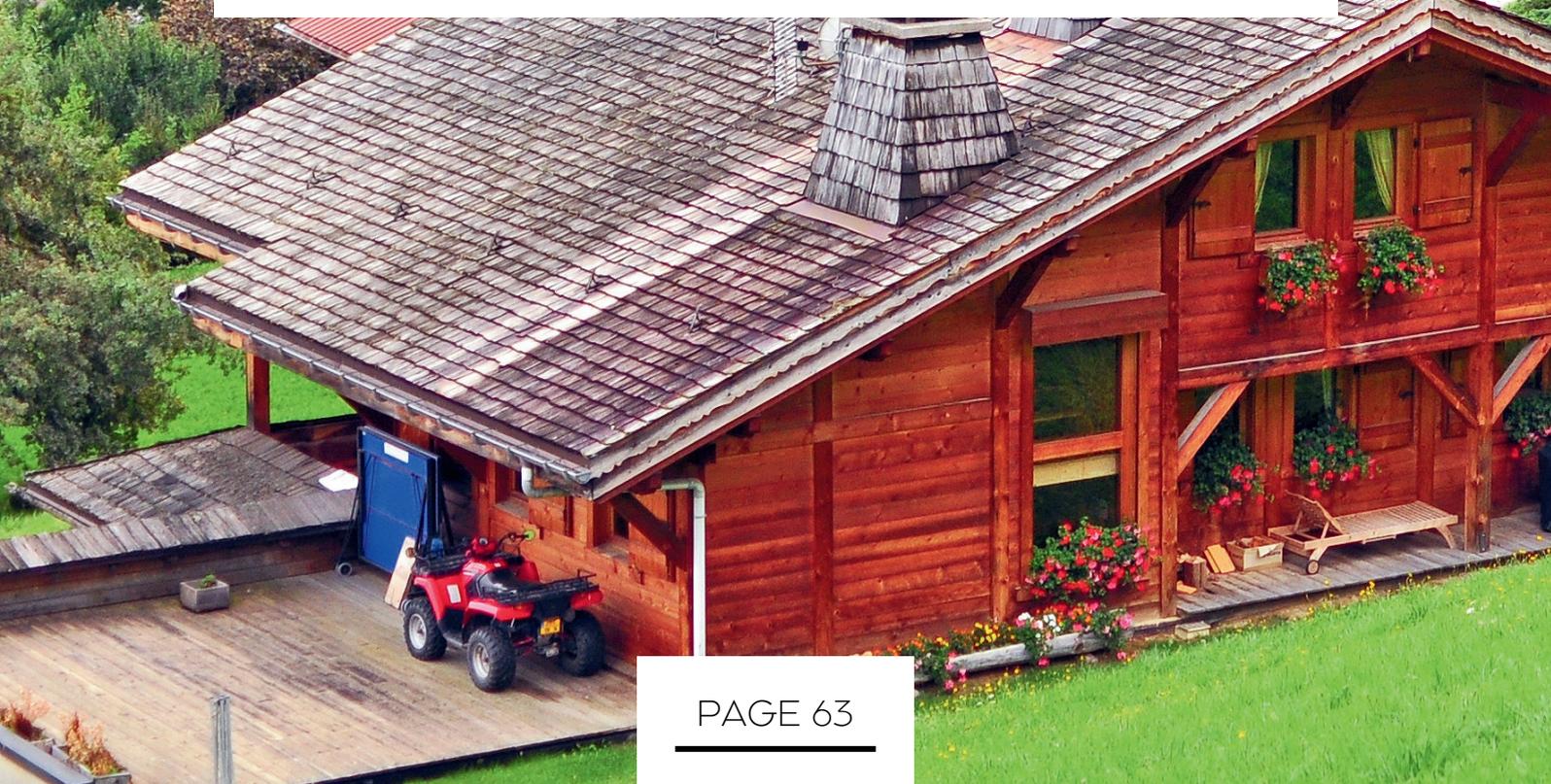
- Lait cru de vache

113266





# RHONES-ALPES SAVOIE ET ISERE



x2



## FOURME MONTBRISON AOP 29% LP 2K4 TARIT

- Lait pasteurisé de vache

39439



x2



## FOURME MONTBRISON AOP 29% LC 2K4 TARIT

- Lait cru de vache

40808



x12



## REBLOCHON AOP FRUIT 28% LC ENV 500G AU COEUR DE NOS VILLAGES

La transformation se fait obligatoirement avec le lait chaud, tout de suite après chaque traite, donc deux fois par jour

- Lait cru de vache

60607



x12



## REBLOCHON AOP FERM 22% LC 450G AU COEUR DE NOS FERMES

La transformation se fait obligatoirement avec le lait chaud, tout de suite après chaque traite, donc deux fois par jour

- Lait cru de vache

174679



x1



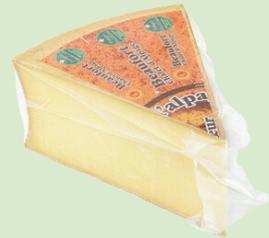
## BEAUFORT AOP 32% LC CHALET ALP RESERVE 12M 35KG CONUS

- Lait cru de vache

171913



x2



## BEAUFORT AOP 32% LC CHALET ALP RESERVE 1/8 5K CONUS

Il se doit d'être produit à une altitude minimum de 1500m

- Lait cru de vache

43226



x2



## BEAUFORT AOP 32% LC ETE RESERVE 1/8 5K CONUS

- Lait cru de vache

176655



x1



## BEAUFORT AOP 32% LC HIVER 40K CONUS

Le Beaufort d'hiver est fabriqué quand les vaches sont à l'étable nourries au foin récolté l'été en alpage

- Lait cru de vache

171903



x2



## BEAUFORT AOP 32% LC 1/8 5K CONUS

- Lait cru de vache

171905



# RHONES-ALPES SAVOIE ET ISERE

x1



## ABONDANCE AOP FERM 33% LC 10K CONUS

Fromage principalement produit avec des vaches de races Abondance, Tarine et Montbéliarde

- Lait cru de vache

30029



x1



## ABONDANCE AOP 33% LC MEULE 10K CHABERT

Fromage principalement produit avec des vaches de races Abondance, Tarine et Montbéliarde

- Lait cru de vache

41579



x2



## ABONDANCE AOP FERM 32% LC 1/2 4K5 CONUS

Fromage principalement produit avec des vaches de races Abondance, Tarine et Montbéliarde

- Lait cru de vache

42125



x1



## BLEU DU VERCORS-SASSENAGE AOP 30% 4K25 VERC LAIT

Dernier fromage ayant eu l'AOP

- Lait thermisé de vache

31971



x4



## TOME BAUGES AOP 28% LC 1K3 CHABERT

- Lait cru de vache

42723



x16



## PICODON AOP NU LC 60G COUTURIER

En provençal Picaudou, signifie « petit fromage piquant ».

