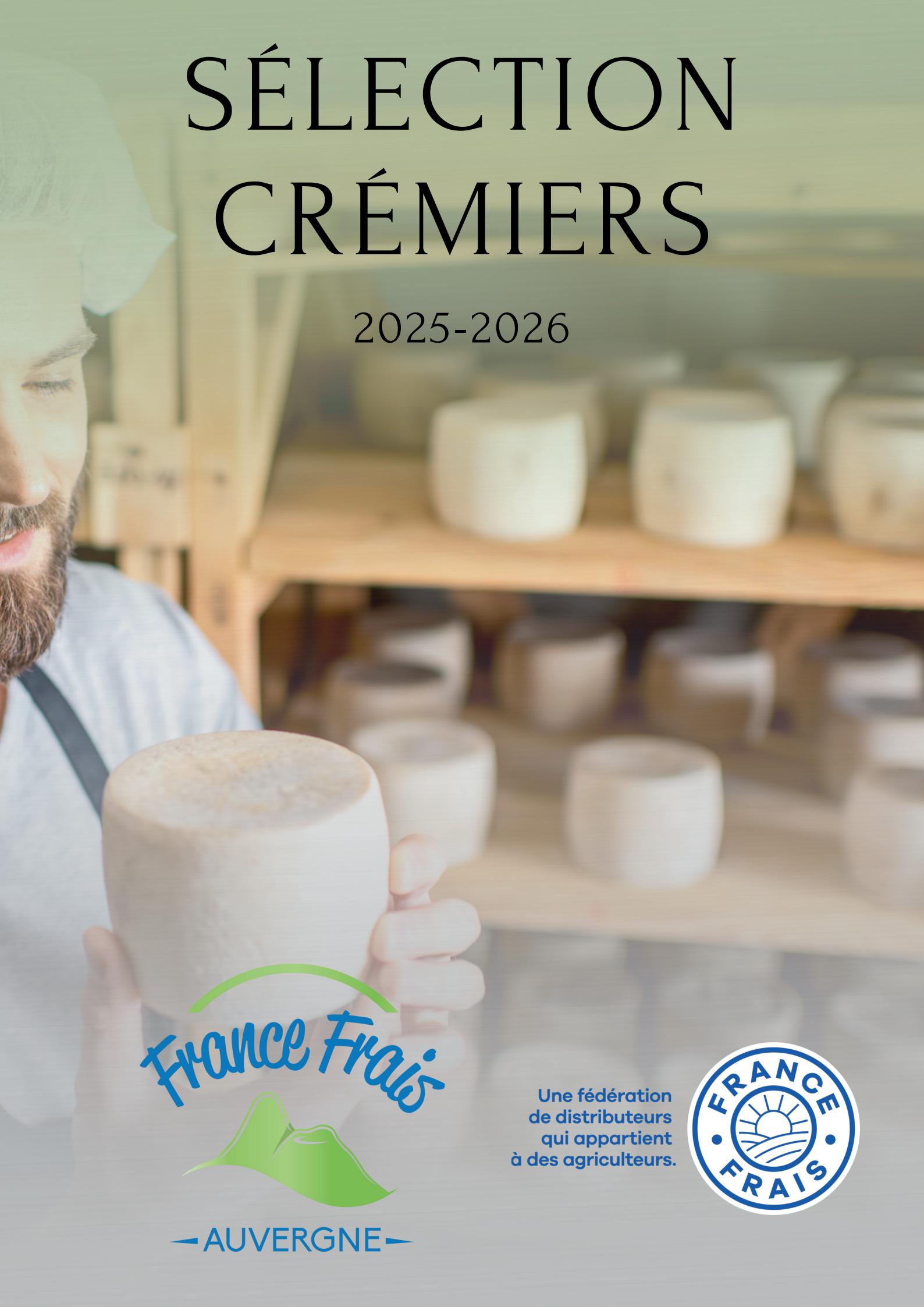


SÉLECTION CRÉMIERS

2025-2026



Une fédération
de distributeurs
qui appartient
à des agriculteurs.



—AUVERGNE—

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



ACCESOIRES

PAGES 99 À 107



LES AOP ET IGP

PAGES 108 À 110

CRÈMERIE

CRÈMERIE

x6



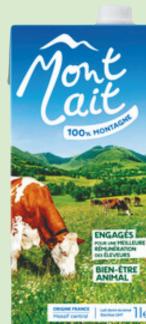
LAIT UHT 1/2 ÉCRÉMÉ PETIT AUVERGNAT 1L X6 1.6%

Lait issus 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 ÉCRÉME BRIQUE VIS 1L MONT LAIT 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 ÉCRÉMÉ 1L BOUTEILLE 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 D'ISIGNY AOP DOUX PLAQUETTE 250 G

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

64264



x20



BEURRE ISIGNY AOP 1/2 SEL MOULÉ 250 G

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

64265



x1



BEURRE ISIGNY AOP DOUX PANIER 5 KG 82 % M.G

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

- Lait de vache Pasteurisé

64344



x20



x20



BEURRE BARATTE LAIT MONTAGNE DOUX 250 G MONT LAIT

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

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

38350

x1



BEURRE BARATTE LAIT MONTAGNE 1/2 SEL 250 G MONT LAIT

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

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

38351

BEURRE BARATTE DOUX PANIER CARTON 3 KG

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

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

103183

CRÈMERIE

x12



CRÈME UHT 35% MG 50 CL CDF

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

- Lait de vache Pasteurisé

50892

x1



CRÈME FRAÎCHE ISIGNY AOP 40% 5 L

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

101256



x1



CRÈME ISIGNY AOP JATTE 3 L 40%

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

57854



x6



CRÈME FRAÎCHE ISIGNY AOP POT VERRE 38% 40 CL

La coopérative laitière les maîtres laitiers du cotentin.

- Lait de vache Pasteurisé

116232



x6



CRÈME FRAÎCHE 42% POT VERRE 20 CL LE GASLONDE

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

46543

x6



CRÈME FRAÎCHE 42% POT VERRE 40 CL LE GASLONDE

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

46544

x1



x1



x1



CRÈME FRAÎCHE 42 % 2 L LE GASLONDE

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

46203

CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE 30 % 5 L CDF

La coopérative laitière les maîtres laitiers du cotentin.

- Lait de vache Pasteurisé

111360

FROMAGE FRAIS BATTU 7.8% 5 KG CDF

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

- Lait de vache Pasteurisé

53524

CRÈMERIE

x1



FROMAGE FRAIS CAMPAGNE 7% M.G / 5 KG CDF

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

- Lait de vache Pasteurisé

48624

x8



FROMAGE BLANC LISSE 5% M.G / 500G

Fabriqué à la ferme de façon artisanale

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

144624

x1



FROMAGE FRAIS LISSE 40% 5 KG ISIGNY

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

- Lait cru de vache

56666

x12



TARTINABLE À L'AIL 35% 250G

Fabriqué à la ferme de façon artisanale

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

144627

x12



TARTINABLE À L'ECHALOTTE 35% 250G

Fabriqué à la ferme de façon artisanale

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

144626

x12



TARTINABLE AU CURRY 35% 250G

Fabriqué à la ferme de façon artisanale

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

144625

x4



FAISSELLE DES CABASSES 100GX2

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

143729

x9



YAOURT NATURE NOIRETABLE 6X125 G FERME DE 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 FERME DE CHAPT

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

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

41185

CRÈMERIE

x1



YAOURT BRASSÉ NATURE BIO 5 KG YOGOURMAND

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

143939

x12



YAOURT NATURE LAIT ENTIER 6% MG POT VERRE 125GX12

- Lait de vache Pasteurisé
- M.G : 6 %
- La Mère Richard

144951

x12



YAOURT PANACHÉ AUX FRUITS JAUNES POT VERRE 125GX12

- Lait de vache Pasteurisé
- M.G : 1.7 %
- La Mère Richard

144954

x12



YAOURT PANACHÉ AUX FRUITS ROUGES POT VERRE 125GX12

- Lait de vache Pasteurisé
- M.G : 1.7 %
- La Mère Richard

144953

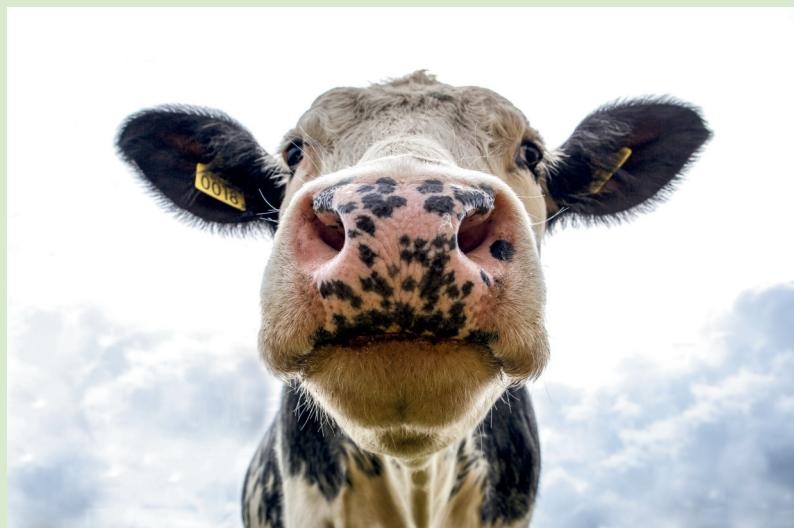
x6



YAOURT PANACHÉ FRUITS SPÉCIFIQUES POT VERRE 125GX12

- Lait de vache Pasteurisé
- M.G : 1.7 %
- La Mère Richard

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



SAINT-NECTAIRE LAITIER AOP 1,75 KG CROIX ST ROBERT

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
- MG : 25 %

43657



x6



SAINT-NECTAIRE AOP FERMIER 29% 1,6 KG 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



SAINT-NECTAIRE AOP FERMIER 29% 1,6 KG 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 1,6 KG 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 sur paille offre un subtile goût de noisette. Affiné dans nos caves

- Affinage 28 Jours minimum
- Lait cru de vache

142698



x3



ST-NECTAIRE AOP BIO FERMIER 29% 1,6KG CROIX ST ROBERT

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

- Affinage 28 Jours minimum
- Lait cru de vache

144137



x2



BLEU AUVERGNE AOP 2,5 KG CROIX ST ROBERT 28 %

Avec sa pâte de couleur blanche à ivoire, parsemée de moisissures bleu-vert (Penicillium Roquefort) 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% 2,3 KG CROIX ST ROBERT

Produit à la ferme avec du lait cru

- Affinage 4 semaines minimum
- Lait cru de vache

50329



x4



FOURME AMBERT AOP 2,2 KG CROIX 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% 2,3 KG CROIX ST ROBERT

Produit à la ferme avec du lait cru

- Affinage 4 semaines minimum
- Lait cru de vache

144235



AUVERGNE

x4



GAPERON 250 G 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% M.G 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% M.G 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 % M.G 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



x1



CANTAL AOP ENTRE DEUX 30% 40 KG SECRETS D'AFFINEURS

Fromage lait cru à pâte pressé jaune doré affiné dans des caves d'exceptions.