- Lait cru de chèvre

114760



x12



## RIGOTTE CONDRIEU AOP FERM 18% LC 35GX12 LMR

Traditionnellement séchée en "chasière", sorte de « garde-manger »

- Lait cru de chèvre

556035



x2



## EMMENTAL FR EST CENTRAL IGP GD CRU LR 31% LC 1/8 10K

- Lait cru de vache

37447



x4



## GRUYERE IGP GRYMONT 31% LC 4/6M 1/12 3K5 M.TERROIRS

- Lait cru de vache

45508



# RHONES-ALPES SAVOIE ET ISERE

x1



**RACLETTE SAVOIE IGP 30% LC  
5K5 CHABERT**

- Lait cru de vache

42038



x4



**TOMME SAVOIE IGP 13% LC  
TRAD 1K7 CHABERT**

- Lait cru de vache

39326



x4



**TOMME SAVOIE IGP 30% LC  
TRAD 1K6 CHABERT**

- Lait cru de vache

55201



x3



**TOMME SAVOIE IGP 28% LC 1K7  
C.YENNE**

- Lait cru de vache

115111



x12



**ST MARCELIN IGP SELEC.GRES  
80G ETOILE**

- Lait pasteurisé de vache

41026



x8



**ST MARCELIN IGP 23% LC 80G  
LMR**

- Lait cru de vache

111816



x1

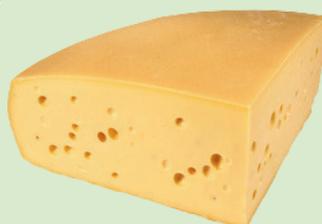


**EMMENTAL 32% LC MEULE 42J  
80K FPRE**

- Lait cru de vache

124027

x1



**EMMENTAL 32% LC 1/4 42J 20K  
FPRE**

- Lait cru de vache

124028

x1



**EMMENTAL 32% LC 5K**

- Lait cru de vache

41846

# RHONES-ALPES SAVOIE ET ISERE

x1



## BUCHE DU PILAT 21% LP 1K

- Lait pasteurisé de vache

66045

x1



## TOMMETTE MONTAGNE 30% LP 280G SAUVAIN

- Lait pasteurisé de vache

53669

x10



## MELANGE BEAUFORT COMTE VACHERIN FRIBOURGEOIS 32% 500G

- Lait cru et thermisé de vache

142922

x1



## MOELLEUX DU REVARD 27% LC 1K8

Fromage Sanglé d'épicea, est fabriqué au pied du Revard

- Lait cru de vache

30166

x1



## MOELLEUX DU REVARD TRUFFE 2% 27% LC SCHMIDHAUSER

- Lait cru de vache

44456

x6



## PETIT MOELLEUX AIL NOIR 27% LC 250G

- Lait cru de vache

144474

x6



## CHEVROTIN AOP FERM LC 26% 330GX6 CONUS

- Lait cru de chèvre

124026



x2



## PETIT SAVOYARD 32% 1/8 5K CONUS

- Lait cru de vache

159349

x4



## PETIT SAVOYARD 32% 1/20 2K CONUS

- Lait cru de vache

43877

x1



## BOUCHON APERITIF FERM VACHE 500G F.PRIEURE

- Lait pasteurisé de vache

53185

x1



## RACLETTE FUMEE 26% 6K BREZAIN

- Fumé avec du bois de Hêtre
- Lait pasteurisé de vache

66053

x1



## RACLETTE 28% LC 6K8 M.JOUX

- Lait cru de vache

115665

x2



## TOMME AU MARC 17% 1K8 DENT DU CHAT

Enrobée dans une épaisse couche de Marc de Raisin durant une quinzaine de jours minimum

- Lait cru de vache

39574

x3



## TOMME A L'AIL 29% 1K7 C.YENNE

- Lait pasteurisé de vache

42030

x8



## TOMETTE DE YENNE NU 31% LT 800G

- Lait cru de vache

112073



x6



## ST FELICIEN 60% GRES 180G ETOILE

- Lait thermisé de vache

41030

x6



## ST FELICIEN 27% LC 180G LMR

- Lait cru de vache

117913

x



## FLOCON DE SAVOIE 24% LP 120G CHABERT

- Lait pasteurisé de vache

40457

x2



## ST JULIEN BUCHE DECOR NOIX 25% 1K2

- Lait pasteurisé de vache

110094

A scenic view of a rocky coastline with clear turquoise water. The image shows a steep, rugged cliff face made of light-colored, layered rock formations. The water is exceptionally clear, showing the rocky bottom and the reflection of the sky and the cliff. The sky is a clear, bright blue. The overall scene is a beautiful natural landscape.

# CORSE ET ALPES SUD

# CORSE ET ALPES SUD

x8



## BANON AOP 20% LC 100G

Affiné dans des feuilles de châtaigniers brunes, liées par un brin de raphia naturel.