- Affinage 4 à 7 mois
- Lait cru de vache

30616



CANTAL AOP ENTRE DEUX TUNNEL 45% M.G 10KG / 5 KG / 2.5 KG

- Affinage 4 à 7 mois
- Lait cru de vache

41910 / 41853 / 41911



x1



CANTAL AOP VIEUX TUNNEL 45% M.G 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



x1



SALERS AOP 30% M.G 40 KG SECRETS D'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



CANTAL AOP PETIT ENTRE DEUX 9 KG

- Lait cru de vache

142889



x6



x4



x2



SAVARON 24% M.G / 1,7 KG GERGOVIE

- Affiné dans nos caves
- Lait de vache pasteurisé

123975

BLEU LAQUEUILLE 28% 1/2 1.25 KG LA MÉMÉE

- Un incontournable de l'Auvergne !
- Lait de vache pasteurisé

551132

BÛCHE DES NEIGES BLEUE 28% M.G / 2 KG

- Lait de vache pasteurisé

112158



AUVERGNE

x4



BLEU DE CHÈVRE 29% M.G 1,25 KG LA MÉMÉE

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

- Lait de chèvre pasteurisé

144684

x4



BLEU DE BREBIS 32% M.G 1,25 KG LA MÉMÉE

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

- Lait de brebis pasteurisé

551591

x7



BLEU DES NEIGES 27% M.G 500 G LAQUEUILLE

Pâte persillée , non cuite avec une texture souple et onctueuse

- Lait de vache pasteurisé

37407

x4



TOME BLEU CENDRÉ 29% M.G 550G LA MÉMÉE

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

- Lait de vache pasteurisé

114831

x6



TOME DES NEIGES 15% M.G 500 G LA MÉMÉE

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

- Lait de vache pasteurisé

170464

x3



TOME MONTAGNE 1.2 KG LAQUEUILLE

Pâte persillée à la saveur fine , parfumée et délicate

- Lait de vache pasteurisé

170461

x12



PETIT BLEU DES NEIGES 30% M.G / 250G

Pâte persillée douce avec une croûte atypique cendrée

- Lait de vache pasteurisé

170458

x8



LE PAVIN 26% M.G / 600G GUILLAUME

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

- Lait de vache pasteurisé

56551

x8



GRAND MUROL 27% M.G 620G 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% M.G / 3,5 KG

Pâte persillée à la saveur fine , parfumée et délicate

- Lait de vache pasteurisé

66260

x1



TOME MONTAGNOU 31% M.G 6,5 KG LIVRADOIS

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

- Lait de vache thermisé

66225

x4



TOMME GRISE 25% M.G 1,9 KG 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% M.G 2,6 KG LIVRADOIS

Pâte molle à croûte lavée

- Lait de vache pasteurisé

59331

x1



BLEU LE SAINT-FLOUR 35% M.G / 2,5 KG

Saveurs douces et délicates avec des notes lactiques et légèrement fruitées

- Lait de vache pasteurisé

143160

x1



TOMME DE MONTAGNE 31% MG / 6.9 KG

Pâte pressée non cuite

- Lait de vache pasteurisé

41989

x4



TOME FRAICHE PAIN 29% M.G / 2,5 KG

Indispensable pour préparer aligot, truffade...

- Lait de vache pasteurisé

144754

x5



TOMME FRAICHE 400/600 G FRAIS EMBALLÉ

Indispensable pour préparer aligot, truffade...

- Lait de vache pasteurisé

41832

x16



L'ARTISOU DU MEZENC BIO 700 G

Fromage aux artisans

- Lait de vache cru

34512



AUVERGNE

x6



COMTESSE DE VICHY À L'AIL DES OURS 27% M.G 220G

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

- Lait de vache pasteurisé

8454

x3



COMTESSE DE VICHY AUX FLEURS 27% M.G 350G

- Lait de vache pasteurisé

16044

x1



COMTESSE DE VICHY 27% M.G / 1.3 KG

- Lait de vache pasteurisé

170568

x6



COMTESSE DE VICHY 27% M.G / 180G

Pâte molle pressée

- Lait de vache pasteurisé

103026

x4



COMTESSE DE VICHY 27% MG / 550G

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

- Lait de vache pasteurisé

170566

x2



LE LAVORT BREBIS 30% M.G 1,7 KG VICHY

Pâte pressée non cuite

- Lait de brebis pasteurisé

177054

x3



LE FUMAISON DE LAVORT 30% MG / 2.2 KG

Texture souple au goût fumé

- Lait de brebis pasteurisé

103027

x2



LAVORT DE CHEVRE 26% M.G 1.7 KG VICHY

Pâte pressée non cuite

- Lait de chèvre pasteurisé

176725

x6



GAPERON DE BREBIS 28% M.G 300 G VICHY

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

- Lait de brebis pasteurisé

60497

AUVERGNE

x12



**LE CHAPELOU 32% M.G
1 KG GARDON**

- Lait cru de vache

146247

x12



**LE CHAPELOU 32% M.G
1 KG GARDON**

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

- Lait de vache thermisé

16939

x12



**LE CHAPELOU BLEU 32% M.G
1 KG GARDON**

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

- Lait de vache thermisé

146246

x4



**FOURME YSSINGEAUX 25%
2 KG GERENTES**

Douce, fondante et légèrement persillée

- Lait de vache pasteurisé

37571

x4



**FOURME DE MONTAGNE 30%
2 KG GERENTES**

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

- Lait de vache pasteurisé

40836

x4



**FOURME DU MAZET 25% M.G
2 KG 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 CHÈVRE 25% M.G
6 KG GERENTES**

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

A tester en raclette

- Lait de chèvre pasteurisé

48580

x9



**CARREAU DE LA MINE
220G VILLARS**

Pâte onctueuse et fondante

- Lait cru de chèvre

47057

AUVERGNE

x8



**GUERANDAIS
110 G VILLARS**

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

- Lait cru de chèvre

47060

x8



**BRIQUETTE 210 G
VILLARS**

Pâte onctueuse et fondante

- Lait cru de chèvre

47059

x8



**TONNELET
220 G VILLARS**

Un fromage généreux qui tient son nom de sa forme

- Lait cru de chèvre

47061

x12



**CROTTIN DE CHÈVRE
45% M.G / 160G**

Crottin frais fermier de la Crouzille (63)

- Lait cru de chèvre

34513

x8



**L'INDÉCIS MI CENDRÉ
21% MG / 180 G BACH**

Fromage fondant et goûteux

- Lait cru de chèvre

143416

x6



**BUCHETTE FRAICHE CHÈVRE
POIVRE 5 BAIES 21% M.G / 24G**

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

- Lait cru de chèvre

144548

x6



**COEUR CENDRÉ 21% M.G
CHÈVRE 150 G**

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

- Lait cru de chèvre

144546

x6



**COLETTE NATURE 21% M.G
CHÈVRE 180 G**

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

- Lait cru de chèvre

144541

x6



**COEUR NATURE 21% M.G
CHÈVRE 150 G**

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

- Lait cru de chèvre

144547

AUVERGNE



**FONDANT DES VOLCANS
21% M.G CHÈVRE 2,2 KG**

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

- Lait cru de chèvre

142859

x12



**PALET PIMENT ESPELETTE
21% M.G CHÈVRE 70 G**

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

- Lait cru de chèvre

144689

x8



**BOUQUETOU DU VERNET
21% M.G 80G X2**

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

- Lait cru de chèvre

144683

x6



**COEUR PIMENT ESPELETTE
21% M.G CHÈVRE 150 G**

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

- Lait cru de chèvre

144545

x2



**TOMME DE CHÈVRE 21% M.G
1 KG VERNET**

Pâte pressée non cuite

- Lait cru de chèvre

36117

x4



**TOMMETTE SEPT-FONS
27% M.G / 500 G**

Affinée à la Germalyne (germe de blé)

- Lait de vache thermisé

170567

x8



**TAVELLE DU VERNET 21% M.G
180 G**

- Lait cru de chèvre

36115

x6



**GAPERON CHÈVRE 200 G
FERME VERNET**

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

- Lait cru de chèvre

123969

x6



**BUCHETTE CHÈVRE CENDRÉ
150 G**

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

- Lait cru de chèvre

123970

AUVERGNE

x2



x10



TOMME DU VERNET SAUGE 21% M.G CHÈVRE 800 G

Pâte pressée non cuite aromatisée à la sauge

- Lait cru de chèvre

144550

BOUQUETOU FRAIS VERNET 21% M.G CHÈVRE 110 G

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

- Lait cru de chèvre

144543

x6



x6



x6



DELICE VULCAIN 21% M.G 160GX6 FERME VERNET

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

- Lait cru de chèvre

103264

BUCHETTE CHEVRE 21% M.G / 150 G

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

- Lait cru de chèvre

142888

CENDRÉ VERNET 21% M.G 170GX6 FERME VERNET

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

- Lait cru de chèvre

103265

x2



x12



RACLETTE FERMIÈRE 27% M.G / 3.5 KG

Fabriqué à la ferme de façon artisanale

- Lait cru de vache

144642

SIOULET FRAIS 35% M.G / 100G

Fabriqué à la ferme de façon artisanale crottin frais de vache

- Lait cru de vache

144644

AUVERGNE

x2



TOMME DE VOISSIEUX 29% M.G / 3 KG

Fabriqué à la ferme de façon artisanale
pâte pressée non cuite

- Lait cru de vache

144641

x8



PAVÉ DE VOISSIEUX 28% M.G / 650 G

Fabriqué à la ferme de façon artisanale
bleu au goût prononcé, texture
crèmeuse

- Lait cru de vache

144630

x12



GOUZON S/SEL 20% M.G 240 G VOUEIZE

Fromage à pâte lactique sans sel
• Lait thermisé de vache

552031

x4



GRAND CHAMBERAT 45% M.G 1.4 KG VOUEIZE

Fromage à pâte pressée non cuite et à
croûte lavée

- Lait thermisé de vache

552284

x3



TOMME ENTIÈRE AFFINAGE AUVERGNE 11% M.G / 1.65 KG

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

- Lait pasteurisé de vache

170666

x3



x12



TOMME ENTIÈRE AFFINÉE AUVERGNE 24% / 1.8 KG

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

- Lait pasteurisé de vache

112481

TOMME DE MONTAGNE 31% M.G / 1.5 KG

Fromage à pâte pressé non cuite avec
une texture souple

- Lait cru de vache

41857

MINI GAPERON 27% M.G 50 G 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 CHÈVRE 32 % M.G / 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% M.G 180G LA MÉMÉE

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

- Lait pasteurisé de vache

554518

x12



PETIT GAPERON BROUSSETTE CHEVRE 32% M.G / 60G

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

- Lait pasteurisé de vache

142893

x2



CARRE AURILLAC 25% 2 KG FROMAGERIE SAINT FLOUR

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

- Lait de vache pasteurisé

113826

x10



YSSOIRIEN TOASTER AIL 34% M.G 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

123847

x10



YSSOIRIEN TOASTER GIROLLE PERSILLADE 32% M.G / 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 CHÈVRE FIGUE MIEL 32% M.G / 230 G

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% M.G / 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

68475

x10



YSSOIRIEN TOASTER FLEUR DES CHAMPS 32% M.G / 200 G

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 CÈPES CIBOULETTE 32% M.G / 200 G

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% M.G / 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

142813

x10



YSSOIRIEN TOASTER MYRTILLE 34% M.G / 200 G

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% M.G / 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

143876

x8



YSSOIRIEN TOMATE SECHÉE BASILIC 32% M.G / 230 G

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

- Lait cru de vache

68476

x8



YSSOIRIEN AIL 34% M.G / 230G

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

- Lait cru de vache

123846

x8



YSSOIRIEN FLEURS DES CHAMPS 32% M.G / 230 G

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

- Lait thermisé de vache

144750

x8



YSSOIRIEN CÈPES 32% M.G 230G

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

- Lait cru de vache

68474

x8



YSSOIRIEN MYRTILLE 32% M.G 230 G

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

- Lait cru de vache

68477

AUVERGNE

x12



**MOZZARELLA BUFFLONNE
BOULE 23% MG / 125 G
MOZZA D'OCC**

- Lait de Bufflonne pasteurisé

16791

x10



**MOZZARELLA BUFFLONNE
BILLE 23% M.G / 25G
MOZZA D'OCC**

- Lait de Bufflonne pasteurisé

16792

x6



**MOZZARELLA BUFFLONNE
TRESSÉE 23% M.G / 2 KG
MOZZA D'OCC**

- Lait de Bufflonne pasteurisé

16793

x12



**STRACCIATELLA BUFFLONNE
COEUR BURRATA 31% M.G
250 G MOZZA D'OCC**

- Lait de Bufflonne pasteurisé

16794

x8



**RICOTTA BUFFLONNE
12% M.G / 400 G
MOZZA D'OCC**

- Lait de Bufflonne pasteurisé

16795





OCCITANIE

OCCITANIE

x2



ROQUEFORT AOP 31% M.G 1.35 KG MARIA GRIMAL

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

44401



x4



ROQUEFORT AOP LA PETITE CAVE 32% M.G / 1.35 KG

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

39546



x4



ROQUEFORT AOP 32% M.G 1.4 KG CARLES

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

42771



x4



ROQUEFORT AOP 32% M.G 1.35 KG TASTE NOIR

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

66751



x20



ROCAMADOUR AOP FERMIER 35 G

Fabriqué dans le Quercy
 • Lait cru de chèvre

34412



x4



BLEU CAUSSES AOP 30% 1.25 KG 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



x12



PELARDON AOP 24% 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 MEULE 4 MOIS JEUNE MONTAGNE 32% M.G 47KG / 10 KG / 3 KG

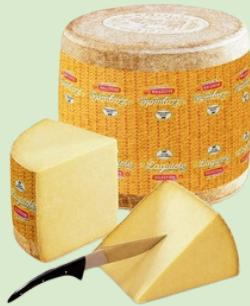
Gout floral et équilibré exhale un parfum de foin frais
 • Lait cru de vache

42016 / 554088 / 38387



OCCITANIE

x1



LAGUIOLE AOP 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% 10/15 MOIS 1/4 12 KG J.MONTAGNE

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

- Lait cru de vache

38378



x1



LAGUIOLE AOP GRAND AUBRAC JEUNE MONTAGNE 30% MG 47 KG / 12 KG / 2.5 KG

- Lait cru de vache
- MG : 30 %

42229 / 178760 / 109699

x4



LAGUIOLE AOP AFFINAGE LONG 1/16 3 KG J.MONTAGNE

- Lait cru de vache
- MG : 27 %

21681



OCCITANIE

x10



TOME FRAICHE AUBRAC IGP 27% 500G J.MONTAGNE

Indispensable pour préparer aligot, truffade...

- Lait cru de vache

60796



x5



LA CROSETA 22% M.G 100G

En forme de croix symbole de l'Occitanie

- Lait thermisé de chèvre

50047

x5



FEUILLE CHEVRE 20% M.G 120G LIVRADOIS

- Lait thermisé de chèvre

61537

x2



CARDALOU DES CABASSES À L'AIL DES OURS 33% / 1.2 KG

Pate souple texture moelleuse

- Lait cru de brebis

144314

x6



DÉLICE DES CABASSES 19% M.G / 100 G

Fromage frais arôme légèrement sucré et acidulé

- Lait cru de brebis

143128

x6



DÉLICE DES CABASSES HERBES 19% M.G / 100G

Fromage qui peut être mangé au couteau ou fondu

- Lait cru de brebis

109647

x1



PASTAROU DES CABASSES 31% MG / 6 KG

Fromage qui peut être mangé au couteau ou fondu

- Lait cru de brebis

47889

x1



PASTAROU DES CABASSES AIL DES OURS 33% M.G / 6 KG

Fromage qui peut être mangé au couteau ou fondu

- Lait cru de brebis

144739

x9



PERAIL DES CABASSES IGP NU SUR PAILLE 24% MG / 150 G

Entièrement moulé manuellement à la louche

- Lait cru de brebis

143131



OCCITANIE

x8



**ELUTCHA BREBIS
32% M.G / 775 G**

Elise, Lucie et Charles

- Lait cru de brebis

43035

x12



**ROC'THYM DES CABASSES
BREBIS 22% M.G / 80 G**

Haloirs à plus de 850 mètres d'altitude

- Lait cru de brebis

144479

x12



**ROC'AIL DES CABASSES
BREBIS 22 % M.G / 80 G**

Haloirs à plus de 850 mètres d'altitude

- Lait cru de brebis

21525

x12



**ROCAILLOU DES CABASSES NU
19% M.G / 80 G**

Haloirs à plus de 850 mètres d'altitude

- Lait cru de brebis

143132

x10



**PERAIL IGP BREBIS PAPILLON
28% M.G / 100 G**

- Lait pasteurisé de brebis

65677



x8



**MARGALET PAPILLON
28% M.G / 150G**

- Lait pasteurisé de brebis

65678

x2



**RONDIN BREBIS PAPILLON
36% M.G / 800 G**

- Lait pasteurisé de brebis

65616

x4



**TOMETTE BREBIS MAROTTE
56% M.G / 800 G SOFROSE**

- Fabriqué en Aveyron
- Lait thermisé de brebis

39511

x1



**TOMME D'ESTAING
37 % M.G / 2.2 KG SOFROSE**

- Fabriqué dans le Larzac
- Lait thermisé de brebis

177291

OCCITANIE

x2



TOMME DE BREBIS LE HAUT BARRY 56% M.G / 3 KG

Fabriqué en Aveyron

- Lait thermisé de brebis

551459

x4



LE CLAOUSOU DU CAUSSE MÉJEAN 25% M.G / 250 G

Entouré d'un cercle d'épicéa

- Lait thermisé de brebis

124016

x3



SOURELLETTE DU FÉDOU 32% M.G / 700 G

Frottage à sec, à la main ou à la brosse

- Lait thermisé de brebis

124018

x8



LE TITOUNET 29% M.G / 125 G

Camembert de brebis

- Lait thermisé de brebis

65093

x6



LA MIJOULE BREBIS 32% 1.4 KG CAVE MAITRE PIERRE

Fabriqué en Lozère

- Lait thermisé de brebis

21775

x1



TOMME 3 LAITS BIO 29% M.G / 2.5 KG

Fabriqué en Lozère

- Lait thermisé de Vache-Chèvre-Brebis

45579

x2



DÉLICE FLEURI BIO 32% MG / 1.7 KG

Mélange de fleurs et plantes aromatiques

- Lait thermisé de brebis

25450

x2



BETHMALE GRAND CRU 32% M.G / 4 KG

Fabrication traditionnelle, salée au gros sel, croûte naturelle

- Lait cru de vache
- Affinage 12 semaines

41384

x1



BETHMALE TRADITIONNEL 29% M.G / 3.8 KG

- Lait pasteurisé de chèvre

121015

OCCITANIE

x2



LE MONTAGNE DE BETHMALE
29% M.G / 2.3 KG

- Lait pasteurisé de chèvre & vache

62686

x6



BOUYGUETTE 16% M.G
150G

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

- Lait cru de chèvre

63752

x2



NAPOLEON ARTISANAL
36% M.G / 4.4 KG

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

- Lait pasteurisé de brebis
- 10 mois affinage

178441

x1



PARPAILLOTTE TOMME DE CHÈVRE 45% M.G / 1.2 KG

Exclusivité France Frais

- Lait cru de chèvre

43201

x4



TOME DE BREBIS LE CAUSSENARD
30% MG RECTANGULAIRE 3 KG

Fabriqué en Aveyron

- Lait thermisé de brebis

47882

x2



CAUSSENARD PUR BREBIS
ROND 52% M.G / 3 KG

- Lait thermisé de brebis

550759

x0



LE CABROU DE L'AUBRAC
70GX15

- Lait cru de chèvre

14021

x2



LE THERONDELS 33% M.G
VACHE 2 KG

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

- Lait cru de vache

176822

x6



ECIR DE L'AUBRAC
21% M.G / 170GX6

- Lait cru de vache

545

OCCITANIE

x6



**LE BURONNIER DE L'AUBRAC
33% M.G / 350 G**

- Lait cru de vache

36239

x6



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

- Lait thermisé de chèvre

57174

x8



**RONDIN ALVIGNAC 22% M.G
120GX8 LIVRADOIS**

- Lait thermisé de brebis

67006

x2



**TOMME PUR BREBIS FOLIES LA
BRIQUE AIL DES OURS 33% MG / 2.2KG**

Fromage qui peut être mangé au couteau ou fondu

- Lait pasteurisé de brebis

30648

x2



**TOMME PUR BREBIS FOLIES LA
BRIQUE PIMENT D'ESPELETTE 2.2 KG**

Fromage qui peut être mangé au couteau ou fondu

- Lait pasteurisé de brebis
- 33 % M.G

30649

x2



**TOMME PUR BREBIS FOLIES LA
BRIQUE À LA TRUFFE 33% MG / 2.2 KG**

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% M.G
4.5 KG AGOUR**

- Lait cru de brebis

31994



x2



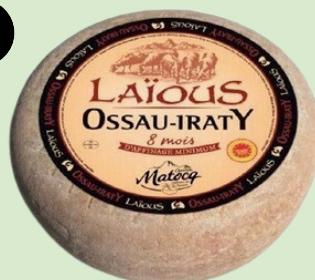
**OSSAU IRATY AOP 29% M.G
17M 4.5 KG AGOUR**