- Lait pasteurisé de chèvre

118140



x6



## BROCCIU AOP FRAIS 13% 250G CASANU

Le Brocciu AOP est aussi l'un des fromages les moins caloriques car il est fabriqué à base de lactosérum, produit de décembre à avril environ

- Lait pasteurisé de brebis

47217



x8



## TOMETTE A L'HUILE ETOILE PROVENCE 14% 100G

- Lait pasteurisé de brebis

177241

x6



## TOMME BREBIS CORSE 32% 360G

- Lait pasteurisé de brebis

52322

x12



## A FILETTA BREBIS 29% LP 340G

- Lait pasteurisé de brebis

551621

x9



## FLEUR DU MAQUIS 26% BREBIS 300G

Sa croûte est enrobée de romarin, de sarriette, de fenouil, des piments et des baies de genièvre

- Lait pasteurisé de brebis

551588

x6



## CASANU AFF BIÈRE CHATAIGNE 29% LP 210

- Lait pasteurisé de brebis

40182

x2



## CASANU CASGIU DI PECURA 33% BREBIS 1K7

- Lait pasteurisé de brebis

46804

x6



## CASANU NATURE BREBIS 29% 210G

- Lait pasteurisé de brebis

52320



BELGIQUE,  
PAYS-BAS ET UK

x1



## BLUE STILTON CHEESE AOP LP 35% 2K P INTER

- Lait pasteurisé de vache

176456



x3



## CHEDDAR FERM VILL OAK 1/8 34% 3K2

- Affiné sur du bois de chêne
- Lait pasteurisé de vache

46085

x1



## AGED RED LEICESTER 35% 3K6

- Légèrement sucré
- Lait pasteurisé de vache

47636

x1



## CHEDDAR IRISH PORTER 32% 2K250

- Marbré à la Guinness
- Lait cru de vache

21834

x1



## CHEDDAR ROUGE MATURE 34% 3K

- Lait pasteurisé de vache
- 10 mois d'affinage

21835

x6



## CHEDDAR WHISKY 34% 200G

- Parfumé au Whisky écossais
- Lait pasteurisé de vache
  - Jusqu'à 3 mois d'affinage

21829

x6



## CHEDDAR MATURE OIGNON ROUGE 32% 200G

- Lait pasteurisé de vache
- Jusqu'à 3 mois d'affinage

21830

x6



## CHEDDAR FUME 32% 200G

- Fumé aux copeaux de chêne
- Lait pasteurisé de vache
  - Jusqu'à 3 mois d'affinage

21831

x6



## CHEDDAR TRUFFE 53.5% 200G

- Lait pasteurisé de vache
- Jusqu'à 3 mois d'affinage

21832

x6



## FROM.RED HOT CHILI PEPPERS AIL 200G

Parfumé aux poivrons, piments, poivre de Cayenne, ail et oignons

- Lait pasteurisé de vache
- Jusqu'à 3 mois d'affinage

21833

x6



## WEST COUNTRY FARMHOUSE CHEDDAR AOP 1K8 A.F.ANGLAIS

- Lait pasteurisé de vache

44883



x6



## FROMAGE DE HERVE AOP EXQUIS AFF BIERE 26% 200G

- Lait pasteurisé de vache

45665



x1



## PAIN BRUGGE APERO 26.4% 2K8 DUPONT

Aromatisé aux graines de moutarde et fenugrec

- Lait pasteurisé de vache

178436

x1



## BRUGGE APERO H.ROUGES 48% 2K5 DUPONT

Aux saveurs méridionales (tomates, poivrons, piments)

- Lait pasteurisé de vache

68410

x1



## VIEUX BRUGGE DEMI 33% LP 5K5

- Lait pasteurisé de vache

46373

x1



## BRUGGE COMTESSE VINTAGE 28% LP 3K5

Pauvre en lactose

- Lait pasteurisé de vache

48952

x2



## NAZARETH LIGHT 1/2 30% 3K

Pauvre en lactose

- Lait pasteurisé de vache

46371

x1



## GOUDA HOLLAND IGP CUMIN 31% 4K5 KROON

- Lait pasteurisé de vache

177565



# BELGIQUE, PAYS-BAS ET UK

x1



**GOUDA HOLLAND IGP JEUNE  
30% LP 4K5 KROON**

- Lait pasteurisé de vache

177568



x1



**BEEMSTER XO MA 36% 1/2  
26M 5K5 BKAAS**

- Lait pasteurisé de vache

40251

x1



**FROMAGE FERMIER VIEUX LC  
33% DEMI SV 8K CAVE**

- Lait cru de vache

143125

x1



**FROMAGE FERMIER 29% LC  
CUMIN DEMI SV 4K CAVE**

- Lait cru de vache

143122

x1



**FROMAGE FERMIER CREMEUX  
JEUNE DEMI 29% LC SV 8K CAVE**

- Lait cru de vache

143123

x1



**FROMAGE FERMIER AIL CIBOULETTE  
LC 29% DEMI SV 6K CAVE**

Parfumé au céleri, ail et ciboulettes

- Lait cru de vache

143126

x1



**GOUDA AOP NOORD HOLLANDE  
VIEUX 35% LP 1/2M 4K9**

- Lait pasteurisé de vache

48752



# SUISSE, AUTRICHE ET ALLEMAGNE

# SUISSE, AUTRICHE ET ALLEMAGNE

x1



## TOMME FLEURS 50% 6K KASE REBELLEN

Le miel, les arômes de fleurs et le bois jeune envoient un bonjour de la prairie alpine

- Lait pasteurisé de vache

47688

x2



## BLEU MONT SALVAT 36% 2K6

- Lait pasteurisé de vache

21848

x2



## ETIVAZ AOP 31% LC 1/8 2K75 CONUS

Fabriqué de Mai à Octobre

- Lait cru de vache
- Affinage 10 Mois

46824



x1



## APPENZELLER EXTRA 35% LC 6K6 CONUS

Fabriqué depuis 700 ans en Suisse

- Lait cru de vache

171940

x1



## APPENZELLER CLASSIC 35% LC 6K6 CONUS

Fabriqué depuis 700 ans en Suisse

- Lait cru de vache

171935

x4



## TETE DE MOINE AOP 35% LC 900G FROMAGE DE BELLELAY

- Lait cru de vache

171944



x1



## FRIBOURG TRADITION 35% LC 12K CONUS

Fabriqué avec un lait très peu écrémé

- Lait cru de vache

171934

x2



## FRIBOURG TRAD 35% LC 1/4 3K CONUS

Fabriqué avec un lait très peu écrémé

- Lait cru de vache

178190

x1



## VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP 30% 7K5 CONUS

- Lait thermisé de vache

171942



# SUISSE, AUTRICHE ET ALLEMAGNE

x1



## GRUYERE D'ALPAGE AOP 30% LC ¼ 7K CONUS

Produit de mi-mai à mi-octobre

- Lait cru de vache

178306



x2



## GRUYERE AOP SUISSE 32% LC PRIM 1/8 4K3 CONUS

- Lait cru de vache

171925



x2



## GRUYERE AOP SUISSE RESERVE 10M 30% LC 1/8 4K CONUS

- Lait cru de vache

171930



x2



## GRUYERE AOP SUISSE ALPAGE 30% LC 1/8 3K1

Produit de mi-mai à mi-octobre

- Lait cru de vache

176945



x1



## KALTBACH AROME TRUFFE 4K2

Truffe blanche d'été

- Lait pasteurisé de vache

146199

x1



## KALTBACH ONCT.34% 4K2

Affiné en grotte

- Lait cru de vache
- Affinage 4-5 Mois

53182

x1



## RACLETTE SUISSE ST NIKLAUS 27% 5K5 CONUS

- Lait pasteurisé de vache

171945

x1



## MARECHAL 32% LC 7KG CONUS

- Lait cru de vache

46959

x6



## FONDUE SUISSE MOITIE MOITIE 31% 400G CONUS

49% Gruyère suisse AOP, 49% Vacherin Fribourgeois AOP

- Lait pasteurisé de vache

171946



# SUISSE, AUTRICHE ET ALLEMAGNE

x6



**TOMME SUISSE AIL 21% 120G CONUS**

- Lait pasteurisé de vache

45444

x6



**TOMME SUISSE BASILIC 21% 120G CONUS**

- Lait pasteurisé de vache

45447

x6



**TOMME SUISSE 21% TRUFFE 2% 120G CONUS**

- Lait pasteurisé de vache

45449

x6



**TOMME SUISSE NAT 21% 100G CONUS**

- Lait pasteurisé de vache

46512

x6



**TOMME SUISSE PIM ESP 21% 120G CONUS**

- Lait pasteurisé de vache

52096

x6

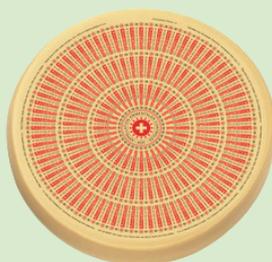


**TOMME SUISSE NOIS 21% 120G CONUS**

- Lait pasteurisé de vache

52097

x1



**EMMENTAL SUISSE A.O.P LC 97K5**

- Lait cru de vache

47174





ITALIE, ESPAGNE  
ET GRECE

# ITALIE, ESPAGNE ET GRECE

x12



**MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA  
AOP 23% LP BILLE 250G N CASEARIA**

- Lait pasteurisé de bufflonne

21697



x1



**MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA  
AOP TRECCIA 22% LP 1K N CASEARIA**

- Lait pasteurisé de bufflonne

21699



x24



**MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA AOP  
23% LP BOCCONE 125G N CASEARIA**

- Lait pasteurisé de bufflonne

21692



x6



**FIGLIATA CON LATTE DI BUFALA  
24% LP 300G N CASEARIA**

- Lait pasteurisé de bufflonne

21694

x24



**BURRATA DI LATTE DI BUFALA  
24% LP 125G N CASEARIA**

- Lait pasteurisé de bufflonne

21693

x4



**FONTINA AOP AOSTA 31% LC  
1/4 SV 2K25 CIRESA**

- Lait cru de vache

46980



x2



**TALEGGIO VERO AOP 48% 2K2**

- Lait pasteurisé de vache

34414



x1



**GORGONZOLA AOP ANGELO  
27% 1/2CUIL 6K BARUFFALDI**

- Lait pasteurisé de vache

44038



x1



**GORGONZOLA AOP CUILLERE  
26% BTE BOIS 6K**

- Lait pasteurisé de vache

142680



x2



**GORGONZOLA AOP 26% 1/8 1K5  
PRELIBATO PS**

- Lait pasteurisé de vache

34425



x1



**GRANA PADANO AOP 29%  
14/16M 36K AMBROSI**

- Lait cru de vache

109673



x4



**GRANA PADANO AOP 28% LC  
1/8 4K25 AMBROSI**

- Lait cru de vache

45559



x1



**PARMIGIANO REGGIANO AOP  
28% LC 24M 36K**

- Lait cru de vache

31936



x4



**PARMIGIANO REGGIANO AOP  
LC 22/24M 1/8 4K5 AMBROSI**

- Lait cru de vache

570



x2



**PARMIGIANO REGGIANO AOP  
28% LC S/V 12/16M 1/8 4K5**

- Lait cru de vache

45547



x8



**PARMIGIANO REGGIANO AOP  
POINTE 30% LC 1K  
MICHELANGELO**

- Lait cru de vache

63279



x6



**MASCARPONE 40% 250G CASA  
AZZURRA**

- Idéal pour vos plats salés et sucrés
- Lait pasteurisé de vache

171036

x2