- Lait pasteurisé de brebis

177546



x1



**OSSAU IRATY AOP GRAND AGE
38% 4.2 KG LAÏOUS MATOCQ**

- Lait pasteurisé de brebis

143546



x6



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

- Lait cru de chèvre

38503



x2



**TOMME DES PYRENEES IGP
29% M.G IZAR 4 KG**

- Lait pasteurisé de vache

66180



x3



**TOMME DES CROQUANTS
AFFINÉE À LA LIQUEUR DE
NOIX 31% MG 800 G**

Croûte frottée à la liqueur de noix et caramel

- Lait pasteurisé de vache

47940

x5



**SEIN DE NOUNOU
22% M.G / 250 G**

- Lait cru de chèvre

47996

x6



**COMPOSTELLE CHEVRE
22% M.G / 120 G ETOILE**

- Lait pasteurisé de chèvre

177072

x1



**URDINA BLEU BASQUE 34%
BREBIS 2.5 KG AGOUR**

- Lait pasteurisé de brebis

38415

BASQUE ET NOUVELLE-AQUITAINE

x1



URDINA BLEU BASQUE 25% CHEVRE 2.5 KG AGOUR

- Lait pasteurisé de chèvre

38427

x1



TOMME BREBIS TRUFFE 1% 29% M.G / 4.5 KG AGOUR

- Lait pasteurisé de brebis

50342

x6



PETIT AGOUR BREBIS PIMENT 35% M.G / 750 G

- Lait cru de brebis

550189

x6



BREBIS CROÛTE BRULÉE 38% M.G / 750G AGOUR

Exclusivité France Frais

- Lait pasteurisé de brebis

57021

x2



BREBIS ARTISANAL 29% M.G 4.5 KG AGOUR

- Lait pasteurisé de chèvre

551144

x6



TOMMETTE CHÈVRE 27% M.G 750 G AGOUR

- Lait pasteurisé de chèvre

61731

x6



TOMMETTE FUMÉE KETUA 40% CHÈVRE 750G AGOUR

- Lait pasteurisé de chèvre

144376

x2



TOMME CHÈVRE / BREBIS 27% M.G 4.5 KG AGOUR

- Lait pasteurisé de chèvre / brebis

57702

x6



SAINT SAUVEUR DES BASQUES 28% M.G / 220G

- Lait pasteurisé de brebis

41964

BASQUE ET NOUVELLE-AQUITAINE

x1



**TOMME DE CHÈVRE AFFINÉE
24% MG 2 KG CHÈVREFEUILLE**

- Lait pasteurisé de chèvre

57562

x6



**SARLET CENDRÉ 45% M.G
155 G CHÈVREFEUILLE**

- Lait pasteurisé de chèvre

34175

x6



**SARLET 21.25 % M.G / 155 G
CHÈVREFEUILLE**

- Lait pasteurisé de chèvre

57253

x15



**CABECOU PERIGORD
21.25 % M.G / 35GX15**

- Lait pasteurisé de chèvre

57548

x1



**TOMME RILHAC
29% M.G / 3 KG DUROUX**

- Croute mitée
- Lait pasteurisé de vache

42576

x1



**PAVÉ CORREZIEN CROUTE 1/2
29 % M.G / 8.5 KG DUROUX**

- Affiné en tunnel
- Lait pasteurisé de vache

42571

x6



**BURRATA DE CHÈVRE
18 % M.G / 120 G**

- Lait pasteurisé de chèvre

142697

x6



**MOTHAIS FEUILLE 23% M.G
150 G ATELIER SÈVRE**

- Elaboré au sel de l'île de Ré
- Lait cru de chèvre

142646

x1



**CHÈVRE FERMIER 33% M.G
2.2 KG MATOCQ**

- Lait cru de chèvre

552298



BASQUE ET NOUVELLE-AQUITAINE



TOMME BREBIRO
36% M.G / 10 KG

- Lait pasteurisé de brebis

49364

x5



LAIOUS BREBIS
40% M.G / 600 G

- Croûte comestible
- Lait pasteurisé de brebis

36609

x1



PUR BREBIS FERMIER
36% M.G / 4.5 KG

- Elaboré à la ferme
- Lait cru de brebis

36612

x8



DOME 28% M.G / 230GX8 GEORGELET

- Elaboré à la ferme
- Lait cru de chèvre

30810

x2



**ST PAUL FRAIS S-SEL 28% M.G
160GX6 GEORGELET**

- Elaboré à la ferme
- Lait cru de chèvre

30812

x3



**TOUR DE PAUL 28% M.G
1 KG GEORGELET**

- Elaboré à la ferme
- Lait cru de chèvre

30813

x6



**TRICORNE 21% M.G CHÈVRE
160GX6 GEORGELET**

- Elaboré à la ferme
- Lait cru de chèvre

30814

x6



**FINE FLEUR CENDRÉE
23% M.G CHÈVRE 150 G**

- Lait cru de chèvre

144385

x12



**MINI CHEVROT CENDRÉ
23% M.G / 80 G**

- Lait cru de chèvre

30716

BASQUE ET NOUVELLE-AQUITAINE

x8



**DÉLICE DEUX SÈVRES
CENDRÉE 25% 150 G POITOU**

- Lait pasteurisé de chèvre

172671

x6



**LA BONDE D'ANTAN 200 G
POITOU**

- Lait pasteurisé de chèvre

551613

x6



**BOULE DE NEIGE CENDRÉE 26%
100G BAROT DOMAINE DE SANSAC**

- Lait pasteurisé de chèvre

143498

x4



**POMPON PIMENT ESPELETTE
26% CHÈVRE 200 G ST FRONT**

- Lait pasteurisé de chèvre

48582

x4



**POMPON POIVRE TIMUT 26%
CHÈVRE 200 G ST FRONT**

- Lait pasteurisé de chèvre

48583

x6



**LE SAINT FRONT 26% M.G
CHÈVRE 100 G**

- Lait pasteurisé de chèvre

142603

x12



**CANNELÉ CHÈVRE 26% M.G
50 G CHÈNE VERT**

Fromage de chèvre affiné au lait pasteurisé en forme de cannelé

- Lait pasteurisé de chèvre

144346

x8



**CLOCHE 21% M.G
CHÈVRE 90 G CHÈNE VERT**

Fromage de chèvre affiné au lait pasteurisé en forme de clochette

- Lait pasteurisé de chèvre

144348

x15



**MADELEINE CHÈVRE 21% M.G
35 G CHÈNE 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



NORMANDIE ET BRETAGNE

NORMANDIE ET BRETAGNE

x6



**LIVAROT AOP 22% M.G / 200 G
MOULIN CAREL**

Surnommé le Colonel. Entouré de roseaux

- Lait cru de vache

30791



x6



**PETIT LIVAROT AOP
200G RÉO**

- Lait cru de vache

10078



x6



**PONT EVEQUE AOP 24% M.G
220 G MOULIN CAREL**

- Lait cru de vache

30790



x6



**PONT EVEQUE AOP PETIT
220 G RÉO**

- Lait cru de vache

10077



x6



**NEUFCHATEL AOP COEUR
200 G LE GASLONDE**

- Lait cru de vache

10079



x6



**NEUFCHATEL AOP COEUR
FERMIER 24% M.G / 200 G**

- Lait cru de vache

114432



x12



**CAMEMBERT DE NORMANDIE
AOP 22% M.G / 250 G REAUX**

- Lait cru de vache

554004



x6



**CAMEMBERT NORMANDIE AOP
20% M.G PERELLE 250G**

- Lait cru de vache

37401



x6



**PETIT CAMEMBERT 22% M.G
150 G RÉO**

- Lait cru de vache

60209

NORMANDIE ET BRETAGNE

x2



x6



**GRAND FROMAGE 22% M.G
800 G LE GASLONDE**

- Lait cru de vache

551907

**LA FLEUR DE SOLOGNE
CENDRÉE 23% M.G / 80 G
HARDY**

- Lait cru de chèvre

50042





LES HAUTS-DE-FRANCE

LES HAUTS-DE-FRANCE

x12



**MAROILLES AOP BEFFROI
26% M.G / 750 G**

Exclusivité France Frais

- Lait pasteurisé de vache

42732



x6



**MAROILLES AOP 1/4 26% M.G
200 G LE BEFFROI**

Exclusivité France Frais

- Lait pasteurisé de vache

42744



x6



**MAROILLES AOP FERMIER
29% M.G / 720 G
F.LOUPS**

- Lait thermisé de vache

46435



x2



**MIMOLETTE VIEILLE 40%
PREDECOUPE 2X 1.5 KG ISIGNY**

Croute aux artisans

- Lait pasteurisé de vache

550368

x4



**MIMOLETTE VIEUX BEFFROI
29% M.G / 3.2 KG**

Croute aux artisans,
Affiné dans les caves France Frais

- Lait pasteurisé de vache

43765

x1



**MIMOLETTE EXTRA VIEILLE
29% M.G / 24 MOIS / 2.4 KG
LES 3 MOULINS**

Croute aux artisans

- Lait pasteurisé de vache

63547

x3



**BRIQUE NORD 1/2 VIELLE 27%
3.8 KG SAVEUR OR CAVE**

Affiné dans les caves France Frais

- Lait pasteurisé de vache

43810

x6



**VIEUX LILLE FERMIER
27 % MG / 720 G F.LOUPS**

- Lait thermisé de vache

46436

x1



**LE PETIT BERGUES FERMIER
3% M.G / 450 G**

- Lait cru de vache

59360



LES HAUTS-DE-FRANCE

x8



BOULETTE D'AVESNES ROUGE 29% M.G / 180 G

De forme conique, elle est façonnée manuellement.

- Lait thermisé de vache

174444

x8



BOULETTE D'AVESNES BLANCHE 29% MG / 180 G

De forme conique, elle est façonnée manuellement.

- Lait thermisé de vache

174443

x6



CHAUD BILOUTE 27% M.G 170 G F.LOUPS

Seul fromage du Nord conçu pour passer au four

- Lait thermisé de vache

44641



ILE-DE-FRANCE

ILE-DE-FRANCE



BRIE MEAUX AOP 20% M.G 3/4 AFFINÉ 3 KG DONGE

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

- Lait cru de vache

550940



BRIE MEAUX AOP 20% M.G 1/2 AFFINÉ 3 KG DONGE

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

- Lait cru de vache

115085



BRIE MEAUX AOP 22% M.G S/PAILLE 3/4 AFFINÉ 3 KG

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



BRIE MEAUX AOP 22% M.G 1/2 AFFINÉ CAISSE BOIS 3 KG

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

- Lait cru de vache

41619



BRIE MELUN AOP 24% M.G 3/4 AF 1K5 ST FARON

- Lait cru de vache

56711



BRIE DE NANGIS 20% M.G 1 KG ROUZAIRE

- Lait cru de vache

555013



COULOMMIERS 21% M.G 3/4 AFFINÉ 500 G NUGIER

- Lait cru de vache

113408



COULOMMIERS 23% M.G S/PAILLE 380 G LIVAROT

- Lait cru de vache

118135



COULOMMIERS BRISURE DE TRUFFE 500 G RENARD GILLARD

- Lait cru de vache

143453

ILE-DE-FRANCE

x4



BARISIEN NATURE TRIPLE CRÈME 550 G DONGE

Triple crème

- Lait cru de vache

143656

x2



DUO ROYAL BRISURES DE TRUFFES DE LA SAINT JEAN 24% MG / 950 G

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% M.G AIL DES OURS 950 G 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% MG / 1.5 KG ROUZAIRE

Aromatisé à la Moutarde de Meaux Pommery

- Lait pasteurisé de vache

555533

x1



BRIE LIQUEUR ORANGE 25% MG / 1.5 KG ROUZAIRE

Aromatisé à la liqueur Grand-Marnier

- Lait pasteurisé de vache

32262





CENTRE ET VAL DE LOIRE



CENTRE ET VAL DE LOIRE

x5



SAINTE-MAURE DE TOURNAINE AOP 24% MG / 250 G

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 FERMIER FLEURI 25% M.G 250 G JACQUIN