**MOLITERNO TUBERO AEST  
VITT 5% 32% 5K AMBROSI**

- Parfumé à la truffe noire d'été
- Lait pasteurisé de brebis

142549

# ITALIE, ESPAGNE ET GRECE

x2



## RICOTTA 9% 1K5 CIRESA

Idéal pour vos plats salés et sucrés

- Lait pasteurisé de vache

34419

x6



## RICOTTA CASCINA 45% 250G CIRESA

Idéal pour vos plats salés et sucrés

- Lait pasteurisé de vache

63189

x2



## PROVOLONE PIQUANT 29% 5K CIRESA

Entouré de cire

- Lait pasteurisé de vache
- Affinage 16 mois

46981

x2



## BLU DI CAPRA 29% 2K25X2 CIRESA

- Lait pasteurisé de chèvre

143674

x5



## BURRATA FUMÉE 22% LP 100GX2 MURGELLA

- Lait pasteurisé de vache

52706

x8



## PECORINO ROMANO AOP 32% LC 1/8 2K5

- Lait cru de brebis
- Affinage 5 mois

45232



x7



## PECORINO FEUILLE NOYER 33% 500G IL NOCETO

- Lait pasteurisé de brebis

52634

x7



## PECORINO MIEL 33% BREBIS 500G IL DORATO

- Lait pasteurisé de brebis

144418

x7



## PECORINO AFF FOIN 33% 500G IL FIENILE

- Lait pasteurisé de brebis

52635

# ITALIE, ESPAGNE ET GRECE

x7



## PECORINO POIRE 33% 500G IMPERO

- Lait pasteurisé de brebis

52637

x6



## CAMEMBERT DI BUFALA 28% 250G CIRESA

- Lait pasteurisé de bufflonne

143673

x2



## IL SAGGIO 30% CHEVRE 2K9 CODIPAL

- Lait pasteurisé de chèvre

144336

x2



## TESTADURA 31% CHEVRE 1K9 CODIPAL

- Lait pasteurisé de chèvre

144335

x2



## QUESO MANCHEGO AOP 35% BREBIS 6M 3K2 P INTER

- Brebis de la race manchega
- Lait pasteurisé de brebis
- Affinage 6 Mois

21559



x2



## TOMME CATALANE AOP 27% LP 2K5 CADI QUESO DE L ALT URGELL Y LA CERDANYA AOP

- Lait pasteurisé de vache

66919



x2



## TOMME IBERICO 3 LAITS 8MO LC 3K CASTILLAN

- Lait cru de vache, chèvre, brebis
- Affinage 8 mois

142961

x2



## BREBIS FUME 34% LC 3K SPANISH

- Lait cru de brebis

21539

x1



## FETA AOP BTE METAL 24% BREBIS 4K MESOTOPOS LESVOS

- Lait pasteurisé de brebis

144389



# ITALIE, ESPAGNE ET GRECE

x4



## FETA AOP 23% BLOC 1K FOKAS

- Lait pasteurisé de brebis

60256



x6



## YT GREC EGOUTTE 10% 1K

- Lait pasteurisé de brebis

44594





# ACCOMPAGNEMENTS

# ACCOMPAGNEMENTS

x1



## ALIGOT AUBRAC FRAIS TRAD 950G J.MONT

Composé de purée de pomme de terre  
et tome fraîche de l'Aubrac au lait cru

11403



x1



## ALIGOT AUBRAC TRAD 12% 500GX12 J MONTAGNE

Composé de purée de pomme de terre  
et tome fraîche de l'Aubrac au lait cru

109965



x10



## TRUFFADE CANTAL 500G RIGAL

143883

x16



## PATE BRISEE 400G FRANCOIS

Composée de farine de gruau et de  
beurre extra-fin des Charentes

170576

x16

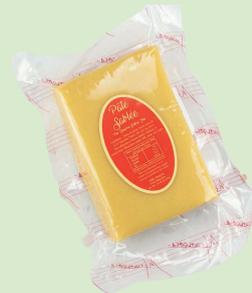


## PATE FEUILLETEE 400G FRANCOIS

Composée de farine de gruau et de  
beurre extra-fin des Charentes

170577

x16



## PATE SABLEE 400G FRANCOIS

Composée de farine de gruau et de  
beurre extra-fin des Charentes

44403

x12



## CREME AEROSOL CREMIER VANILLE 250GX12 ISIGNY

A la vanille de Madagascar  
• Lait stérilisé de vache

64901

x6



## CREME SUCREE S/PRESSION UHT AERO 32% 700ML DEBIC

56253

x12



## PRESURE SIMPLE 250ML MARET

37741

# ACCOMPAGNEMENTS

x6



## LAMELLE TRUFFE ETE ARO 500G RECETTES DE CHEFS

Conservées dans une Huile d'Olive

71484

x6



## BRISURE TRUFFE ETE ARO 400G RECETTES DE CHEFS

Conservées dans une Huile d'Olive

71485

x6



## LAMELLE TRUFFE ETE 37% 85G RECETTES DE CHEF

Conservées dans une Huile de Tournesol

71415

x10



## CHIPS TRUFFE ETE 100G CAVE A TRUFFES

Truffe d'été 1,1% (tuber aestivum)

49755

x6



## HUILE PEPIN RAISIN AR.TRUFFE NOIRE 250ML GID

Arôme de truffe noire.

184645

x6



## HUILE OLIVE TRUFFE NOIRE 250ML RECETTES DE CHEFS

0.13 % (Tuber melanosporum)

71416

x6



## NOIX CAJOU GRILLE SAVEUR TRUFFE 100G TRUFFIERES DE RABASSE

Truffe d'été 0,14% (Tuber aestivum)

71925

x6



## AMANDE GRILLE SAVEUR TRUFFE 100G TRUFFIERES DE RABASSE

Truffe d'été 0,14% (Tuber aestivum)

71926

x6



## PREPARATION FACON KETCHUP TRUFFE ETE 1% ARO 270G TRUFFIERES DE RABASSE

Truffe d'été 1.1% (Tuber aestivum)

71924

# ACCOMPAGNEMENTS

x6



**MAYONNAISE TRUFFE ETE 2%  
TUBER AESTIVUM ARO 100G  
TRUFFIERES DE RABASSE**

Truffe d'été 2% (tuber aestivum)

71923

x6



**MOUTARDE TRUFFE ETE 2%  
TUBER AESTIVUM ARO 100G  
TRUFFIERES DE RABASSE**

Truffe d'été 2% (tuber aestivum)

71922

x12



**PREPARATION CULINAIRE SEL  
CAMARGUE SAVEUR TRUFFE  
NOIRE 50G RECETTE DE CHEFS**

71756

x6



**MOUTARDE DE CHARROUX 1K**

Au vin de St Pourçain (10%)

182123

x24



**GRATON PRESSE S/AT 200G  
GRATON LYONN**

Produit préparé à partir de la fonte de mouille de porc

28465

x24



**GRATON LYONNAIS S/AT 200G  
GRATON LYONN**

Produit obtenu par la fonte de rigons de porc

28464

x4



**GRIGNOTON NATURE VF  
500G ALH**

- Viande de porc origine France

550338

x4



**GRIGNOTON PARMESAN VF  
500G ALH**

- PARMESAN AOP 3.2%
- Viande de porc origine France

550339

x4



**GRIGNOTON CHORIZO PP VF  
S/AT 500G**

- Viande de porc origine France

154199

# ACCOMPAGNEMENTS

x4



## GRIGNOTON POIVRE VF 500G ALH

Poivre noir 3.5%

- Viande de porc origine France

154198

x4



## JAMBON SEC AUVERGNE IGP 4TR 100G USSELL

Viande de porc origine France

170591



x12



## JAMBON CUIT SUP AC 2TR VOF 120G ALH

Cuit au bouillon

- Viande de porc origine France

165766

x8



## JAMBON CUIT SUP AC 4TR FE VOF 240G ALH

Cuit au bouillon

- Viande de porc origine France

165767

x6



## SALAMI TRUFFE ETE 3% ENROBE PARMIGIANO

Truffe d'été 3% (tuber aestivum)

26668

x15



## SALGIANO TR S/AT 75G BEDFORD

Salami avec un cœur de Parmigiano-Reggiano 12 mois AOP

49959

x12



## LOT TERRINE 90GX5 ARDELIS

Fabriqué à St Flour

- Viande de porc origine France

36806

x12



## TERRINE BLEU AUVERG.180G ARDELIS

Fabriqué à St Flour

- Viande de porc origine France

36803

x12



## TERRINE CAMPAGNARDE 180G ARDELIS

Fabriqué à St Flour

- Viande de porc origine France

34998

# ACCOMPAGNEMENTS

x12



## TERRINE CHATAIGNES 180G ARDELIS

Fabriqué à St Flour

- Viande de porc origine France

36800

x12



## TERRINE ST NECTAIRE 180G ARDELIS

Fabriqué à St Flour

- Viande de porc origine France

36805

x12



## TERRINE CANTAL 180G ARDELIS

Fabriqué à St Flour

- Viande de porc origine France

36804

x12



## TERRINE SANGLIER ROMARIN 180G ARDELIS

Fabriqué à St Flour

- Viande de porc origine France

166929

x12



## TERRINE AIL ROSE 180G ARDELIS

Fabriqué à St Flour

- Viande de porc origine France

36801

x12



## TERRINE JAMBON PAYS 180G ARDELIS

Fabriqué à St Flour

- Viande de porc origine France

34999

x12



## TRIPOUX AUVERGNE 400G ARDELIS

Fabriqué à St Flour

- Panse de veau 61%, eau, pansette d'agneau 10%, pied de bœuf, menu de porc

34986

x12



## TRIPOUX AUVERGNE 600G ARDELIS

Fabriqué à St Flour

- Panse de veau 61%, eau, pansette d'agneau 10%, pied de bœuf, menu de porc

34985

x6



## VELOUTE LANGOUSTINE 800G THIOL

Fumet de langoustines (têtes et pattes de langoustines 25%)

71314

# ACCOMPAGNEMENTS

x6



## SOUPE POISSON BOCAL 800G THIOL

POISSONS DES LACS ET DE MER 20%

165775

x6



## MASCARPONE 35.5% 500G CIRESA

34417

x4



## TOMATE CONFITE 75% S/AT 1K SUD N SOL

Tomates confites marinées 75%

23736

x6



## PEPPERSWEET FROMAGE 45% 200G KASEMACHER

Poivron farcis au fromage frais de vache et de brebis.

183428

x6



## OLIVE FROMAGE 45% 200G KASEMACHER

Olive farcis au fromage frais de vache et de brebis.