- Lait cru de chèvre

555544



x12



CROTTIN DE CHAVIGNOL AOP 26% M.G / 60 G

- Lait cru de chèvre

61019



x6



VALENCAY AOP FERMIER FLEURY 26% M.G 220 G JACQUIN

- Lait cru de chèvre

173135



x6



SELLES S/CHER AOP FERMIER 25% M.G / 150 G JACQUIN

- Lait cru de chèvre

177585



x12



x1



BUCHE DE CHÈVRE FLEURS 22% M.G / 1 KG JACQUIN

- Lait pasteurisé de chèvre

64422

x6



- Lait pasteurisé de chèvre

36320

x6



BÛCHETTE J'ADORE SOUS COQUE COURGE ET LIN 23% M.G / 100 G

- Lait pasteurisé de chèvre

30871

CENTRE ET VAL DE LOIRE

x6



**BÛCHETTE J'ADORE SOUS
COQUE TOMATE BASILIC
22% MG / 100 G**

- Lait pasteurisé de chèvre

36321

x6



**BÛCHETTE J'ADORE SOUS
COQUE CENDRÉ
22% MG / 100 G**

- Lait pasteurisé de chèvre

36318

x6



**BÛCHETTE J'ADORE SOUS
COQUE MIEL 20% MG / 100 G**

- Lait pasteurisé de chèvre

7556109

x6



**BÛCHETTE J'ADORE SOUS
COQUE TRUFFE D'ÉTÉ 1.25%
22% MG / 100 G**

- Lait pasteurisé de chèvre

36322

x6



**BÛCHETTE J'ADORE SOUS
COQUE AIL ET FINES HERBES
22% MG / 100 G**

- Lait pasteurisé de chèvre

36319

x6



**BÛCHETTE J'ADORE SOUS
COQUE PÉTALES DE ROSES
22% MG / 100 G**

- Lait pasteurisé de chèvre

38428

x6



**COEUR DU BERRY FRAIS
CENDRÉ 20% MG / 170 G**

- Lait pasteurisé de chèvre

38397

x1



**MINI PYRAMIDE CENDRÉ
30 G JACQUIN**

- Lait pasteurisé de chèvre

58884

x1



**LE GRAND BICHON BIO
26% MG / 1 KG**

- Lait pasteurisé de chèvre

144373

CENTRE ET VAL DE LOIRE

x1



**TOMME ADRIENNE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 3%
28% MG / 1.4 KG JACQUIN**

- Lait pasteurisé de chèvre

48976

x6



**OLIVET FOIN 48% M.G
250 G JACQUIN**

- Lait pasteurisé de vache

173108

x12



**CROTTIN DE CHEVRE 23% M.G
60GX12 FLEUR DE PRÉ**

- Lait cru de chèvre

117383

x8



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

- Lait pasteurisé de vache

142664

x6



**PETIT TONNELET FRAIS
12% M.G / 200 G CHEVENET**

- Lait cru de chèvre

39832

x6



**CHAROLAIS AOP 25% M.G NU
250 G CHEVENET**

- Lait cru de chèvre

42950

x1



**SATONNAY AROME TRUFFE
12% M.G / 100GX6**

- Lait cru de chèvre

44555

x1



**SATONNAY PÉTALE DE ROSE
12% M.G / 100GX6**

- Lait cru de chèvre

53681

x1



**SATONNAY PAPAYE
100GX6 CHEVENET**

- Lait cru de chèvre

142701

CENTRE ET VAL DE LOIRE

x1



x1



x1



SATONNAY MÉLANGE DE FLEURS 12% M.G / 100GX6

- Lait cru de chèvre

53680

SATONNAY PÉTALES DE BLEUET 12% MG / 100GX6

- Lait cru de chèvre

53679

SATONNAY CITRON POIVRE VERT 12% M.G / 100GX6

- Lait cru de chèvre

40801

x2



x6



GALET DE LA LOIRE 29% M.G / 260 G

- Lait pasteurisé de vache

64525

MINI BARATTE BLANC 500 G CHEVENET

De forme conique, la mini-Baratte se consomme à l'apéritif
• Lait cru de vache

39827





GRAND
EST

GRAND EST

x6



PETIT MUNSTER AOP FERMIER
29% MG / 200 G

- Lait cru de vache

59639



x2



MUNSTER AOP FERMIER
27% MG / 750 G ROCHESSON

- Lait cru de vache

61741



x6



LANGRES AOP CHALANCEY
23% M.G / 200 G RIANS

- Lait pasteurisé de vache

551737



x2



**FROMAGE AU MARC
GEWURZTRAMINER**
27% M.G / 800 G

Frottée à l'alcool de marc de Gewurztraminer

- Lait thermisé de vache

31972

x6



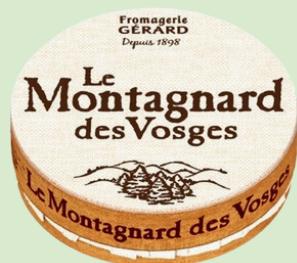
LE FLEURI ROSHEIM 31% M.G
500 G GRAND SAPIN

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



LE MONTAGNARD DES VOSGES
29% M.G / 200 G

Au lait de montagne des Vosges

- Lait pasteurisé de vache

115106

x1



**TOMME FERMIÈRE ENROBÉE
AUX FLEURS 31% MG / 6.5 KG**

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



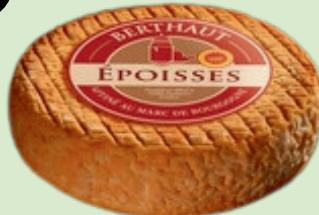
**CHAOURCE AOP 22% M.G
500 G FLEUR DE PRÉ**

- Lait thermisé de vache

118081



x2



**EPOISSES AOP 24% M.G
900 G BERTHAUT**

- Croute lave au marc de Bourgogne
- Lait pasteurisé de vache

66241



x6



**EPOISSES AOP 24% M.G BOITE
250 G LAITERIE DE LA COTE**

- Croute lave au marc de Bourgogne
- Lait cru de vache

21556



x3



**MONT D'OR AOP 2.9 KG COUPE
FLEUR DE PRÉ**

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 D'OR AOP CREMIER
24% M.G / 1 KG MONT'S JOUX**

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



**MINI MONT D'OR AOP
CRÉMIER 45% MG / 500G**

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 D'OR AOP MOYEN 24%
M.G / 620 G FLEUR DE PRÉ**

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



**COMTÉ AOP MEULE 45% M.G
40 KG CHAMOIS VAGNE**

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

- Lait cru de vache
- Affinage 4 Mois

34393



x2



**COMTÉ AOP CHAMOIS 45%
M.G 1/4 10 KG VAGNE**

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

- Lait cru de vache
- Affinage 4 Mois

173290



BOURGOGNE ET FRANCHE-COMTE

x6



COMTÉ AOP EXTRA MAMIE OR 35% M.G / 3/4 KG VAGNE

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

- Lait cru de vache
- Affinage 8 Mois

115801

x1



COMTÉ AOP 35% M.G 38 KG RIVOIRE

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

- Lait cru de vache
- Affinage 12 Mois

36690

x1



COMTÉ AOP 1/4 35% M.G 10 KG RIVOIRE

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

- Lait cru de vache
- Affinage 12 Mois

36691

x1



COMTÉ AOP RÉSERVE 35% M.G 38 KG RIVOIRE

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

- Lait cru de vache
- Affinage 18 Mois

550764

x1



COMTÉ AOP 1/4 35% M.G RÉSERVE 10 KG RIVOIRE

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

- Lait cru de vache
- Affinage 18 Mois

52109

x1



COMTÉ AOP 35% M.G 37 KG RIVOIRE

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

- Lait cru de vache
- Affinage 24 Mois

174332

x1



x1



x1



COMTÉ AOP 1/4 35% M.G 10 KG RIVOIRE

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

- Lait cru de vache
- Affinage 24 Mois

177232



COMTÉ AOP 35% M.G RÉSERVE 34 KG RIVOIRE

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

- Lait cru de vache
- Affinage 30 Mois

47286



COMTÉ AOP RÉSERVE 1/4 35% M.G 10 KG RIVOIRE

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

- Lait cru de vache
- Affinage 30 Mois

50044



BOURGOGNE ET FRANCHE-COMTE

x1



MORBIER AOP 28% M.G 6K8 CRÉMIER

Fromage marqué par une célèbre ligne noire de carbone végétal.

- Lait cru de vache

37583



x1



MORBIER AOP 29% M.G 7 KG MILLESIME MONT JOUX

Fromage marqué par une célèbre ligne noire de carbone végétal.

- Lait cru de vache

43968



x1



MORBIER AOP 22% M.G VIEUX SIRE 7 KG MONT JOUX

Fromage marqué par une célèbre ligne noire de carbone végétal.

- Lait cru de vache

555265



x4



BRILLAT SAVARIN IGP 40% AFFINÉ 500 G 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% AFFINÉ 200 G 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 NATURE 11.5% M.G / 200 G POITREY

Ce fromage très peu calorique se déguste chaud ou froid

- Lait pasteurisé de vache

52951



x6



CANCOILLOTTE IGP PIMENT ESPELETTE 11.5% M.G 200 G POITREY

Ce fromage très peu calorique se déguste chaud ou froid

- Lait pasteurisé de vache

52956



x6



CANCOILLOTTE IGP AIL 11.5% M.G / 200 G POITREY

Ce fromage très peu calorique se déguste chaud ou froid

- Lait pasteurisé de vache

52952



x6



CANCOILLOTTE IGP VIN JAUNE 11.5% M.G / 200 G POITREY

Ce fromage très peu calorique se déguste chaud ou froid

- Lait pasteurisé de vache

52957



BOURGOGNE ET FRANCHE-COMTE

x1



CREMEUX BOURGUIGNON 40% M.G / 1.5 KG FLEUR DE PRÉ

Fromage double-crème
• Lait pasteurisé de vache

550853

x3



CRÉMEUX DE BOURGOGNE FOURRÉ À LA TRUFFE D'ÉTÉ 2.7% / 40% MG / 500 G

Fromage double-crème
• Lait pasteurisé de vache

172780

x6



CREMEUX BOURGOGNE DIJON MOUTARDE ANCIENNE 32% M.G / 200 G DELIN

Fromage double-crème
• Lait pasteurisé de vache

44125

x6



CREMEUX DU JURA 23% M.G 250 G 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 DE BOURGOGNE AFFINÉ TRUFFE D'ÉTÉ 1.9% 35% MG / 500 G

Fromage lactique et enrichi de crème fraîche avec 1.9% de truffe blanche d'été
• Lait pasteurisé de vache

59501

x6



L'AMI DU CHAMBERTIN BOITE 24% M.G / 200 G LAITERIE DE LA COTE

• Lait cru de vache

21641

x4



AISY CENDRÉ 25% M.G 250 G BERTHAUT

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

• Lait pasteurisé de vache

60740

x6



SOUMAINTRAIN IGP 25% M.G 250 G BOITE LAITERIE DE LA COTE

• Lait cru de vache

21554

x9



PETIT GAUGRY 26% M.G 70 G LAITERIE DE LA COTE

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

• Lait cru de vache

21640



BOURGOGNE ET FRANCHE-COMTE

x12



TROU DU CRU 25% M.G 60 G BERTHAUT

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

- Lait pasteurisé de vache

67751

x1



BLEU DE GEX HAUT JURA AOP 29% MG / 7,5 KG

- Lait cru de vache

113639



x2



DOMAINE DE BRESSE 41% M.G / 2 KG

- Lait pasteurisé de vache

64524

x15



MÂCONNAIS CREMIER AOP 45% M.G / 55 G

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

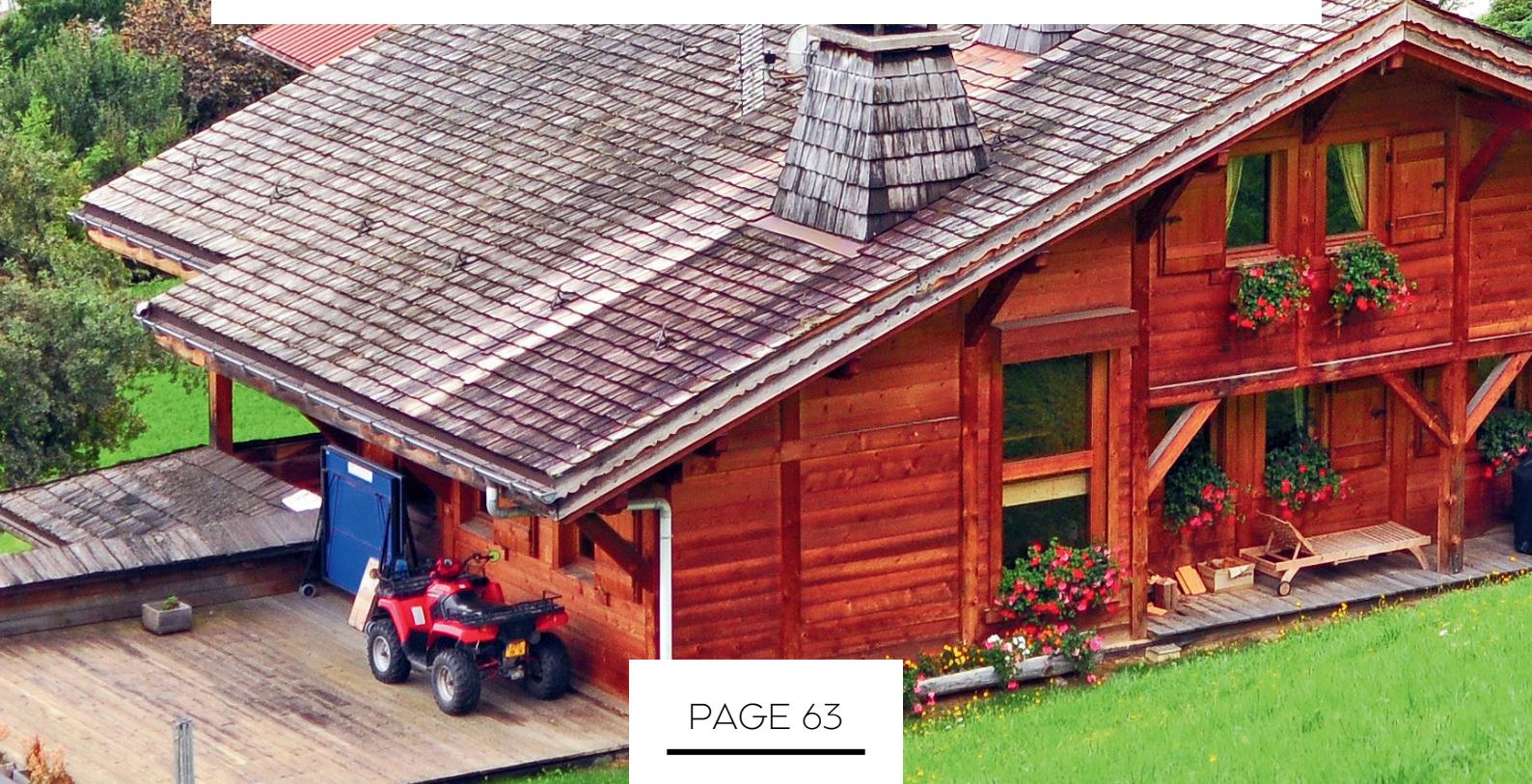
- Lait cru de vache

113266





RHONES-ALPES SAVOIE ET ISERE



RHONES-ALPES SAVOIE ET ISERE

x2



**FOURME DE MONTBRISON AOP
29% MG / 2.4 KG TARIT**

- Lait pasteurisé de vache

39439



x2



**FOURME DE MONTBRISON
AOP 29% MG / 2.4 KG TARIT**

- Lait cru de vache

40808



x12



**REBLOCHON AOP FRUIT
28% MG / 500 G CONUS**

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 FERMIER
22% MG / 450 G CONUS**

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



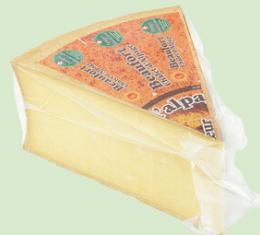
**BEAUFORT CHALET ALPAGE
AOP RÉSERVE 12 MOIS 38 KG**

- Lait cru de vache

171913



x2



**BEAUFORT AOP CHALET
ALPES RÉSERVE 1/8
32% MG / 5 KG**

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

- Lait cru de vache

43226



x2



x1



x2



**BEAUFORT AOP 32% MG ÉTÉ
RÉSERVE 1/8 5 KG CONUS**

- Lait cru de vache

176655



**BEAUFORT AOP 32% MG
HIVER 40 KG 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



**BEAUFORT AOP 32% MG
1/8 5 KG CONUS**

- Lait cru de vache

171905



RHONES-ALPES SAVOIE ET ISERE



ABONDANCE AOP FERMIER 33% M.G / 10 KG CONUS

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

- Lait cru de vache

30029



x1

ABONDANCE AOP 33% M.G MEULE 10 KG CHABERT

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

- Lait cru de vache

41579



x2



ABONDANCE AOP FERMIER 1/2 32% M.G / 4.5 KG 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% MG / 4,25 KG

Dernier fromage ayant eu l'AOP

- Lait thermisé de vache

31971



x4



TOME DES BAUGES AOP 28% M.G / 1.3 KG CHABERT

- Lait cru de vache

42723



x16



PICODON AOP NU 60G COUTURIER

En provençal Picaoudou, signifie « petit fromage piquant ».

- Lait cru de chèvre

114760



x12

RIGOTTE CONDRIEU AOP FERMIER 18% M.G / 35GX12 LA MÈRE RICHARD

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

- Lait cru de chèvre

556035



x2



EMMENTAL FRANÇAIS EST CENTRAL IGP GRAND CRU 1/8 LABEL ROUGE 31% MG / 10 KG

- Lait cru de vache



37447



x4



GRUYÈRE IGP GRYMONTE 1/12 31% M.G / 3.5 KG

- Lait cru de vache
- 4 à 6 mois d'affinage

45508



RHONES-ALPES SAVOIE ET ISERE



**RACLETTE DE SAVOIE IGP
30% M.G / 5.5 KG CHABERT**

- Lait cru de vache

42038



**TOMME SAVOIE IGP 13% M.G
TRADITION 1.6 KG CHABERT**

- Lait cru de vache

39326



**TOMME SAVOIE IGP 30% M.G
TRADITION 1.6 KG CHABERT**

- Lait cru entier de vache

55201



**TOMME SAVOIE IGP
28% M.G / 1.7 KG C.YENNE**

- Lait cru de vache

115111



x12



**SAINT-MARCELIN IGP
SELECTION GRÈS 80 G ETOILE**

- Lait pasteurisé de vache

41026



x8



**ST MARCELIN IGP 23% M.G
80 G LA MÈRE RICHARD**

- Lait cru de vache

111816



**EMMENTAL 32% M.G MEULE
42 JOURS 80 KG FLEUR DE PRÉ**

- Lait cru de vache

124027

x1



**EMMENTAL 1/4 32% M.G
42 JOURS 20 KG FLEUR DE PRÉ**

- Lait cru de vache

124028

x1



**EMMENTAL 32% M.G
5 KG**

- Lait cru de vache

41846

RHONES-ALPES SAVOIE ET ISERE



**BÛCHE DU PILAT 21% M.G
1 KG**

- Lait pasteurisé de vache

66045



**TOMMETTE DE MONTAGNE
30% M.G / 280 G SAUVAIN**

- Lait pasteurisé de vache

53669



**MÉLANGE BEAUFORT COMTÉ
VACHERIN FRIBOURGEOIS
32% M.G / 500 G CONUS**

- Lait cru et thermisé de vache

142922

x1



**MOELLEUX DU REVARD
27% M.G / 1.8 KG**

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

- Lait cru de vache

30166

x1



**MOELLEUX DU REVARD À LA
TRUFFE NOIRE 3% / 27% MG
1.7 KG SCHMIDHAUSER**

- Lait cru de vache

44456

x6



**PETIT MOELLEUX AIL NOIR
27% MG / 250 G**

- Lait cru de vache

144474

x6



**CHEVROTIN AOP FERMIER
26% M.G / 330GX6 CONUS**

- Lait cru de chèvre

124026



x2



**PETIT SAVOYARD 1/8
32% M.G / 5 KG CONUS**

- Lait cru de vache

159349

x4



**PETIT SAVOYARD 1/20
32% M.G / 2 KG CONUS**

- Lait cru de vache

43877

RHONES-ALPES SAVOIE ET ISERE

x1



BOUCHON APÉRITIF FERMIER VACHE 500 G F.PRIEURE

- Lait pasteurisé de vache

53185

x1



RACLETTE FUMÉE 26% M.G 6 KG BRÉZAIN

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

66053

x1



RACLETTE 28% M.G / 6.8 KG MONTS DE JOUX

- Lait cru de vache

115665

x2



TOMME AU MARC 17% M.G 1.8 KG DENT DU CHAT

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

- Lait cru de vache

39574

x3

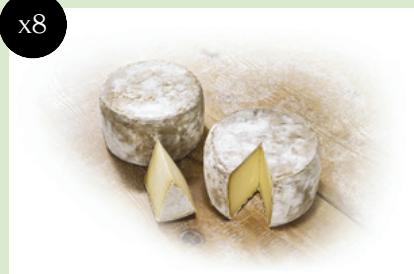


TOMME À L'AIL 29% M.G 1.7 KG C.YENNE

- Lait pasteurisé de vache

42030

x8



TOMETTE DE YENNE NU 31% M.G / 800 G

- Lait cru de vache

112073



RHONES-ALPES SAVOIE ET ISERE

x6



**SAINT-FÉLICIEN GRÈS 180 G
60% M.G ÉTOILE**

- Lait thermisé de vache

41030

x6



**SAINT-FÉLICIEN 27% M.G
180 G LA MÈRE RICHARD**

- Lait cru de vache

117913

x



**FLOCON DE SAVOIE 24% M.G
120 G CHABERT**

- Lait pasteurisé de vache

40457

x2



**ST JULIEN BUCHE DECOR NOIX
25 M.G / 1.2 KG**

- Lait pasteurisé de vache

110094



CORSE ET ALPES SUD

CORSE ET ALPES SUD

x8



BANON AOP 20% M.G / 100 G

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

- Lait pasteurisé de chèvre

118140



x6



BROCCIU AOP FRAIS 13% M.G / 250 G 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 À L'HUILE ÉTOILE PROVENCE 14% M.G / 100 G

- Lait pasteurisé de brebis

177241

x6



TOMME DE BREBIS CORSE 32% M.G / 360 G

- Lait pasteurisé de brebis

52322

x12



A FILETTA BREBIS 29% M.G / 340 G

- Lait pasteurisé de brebis

551621

x9



FLEUR DU MAQUIS BREBIS 26% M.G / 300 G

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

- Lait pasteurisé de brebis

551588

x6



CASANU AFFINÉ BIÈRE ET CHATAIGNE 29% M.G / 210 G

- Lait pasteurisé de brebis

40182

x2



CASANU CASGIU DI PECURA 33% M.G / 1.7 KG

- Lait pasteurisé de brebis

46804

x6



CASANU DI PECURA FROMAGE DE BREBIS 29% M.G / 210 G

- Lait pasteurisé de brebis

52320



BELGIQUE, PAYS-BAS ET UK

BELGIQUE, PAYS-BAS ET UK

x1



BLUE STILTON CHEESE AOP
35% M.G / 2 KG

- Lait pasteurisé de vache

176456



x3



CHEDDAR VILL OAK 1/8
34% MG / 3.2 KG

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

46085

x1



AGED RED LEICESTER
35% M.G / 3.6 KG

- Légèrement sucré
- Lait pasteurisé de vache

47636

x1



CHEDDAR IRISH PORTER
32% MG / 2.25 KG

- Marbré à la Guinness
- Lait cru de vache

21834

x1

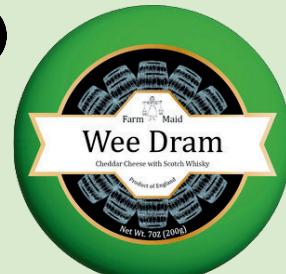


CHEDDAR ROUGE MATURE
34% M.G / 3 KG

- Lait pasteurisé de vache
- 10 mois d'affinage

21835

x6



CHEDDAR WHISKY
34 % M.G / 200 G

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

21829

x6



CHEDDAR MATURE OIGNON ROUGE 32% M.G / 200 G

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

21830

x6



CHEDDAR FUME
32% M.G / 200 G

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

21831

x6



CHEDDAR À LA TRUFFE D'ÉTÉ
53.5% M.G / 200 G

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

21832

BELGIQUE, PAYS-BAS ET UK

x6



FROMAGE RED HOT CHILI PEPPERS À L'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 1.8 KG

- Lait pasteurisé de vache

44883



x6



L'EXQUIS HERVÉ AFFINÉ À LA BIÈRE AOP 26% MG / 200 G

- Lait pasteurisé de vache

45665



x1



PAIN BRUGGE APÉRO MOUTARDE ET FENUGREC

27% MG / 2.5 KG

Aromatisé aux graines de moutarde et fenugrec

- Lait pasteurisé de vache

178436

x1



BRUGGE APÉRO AUX HERBES ROUGES 28% MG / 2.5 KG

Aux saveurs méridionales (tomates, poivrons, piments)