183179

x10



## RAISIN GOLDEN STD 1K PRUNILLE

178189



# ACCOMPAGNEMENTS

x12



**NOIX DE PECAN MOITIE 1K  
BARGUES**

170981

x12



**NOIX INVALIDE EXT BLC  
IMPORT 1K**

183720

x10



**GRAINE DE LIN BRUN 1KG  
PANEMEX**

102224

x10



**PIGNON DE PIN 1K MP**

179169

x8



**DATTE DENOY 1K PRUNILLE**

232660

x10



**GRAINE SESAME DECORT 1K  
PANEMEX**

171661

x10



**CRANBERRIE SECHE 1K  
PANEMEX**

241889

x10



**DES ABRICOT DESHYDRATE  
1K PANEMEX**

171645

x10



**NOISETTE EMONDEE  
BLANCHE 1K**

232581

# ACCOMPAGNEMENTS

x10



**GRAINE DE TOURNESOL 1KG  
PANEMEX**

102226

x10



**PISTACHE EMONDEE VERTE  
IRAN 1K**

83663

x10



**SESAME NOIR KG**

238263

x7



**POIVRE NOIR GRAIN 1K**

249728

x14



**SEL ROSE HIMALAYA 1K**

249838

x4



**HERBE PROVENCE 1K  
COMPTOIR**

250048

x10



**PRUNEAU SECHE DENOY 1K  
PULPE**

253830

x12



**AMANDE DECORTIQU ENT NAT  
1K BARG**

230167

x10



**GRAINE COURGE POCHE 1K  
PANEMEX**

175191

# ACCOMPAGNEMENTS

x12



**AMANDE BATONNET BLC 1K  
BARGUES**

189193

x8



**FIGUE SECHEE MOELLEUSE  
NAT 1K**

231722

x12



**PAVOT BLEU 175G COMPTOIR**

248345

x12



**MINI POMMES SIROP 1/2**

117506

x12



**MINI MARRON SIROP DECOR  
4/4 SABATON**

116487

x6



**MINI POIRE SIROP 4/4**

117505

x6



**GRIOTTE DENOY BOCAL 1L  
BROVER**

237661

x6



**TOAST OLIVE TOMATE 75G  
SEILLAC**

244447

x6



**TOAST DISPLAY FRUIT  
NOISET 75G SEILLAC**

245700

# ACCOMPAGNEMENTS

x6



**TOAST CRANBERRY NOISETTE  
75G SEILLAC**

252622

x6



**TOAST ABRICOT PISTACHE  
75G SEILLAC**

252623

x6



**TOAST FIGUE AMANDE 75G  
SEILLAC**

252624

x12



**SIROP LIEGE 80GX12 MEURENS**

Sirops de poires et de pommes

182575

x12



**SIROP ERABLE CANADA 250G**

160729

x24



**CONFITURE CERISE NOIR 100G  
AGOUR**

42056

x1



**KIT GOURMAND 42POTS X100G**

Figues aux raisins, cerises noires, poires williams, pommes au beurre salé, fruits des bois, mirabelles au riesling.