- Lait pasteurisé de vache

68410

x1



VIEUX BRUGGE DEMI 33% M.G / 5.5 KG

- Lait pasteurisé de vache

46373

x1



BRUGGE COMTESSE VINTAGE 28% M.G / 3.5 KG

Pauvre en lactose

- Lait pasteurisé de vache

48952

x2



NAZARETH LIGHT 1/2 30% M.G / 3 KG

Pauvre en lactose

- Lait pasteurisé de vache

46371

x1



GOUDA HOLLAND IGP CUMIN 31% M.G / 4.5 KG KROON

- Lait pasteurisé de vache

177565



BELGIQUE, PAYS-BAS ET UK

x1



**GOUDA HOLLAND IGP JEUNE
30% M.G / 4.5 KG KROON**

- Lait pasteurisé de vache

177568



x1



**BEEMSTER XO MA 1/2
36% M.G / 5.5 KG**

- Lait pasteurisé de vache
- 26 mois affinage

40251

x1



**FROMAGE FERMIER VIEUX
33% M.G / DEMI 8 KG CAVE**

- Lait cru de vache

143125

x1



**FROMAGE FERMIER 1/2 CUMIN
29% M.G / 4 KG**

- Lait cru de vache

143122

x1



**FROMAGE FERMIER CREMEUX
JEUNE 29% M.G / 8 KG CAVE**

- Lait cru de vache

143123

x1



**FROMAGE FERMIER AIL
CIBOULETTE 29% M.G / 6 KG**

Parfumé au céleri, ail et ciboulettes

- Lait cru de vache

143126

x1



**GOUDA AOP VIEUX NOORD-
HOLLANDSE RÉSERVE 35% MG
1/2 MEULE 4.9 KG**

- Lait pasteurisé de vache

48752



SUISSE, AUTRICHE ET ALLEMAGNE

SUISSE, AUTRICHE ET ALLEMAGNE



TOMME DES FLEURS 34% MG 6 KG KASE REBELLEN

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

- Lait pasteurisé de vache

47688



BLEU MONT SALVAT 36% M.G / 2.6 KG

- Lait pasteurisé de vache

21848



ETIVAZ AOP 1/8 31% M.G 2.75 KG CONUS

Fabriqué de Mai à Octobre

- Lait cru de vache
- Affinage 10 Mois

46824



APPENZELLER EXTRA 35% M.G / 6.6 KG CONUS

Fabriqué depuis 700 ans en Suisse

- Lait cru de vache

171940



APPENZELLER CLASSIC 35% M.G / 6.6 KG CONUS

Fabriqué depuis 700 ans en Suisse

- Lait cru de vache

171935



TÊTE DE MOINE AOP 35% M.G 900 G FROMAGE DE BELLELAY

- Lait cru de vache

171944



FRIBOURG TRADITION 35% M.G / 12 KG CONUS

Fabriqué avec un lait très peu écrémé

- Lait cru de vache

171934



FRIBOURG TRADITION 1/4 35% M.G / 3 KG CONUS

Fabriqué avec un lait très peu écrémé

- Lait cru de vache

178190



VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP 30% M.G / 7.5 KG CONUS

- Lait thermisé de vache

171942



SUISSE, AUTRICHE ET ALLEMAGNE



**GRUYÈRE AOP 1/4 SUISSE
ALPAGE 30% MG / 6.25 KG**

Produit de mi-mai à mi-octobre
• Lait cru de vache

178306



**GRUYÈRE AOP SUISSE
30% MG / 4.3 KG CONUS**

- Lait cru de vache

171925



**GRUYÈRE AOP SUISSE 1/8
RÉSERVE 10 MOIS 32% MG
4.3KG CONUS**

- Lait cru de vache

171930



**GRUYERE AOP SUISSE 1/8
ALPAGE 30% M.G / 3.1 KG**

Produit de mi-mai à mi-octobre
• Lait cru de vache

176945



**KALTBACH TRUFFE BLANCHE
D'ÉTÉ 1% MEULE 4.2 KG**

Truffe blanche d'été
• Lait pasteurisé de vache

146199



**KALTBACH ONCTUEUX
34% MG / 4.2 KG**

Affiné en grotte

- Lait cru de vache
- Affinage 4-5 Mois

53182



**RACLETTE SUISSE ST NIKLAUS
27% M.G / 5.5 KG CONUS**

- Lait pasteurisé de vache

171945



MARÉCHAL 32% M.G / 7 KG

- Lait cru de vache

46959



**FONDUE SUISSE MOITIÉ
MOITIÉ 31% / 400 G CONUS**

49% Gruyère suisse AOP, 49% Vacherin Fribourgeois AOP

- Lait pasteurisé de vache

171946



SUISSE, AUTRICHE ET ALLEMAGNE

x6



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

- Lait pasteurisé de vache

45444

x6



**TOMME SUISSE BASILIC
21% M.G / 120 G CONUS**

- Lait pasteurisé de vache

45447

x6



**TOMME SUISSE AUX TRUFFES
3% / 21% M.G / 120 G CONUS**

- Lait pasteurisé de vache

45449

x6



**TOMME SUISSE NATURE
21% M.G / 100 G CONUS**

- Lait pasteurisé de vache

46512

x6



**TOMME SUISSE PIMENT
D'ESPELETTE 21% 120 G CONUS**

- Lait pasteurisé de vache

52096

x6

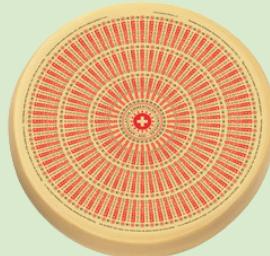


**TOMME SUISSE NOISETTE
21% M.G / 120 G CONUS**

- Lait pasteurisé de vache

52097

x1



**EMMENTAL SUISSE A.O.P
97.5 KG**

- Lait cru de vache

47174





ITALIE, ESPAGNE ET GRECE

ITALIE, ESPAGNE ET GRECE

x12



**MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA AOP BILLES 23% MG
250 G CASEARIA**

- Lait pasteurisé de bufflonne

21697



x1



**MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA AOP TRECCIA
22% M.G / 1 KG CASEARIA**

- Lait pasteurisé de bufflonne

21699



x24



**MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA AOP 23% M.G
BOCCONE 125 G CASEARIA**

- Lait pasteurisé de bufflonne

21692



x6



**FIGLIATA CON LATTE DI
BUFALA 24% M.G / 300 G
CASEARIA**

- Lait pasteurisé de bufflonne

21694

x24



**BURRATA DI LATTE DI
BUFALA 24% M.G / 125 G
CASEARIA**

- Lait pasteurisé de bufflonne

21693

x4



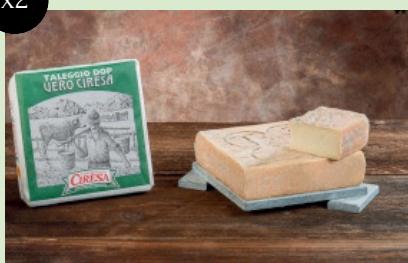
**FONTINA AOP AOSTA 1/4
31% M.G / 2.25 KG CIRESA**

- Lait cru de vache

46980



x2



**TALEGGIO VERO AOP
48% M.G / 2.2 KG**

- Lait pasteurisé de vache

34414



x1



**GORGONZOLA AOP À LA
CUILLÈRE 27% MG 1/2 MEULE
6 KG BARUFFALDI**

- Lait pasteurisé de vache

44038



x1



**GORGONZOLA AOP À LA
CUILLÈRE 26% MG
BOÎTE BOIS 6KG**

- Lait pasteurisé de vache

142680



ITALIE, ESPAGNE ET GRECE

x2



**GORGONZOLA AOP 26% 1/8
1.5 KG PRELIBATO**

- Lait pasteurisé de vache

34425



x1



**GRANA PADANO AOP 29% M.G
14/16 M / 36 KG AMBROSI**

- Lait cru de vache

109673



x4



**GRANA PADANO AOP 28% M.G
1/8 4.25 KG AMBROSI**

- Lait cru de vache

45559



x1



**PARMIGIANO REGGIANO AOP
28% M.G / 24 MOIS / 36 KG**

- Lait cru de vache

31936



x4



**PARMIGIANO REGGIANO AOP
22/24 MOIS / 1/8 / 4.5 KG
AMBROSI**

- Lait cru de vache

570



x2



**PARMIGIANO REGGIANO AOP
28% M.G / 12/16 MOIS / 1/8
4.5 KG AMBROSI**

- Lait cru de vache

45547



x8



**PARMIGIANO REGGIANO AOP
POINTE 30% M.G / 1 KG
MICHELANGELO**

- Lait cru de vache

63279



x6



**MASCARPONE 40% M.G
250 G CASA AZZURRA**

Idéal pour vos plats salés et sucrés

- Lait pasteurisé de vache

171036

x2



**MOLITERNO TRUFFE 5%
31% MG / 5 KG**

Parfumé à la truffe noire d'été

- Lait pasteurisé de brebis

142549

ITALIE, ESPAGNE ET GRECE

x2



**RICOTTA 9% M.G
1.5 KG CIRESA**

Idéal pour vos plats salés et sucrés

- Lait pasteurisé de vache

34419

x6



**RICOTTA CASCINA 45% M.G
250 G CIRESA**

Idéal pour vos plats salés et sucrés

- Lait pasteurisé de vache

63189

x2



**PROVOLONE PIQUANT
29% M.G / 5 KG CIRESA**

Entouré de cire

- Lait pasteurisé de vache
- Affinage 16 mois

46981

x2



**BLU DI CAPRA 29% M.G
2.25 KG CIRESA**

- Lait pasteurisé de chèvre

143674

x5



**BURRATA FUMÉE 22% M.G
100GX2 MURGELLA**

- Lait pasteurisé de vache

52706

x8



**PECORINO ROMANO AOP 1/8
32% M.G / 2.5 KG**

- Lait cru de brebis
- Affinage 5 mois

45232



x7

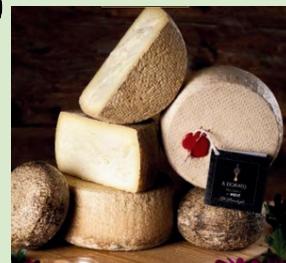


**PÉCORINO FEUILLE DE NOYER
33% MG / 500 G IL NOCETO**

- Lait pasteurisé de brebis

52634

x7



**PECORINO MIEL 33% M.G
500 G IL DORATO**

- Lait pasteurisé de brebis

144418

x7



**PÉCORINO AFFINAGE FOIN
33% M.G / 500 G IL FIENILE**

- Lait pasteurisé de brebis

52635

ITALIE, ESPAGNE ET GRECE

x7



**PECORINO POIRE 33% M.G
500 G L'IMPERO**

- Lait pasteurisé de brebis

52637

x6



**CAMEMBERT DI BUFALA
28% M.G / 250 G CIRESA**

- Lait pasteurisé de bufflonne

143673

x2



**IL SAGGIO 30% M.G CHEVRE
2.9 KG CODIPAL**

- Lait pasteurisé de chèvre

144336

x2



**TESTADURA 31% M.G CHEVRE
1.9 KG CODIPAL**

- Lait pasteurisé de chèvre

144335

x2



**QUESO MANCHEGO AOP
35% M.G / 3.2 KG PER INTER**

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

21559

x2



**TOMME CATALANE URGÈLIA
AOP 27% MG / 2.5 KG**

- Lait pasteurisé de vache

66919

x2



**TOMME IBERICO 3 LAITS
3 KG CASTILLAN**

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

142961

x2



**FROMAGE DE BREBIS FUMÉ
34% MG AFFINAGE 110/130
JOURS 3 KG**

- Lait cru de brebis

21539

x1



**FETA AOP BOITE MÉTAL
24% M.G BREBIS 4 KG
MESOTOPOS LESVOS**

- Lait pasteurisé de brebis

144389



ITALIE, ESPAGNE ET GRECE

x4



**FETA AOP 23% MG PAIN
1 KG FOKAS**

- Lait pasteurisé de brebis

60256



x6



**YAOURT GREC ÉGOUTTÉ
10% MG 1 KG**

- Lait pasteurisé de brebis

44594



A close-up photograph of a large, round, terracotta-colored ceramic bowl filled with creamy, mashed potatoes. The potatoes are garnished with two sprigs of fresh green parsley. The bowl sits on a dark, rustic wooden surface.

ACCOMPAGNEMENTS

ACCOMPAGNEMENTS

x1



ALIGOT DE L'AUBRAC FRAIS TRADITIONNEL 950 G JEUNE MONTAGNE

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

11403



x1



L'ALIGOT DE L'AUBRAC TRADITIONNEL 12% 500 G JEUNE MONTAGNE

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

109965



x10



AUTHENTIQUE TRUFFADE DU CANTAL 500 G RIGAL

Mélange filant de pommes de terre en lamelle et de tome fraîche du Cantal

143883

x16



PÂTE BRISÉE 400 G FRANCOIS

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

170576

x16



PÂTE FEUILLETÉE 400 G FRANCOIS

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

170577

x16



PÂTE SABLÉE 400 G FRANCOIS

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

44403

x12



CRÈME AÉROSOL À LA VANILLE 250 G ISIGNY

A la vanille de Madagascar
• Lait stérilisé de vache

64901

x6



CRÈME SUCRÉE SOUS PRESSION UHT AÉROSOL 32% MG / 700 ML DEBIC

56253

x12



PRÉSURE SIMPLE MARET 250 ML

37741

ACCOMPAGNEMENTS

x6



**LAMELLE DE TRUFFE D'ÉTÉ
AROMATISÉE 500 G
RECETTES DE CHEFS**

Conservées dans une Huile d'Olive

71484

x6



**BRISURES DE TRUFFE D'ÉTÉ
AROMATISÉES 400 G
RECETTES DE CHEFS**

Conservées dans une Huile d'Olive

71485

x6



**LAMELLE DE TRUFFE D'ÉTÉ
37% / 85 G
RECETTES DE CHEFS**

Conservées dans une Huile de Tournesol

71415

x10



**CHIPS À LA TRUFFE D'ÉTÉ 1%
100 G CAVE À TRUFFES**

Truffe d'été 1,1% (tuber aestivum)

49755

x6



**HUILE DE PÉPINS DE RAISIN
AROMATISÉE À LA TRUFFE
NOIRE 250 ML**

Arôme de truffe noire.