554536

x5



**CONFITURE TRIO GOURM  
40GX3**

Figues aux raisins, cerises noires, poires williams

154802

x12



**CONFIT OIGNON DOUX  
CEVENNES 90G LES 2  
GOURMETS**

169482

# ACCOMPAGNEMENTS

x10



**CONFIT MYRTILLE SERPOLET  
120G**

11080

x10



**CONFIT POMME COING  
3 EPICES 120G**

11075

x10



**CONFIT ABRICOT CUMIN ZESTE  
ORANGE 120G**

11074

x10



**CONFIT CERISE NOIRE  
REGLISSE 120G**

11066

x10



**CONFIT PECHE GRAINE  
MOUTARDE 120G**

11079

x10



**CONFIT COING PIMENT  
ESPELETTE 120G**

11076

x1



**PATE FRUIT CERISE NOIRE  
CHOCO PIMENT 1K3**

235632

x1



**PATE FRUIT FIGUE NOIX  
CONCAS 1K3**

235634

x12



**POIVRE TIMUT 95G**

249840

# ACCOMPAGNEMENTS

x12



**DUO FRAMBOISE BAIE ET TIMUT  
110G COMPTOIR**

248338

x12



**POIVRE BLC MALABAR PET  
330ML TOUCHE DU CHEF**

181933

x12



**POIVRE SAUVAGE VOANTSY  
PERIFERY 160G COMPTOIR**

249607

x12



**FEVE TONKA 190G TOUCHE DU  
CHEF**

248337

x12



**POIVRE NOIR FUME  
TELLICHERY 160G COMPTOIR**

249606

x12



**POIVRE NOIR KAMPOT 170G**

249841





# ACCESSOIRES

# ACCESSOIRES

x12



**POT FROMAGE BLANC 500**

248560

x12



**POT FROMAGE BLANC 750**

237021

x12



**POT FROMAGE BLANC 1000**

237578

x10



**COUVERCLE POUR POT ROND**

237023

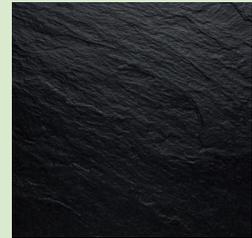
x4



**PLATEAU TRAITEUR ARGENT  
28X42 PAR 25**

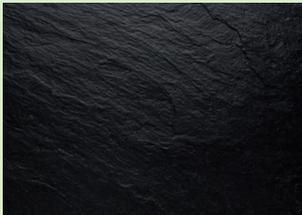
181106

x1



**PLATEAU ARDOISE CARRE  
20X20**

x1



**PLATEAU ARDOISE RECTANGLE**

x1



**KIT PLANCHA BOX  
455X190X50 PAR 20**

252306

x6



**POT ROND CARTON KRAFT  
BRUN 780ML PAR 50**

244387

x6



**COUVERCLE POUR POT ROND  
CARTON PAR 50**

244389

x1



**BOITE A ŒUF X6 PAR 462**

41795

x100



**BOITE SAINT NECTAIRE 75G**

170548

# ACCESSOIRES

x9



**BOITE A ST NECTAIRE LE  
GERGOVIE**

232121

x1



**SAC CABAS POIGNEE PAR  
250 220X100X280**

246294

x1



**SAC CABAS POIGNEE PAR 250  
260X170X340**

240168

x1



**SAC CABAS POIGNEE TRAITEUR  
PAR 250 320X215X240**

235385

x1



**SAC CABAS POIGNEE PAR  
250 260X140X290**

232939

x1



**SAC SOS KRAFT PAR 500  
200X160X400**

236412

x1



**SAC SOS KRAFT PAR 500  
180X110X340**

235384

x1



**SAC BRETelles BLC  
RECYCLE 26X6X45 PAR 500**

247263

x10



**SAC SOUS VIDE 150X300 X100**

232929

x10



**SAC SOUS VIDE 200X300 X100**

232930

x10



**SAC SOUS VIDE 250X400  
X100**

232931

x5



**SAC SOUS VIDE 300X400 X100**

232932

# ACCESSOIRES

x5



**SAC SOUS VIDE 350X500 X100**

232933

x5



**SAC SOUS VIDE 400X600 X50**

232940

x10



**SAC S/VIDE GAUFRE 150X300 X100**

248509

x10



**SAC S/VIDE GAUFRE 200X300 X100**

248508

x5



**SAC S/VIDE GAUFRE 250X350 X100**

248507

x3



**SAC S/VIDE GAUFRE 300X400 X100**

248506

x1



**FEUILLES PAPIER DUPLEX BLANC 10KG 25X33CM**

248514

x1



**FEUILLES PAPIER DUPLEX BLANC 10KG 33X50CM**

248513

x1



**FEUILLES PAPIER DUPLEX BLANC 10KG 50X65CM**

248512

x1



**BOBINE PAPIER THERMO BLANC 33CMX571M 10KG**

248511

x1



**BOBINE PAPIER THERMO BLANC 50CMX400M 10KG**

248510

x1



**FEUILLES PAPIER PARAFINE 1 FACE 25X33CM 10KG**

246973

# ACCESSOIRES

x1



**FEUILLES PAPIER PARAFINE 1  
FACE 33X50CM 10KG**

246972

x1



**FEUILLES PAPIER PARAFINE 1  
FACE 50X65CM 10KG**

246971

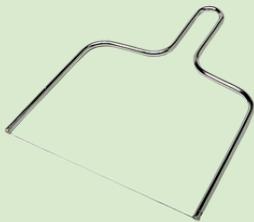
x1



**BOBINE PAPIER PARAFINE BLC  
1 FACE 33,3CM X 601M**

246970

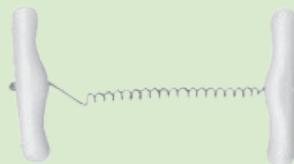
x10



**FILS A LYRE PAR 10**

246515

x10



**FILS A BEURRE TORSADE PAR 10**

21931

x10



**FILS A FROMAGE PAR 10**

21930 / 21929 / 234981  
/ 246395 / 21928

x6



**FILM ALIMENTAIRE 30CM /  
45 CM BTE DISTRI**

240689 / 240690

x1



**FILM ALIM WRAPMASTER  
30 / 45**

186187 / 186186

x6



**ALUMINIUM BTE DISTRI  
33CM / 45 CM**

233929 / 233930

x1



**ALUMINIUM WRAPMASTER  
30CM / 45 CM**

233058 / 233059

x1



**BOBINE PAPIER 450F  
DEVIDOIR CENTRAL PAR 6**

249641

x4



**SAVON MAIN MOUSSE DESINF  
5L STERIL MOUSSE**

83951

# ACCESSOIRES

x6



**DESINFECT ALIM 750ML**

250034

x3



**NETTOYANT VITRE 5L**

GF006310

x4



**LIQUIDE PLONGE MANUEL 5L AVANTAGE**

102490

x3



**NETTOYANT SOL AU PIN 2D**

GF006308

x6



**LAVETTE AJOURE BLEU PAR 25**

GF007350

x1



**SAC POUBELLE RENFOR 130L**

249409

x10



**GANT NITRILE NON POUFRE NOIR S / M / L / XL X100**

237 / 244472 / 244473 / 253890

x10



**FRISEUR FROMAGE BOIS CONUS**

171947



# LES AOP & IGP

- BEURRE & CRÈME ISIGNY (P.4,5)
- SAINT-NECTAIRE (P.10)
- BLEU D'Auvergne (P.10)
- FOURME D'AMBERT (P.10)
- CANTAL (P.11,12,13)
- ROQUEFORT (P.26)
- ROCAMADOUR (P.26)
- BLEU DES CAUSSES (P.26)
- PELARDON (P.26)
- LAGUIOLE (P.26,27)
- OSSAU IRATY (P.34)
- CHABICHOU POITOU (P.34)
- LIVAROT (P.42)
- PONT L'ÉVÈQUE (P.42)
- NEUFCHATEL (P.42)
- CAMEMBERT DE NORMANDIE (P.42)
- MAROILLES (P.45)
- BRIE DE MEAUX (P.48)
- BRIE DE MELUN (P.48)
- SAINTE-MAURE TOURAINE (P.51)
- POULIGNY (P.51)
- CROTTIN DE CHAVIGNOL (P.51)
- VALENCAY (P.51)
- SELLES SUR CHER (P.51)
- MUNSTER (P.56)
- LANGRES (P.56)
- CHAOURCE (P.58)
- EPOISSES (P.58)
- MONT D'OR (P.58)
- COMTE (P.58,59)
- MORBIER (P.60)
- BLEU DE GEX (P.62)
- MACONNAIS (P.62)
- FOURME DE MONTBRISON (P.64)
- REBLOCHON (P.64)
- BEAUFORT (P.64)
- ABONDANCE (P.65)
- BLEU DU VERCORS (P.65)
- TOME DES BAUGES (P.65)
- PICODON (P.65)
- RIGOTTE DE CONDRIEU (P.65)
- CHEVROTIN (P.67)
- BANON (P.71)
- BROCCIU (P.71)
- BLUE STILTON (P.73)
- WEST COUNTRY CHEDDAR (P.74)
- FROMAGE DE HERVE (P.74)
- ETIVAZ (P.77)
- TETE DE MOINE (P.77)
- VACHERIN FRIBOURGEOIS (P.77)
- GRUYERE SUISSE (P.78)
- EMMENTAL SUISSE (P.79)
- MOZZARELLA DI BUFALA (P.81)
- FONTINA (P.81)
- TALEGGIO (P.81)
- GORGONZOLA (P.81,82)
- GRANA PADANO (P.82)
- PARMIGIANO REGGIANO (P.82)
- PECORINO ROMANO (P.83)
- QUESO MANCHEGO (P.84)
- TOMME CATALANE (P.84)
- FETA (P.84,85)

- TOME FRAICHE AUBRAC **(P.28)**
- TOMME DES PYRENEES **(P.34)**
- BRILLAT SAVARIN **(P.60)**
- CANCOILLOTTE **(P.60)**
- SOUMAINTRIN **(P.61)**
- EMMENTAL FRANCAIS **(P.65)**
- GRUYERE FRANCAIS **(P.65)**
- RACLETTE DE SAVOIE **(P.66)**
- TOMME DE SAVOIE **(P.66)**
- SAINT MARCELIN **(P.66)**
- GOUDA DE HOLLAND **(P.74,75)**
- ALIGOT AUBRAC **(P.87)**
- JAMBON SEC AUVERGNE **(P.90)**



**AOP**



**IGP**



**AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE**



**FERMIER**





1 Avenue Henri Pourrat 63510 Aulnat



info@ffauvergne.fr



04.73.60.36.00



www.ffauvergne.fr



ffconnect.france-frais.fr