184645

x6



**HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE
NOIRE 0.13% / 250 ML
RECETTES DE CHEFS**

0.13 % (Tuber melanosporum)

71416

x6



**NOIX DE CAJOU GRILLÉES
SAVEUR TRUFFE 0.14% 100 G
TRUFFIERES DE RABASSE**

Truffe d'été 0,14% (Tuber aestivum)

71925

x6



**AMANDES GRILLÉES SAVEUR
TRUFFE 0.14% 100 G
TRUFFIERES DE RABASSE**

Truffe d'été 0,14% (Tuber aestivum)

71926

x6



**PRÉPARATION FAÇON
KETCHUP À LA TRUFFE D'ÉTÉ
1% AROMATISÉE 270 G
TRUFFIERES DE RABASSE**

Truffe d'été 1.1% (Tuber aestivum)

71924

ACCOMPAGNEMENTS

x6



**MAYONNAISE TRUFFE ÉTÉ 2%
AROMATISÉE 100 G
TRUFFIERES DE RABASSE**

Truffe d'été 2% (tuber aestivum)

71923

x6



**MOUTARDE TRUFFE ÉTÉ 2%
AROMATISÉE 100 G
TRUFFIERES DE RABASSE**

Truffe d'été 2% (tuber aestivum)

71922

x12



**SEL DE CAMARGUE SAVEUR
TRUFFE D'ÉTÉ 0.28% 50 G
RECETTE DE CHEFS**

71756

x6



**MOUTARDE DE CHARROUX
1 KG**

Au vin de St Pourçain (10%)

182123

x24



**GRATON PRESSÉ 200G
LE GRATON LYONNAIS**

Produit préparé à partir de la fonte de mouille de porc

28465

x24



**GRATON LYONNAIS 200G
LE GRATON LYONNAIS**

Produit obtenu par la fonte de rigons de porc

28464

x4



**GRIGNOTONS MINIS
SAUCISSONS SECS DE QUALITÉ
SUPÉRIEUR VIANDE ORIGINE
FRANCE 500 G**

- Viande de porc origine France

550338

x4



**GRIGNOTONS MINI
SAUCISSONS SECS PUR PORC
AU PARMESAN AOP 500G**

PARMESAN AOP 3.2%

- Viande de porc origine France

550339

x4



**GRIGNOTONS MINI CHORIZO
DE QUALITÉ SUPÉRIEURE PUR
PORC ORIGINE FRANCE 500 G**

- Viande de porc origine France

154199

ACCOMPAGNEMENTS

x4



SAUCISSON SEC GRIGNOTONS ENROBÉS POIVRE VIANDE ORIGINE FRANCE 500G

Poivre noir 3.5%

- Viande de porc origine France

200638

x4



JAMBON SEC AUVERGNE IGP 4 TRANCHES 100 G L'USSELLOISE

Viande de porc origine France

170591



x12



JAMBON CUIT SUPÉRIEUR AVEC COUENNE 2 TRANCHES 120 G

Cuit au bouillon

- Viande de porc origine France

165766

x8



JAMBON CUIT SUPÉRIEUR AVEC COUENNE 4 TRANCHES ORIGINE FRANCE 240 G

Cuit au bouillon

- Viande de porc origine France

165767

x6



SALAMI AUX TRUFFE D'ÉTÉ 3% ENROBÉ DE PARMIGIANO REGGIANO 11% / 80GX6 480G

Truffe d'été 3% (tuber aestivum)

26668

x15



SALGIANO TRANCHÉ SOUS ATMOSPHÈRE 75 G 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 AUVERGNE 180 G ARDELIS

Fabriqué à St Flour

- Viande de porc origine France

36803

x12



TERRINE CAMPAGNARDE 180 G ARDELIS

Fabriqué à St Flour

- Viande de porc origine France

34998

ACCOMPAGNEMENTS

x12



TERRINE AUX CHÂTAIGNES 180 G ARDELIS

Fabriqué à St Flour

- Viande de porc origine France

36800

x12



TERRINE AU ST NECTAIRE AOP 180 G ARDELIS

Fabriqué à St Flour

- Viande de porc origine France

36805

x12



TERRINE AU CANTAL AOP 180 G ARDELIS

Fabriqué à St Flour

- Viande de porc origine France

36804

x12



TERRINE DE SANGLIER AU ROMARIN 180 G ARDELIS

Fabriqué à St Flour

- Viande de porc origine France

166929

x12



TERRINE À L'AIL ROSE 180 G ARDELIS

Fabriqué à St Flour

- Viande de porc origine France

36801

x12



TERRINE AU JAMBON DE PAYS 180 G ARDELIS

Fabriqué à St Flour

- Viande de porc origine France

34999

x12



TRIPOUX D'AUVERGNE 400 G ARDELIS

Fabriqué à St Flour

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

34986

x12



TRIPOUX D'AUVERGNE 600 G ARDELIS

Fabriqué à St Flour

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

34985

x6



VELOUTÉ DE LANGOUSTINE 800 G THIOL

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

71314

ACCOMPAGNEMENTS

x6



**SOUPE POISSON BOCAL
800 G THIOL**

Poissons des lacs et de mer 20%

165775

x6



**MASCARPONE 35.5% M.G
500 G CIRESA**

x4



**TOMATE CONFITE MARINÉE
75% SOUS ATMOSPHÈRE 1 KG
SUD'N'SOL**

Tomates confites marinées 75%

23736

x6



**PEPPERSWEET FROMAGE 45%
200 G KASEMACHER**

Poivron farcis au fromage frais de vache et de brebis.

183428

x6



**OLIVE FROMAGE 45% 200 G
KAESEMACHER**

Olive farcis au fromage frais de vache et de brebis.

183179

x10



**RAISIN GOLDEN STANDARD
1 KG PRUNILLE**

178189



ACCOMPAGNEMENTS

x12



NOIX DE PÉCAN MAMMOTH
DÉCORTIQUÉES NATURES
1 KG BARGUES

170981

x12



NOIX INVALIDE EXTRA
BLANC IMPORT 1 KG

183720

x10



GRAINE DE LIN BRUN
1 KG PANEMEX

102224

x10



PIGNON DE PIN
1 KG

179169

x8



DATTES DEGLET
DÉNOYAUTÉE MOELLEUSE
SANS CONSERVATEUR
1 KG PRUNILLE

232660

x10



GRAINE DE SÉSAME
DÉCORTIQUÉE 1 KG PANEMEX

171661

x10



CRANBERRIES SÈCHES
1 KG PANEMEX

241889

x10



DÉS ABRICOT DÉSHYDRATÉS
1 KG PANEMEX

171645

x10



NOISETTES ENTIÈRES
ÉMONDÉES 1 KG

232581

ACCOMPAGNEMENTS

x10



GRAINE DE TOURNESOL
1 KG PANEMEX

x10



PISTACHE ÉMONDÉE VERTE
D'IRAN 1 KG

x10



SÉSAME NOIR
1 KG

x7



POIVRE NOIR GRAIN
1 KG

249728

x14



SEL ROSE HIMALAYA
1 KG

x4



HERBE PROVENCE
1 KG COMPTOIR

250048

x10



PRUNEAU SECHÉE
DENOYAUTÉ 1 KG PULPE

253830

x12



AMANDES GRISES ENTIÈRES
NATURES 1 KG BARGUES

230167

x10



GRAINE COURGE POCHE
1 KG PANEMEX

175191

ACCOMPAGNEMENTS

x12



AMANDES BLANCHIES
BATONNETS 1 KG BARGUES

189193

x8



FIGUE SÈCHES MOELLEUSE
NATURE 1 KG

x12



PAVOT BLEU
175 G COMPTOIR

248345

x12



MINI POMMES SIROP
1/2 BROVER

117506

x12



MINI MARRONS AU SIROP
ÉPLUCHÉS 4/4 SABATON

x6



MINI POIRE SIROP
4/4 BROVER

117505

x6



GRIOTTES DÉNOYAUTÉES
BOCAL 1L BROVER

237661

x6



TOAST OLIVE TOMATE
75 G SEILLAC

x6



TOAST DISPLAY FRUIT
NOISETTE 75 G SEILLAC

245700

ACCOMPAGNEMENTS

x6



**TOAST CRANBERRY NOISETTE
75 G SEILLAC**

252622

x6



**TOAST ABRICOT PISTACHE
75 G SEILLAC**

x6



**TOAST FIGUE AMANDE
75 G SEILLAC**

252623

252624

x12



**SIROP LIEGE 80GX12
MEURENS**

Sirops de poires et de pommes

182575

x12



**SIROP ERABLE CANADA
250G**

x24



**CONFITURE CERISE NOIR
100 G AGOUR**

42056

x1



**KIT GOURMAND 42 POTS
X100 G**

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

554536

x5



**CONFITURE TRIO
GOURMANTS 40GX3**

Figues aux raisins, cerises noires, poires williams

154802

x12



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

169482

ACCOMPAGNEMENTS

x10



CONFITURE MYRTILLE
SERPOLET 120 G

11080

x10



CONFITURE POMME COING
3 EPICES 120 G

x10



CONFITURE ABRICOT CUMIN
ZESTE ORANGE 120 G

11075

11074

x10



CONFITURE CERISE NOIRE
REGLISSE 120 G

11066

x10



CONFITURE PÊCHE GRAINE
MOUTARDE 120 G

x10



CONFITURE COING PIMENT
ESPELETTE 120 G

11079

x1



PÂTÉ DE FRUIT CERISE NOIRE
CHOCOLAT PIMENT 1.3 KG

235632

x1



PÂTÉ DE FRUIT FIGUE NOIX
CONCASSÉE 1.3 KG

235634

x12



POIVRE TIMUT
95 G

249840

ACCOMPAGNEMENTS

x12



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

248338

x12



**POIVRE BLANC MALABAR
EN GRAIN 210 G
TOUCHE DU CHEF**

181933

x12



**POIVRE SAUVAGE VOANTSY
PERIFERY 160 G COMPTOIR**

249607

x12



**FEVE DE TONKA 190 G
TOUCHE DU CHEF**

248337

x12



**POIVRE NOIR FUMÉ DE
TELlicherry 160 G
COMPTOIR**

249606

x12



**POIVRE NOIR KAMPOT
170 G**

249841





ACCESSOIRES

ACCESSOIRES

x12



POT FROMAGE BLANC
500 ML
248560

x12



POT FROMAGE BLANC
ML750
237021

x12



POT FROMAGE BLANC
1000 ML
237578

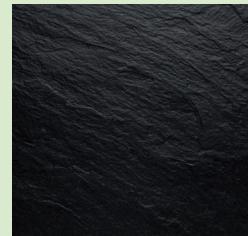
x10



x4



x1



COUVERCLE POUR
POT ROND

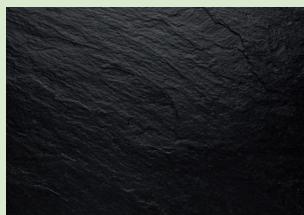
237023

PLATEAU TRAITEUR ARGENT
28X42 CM PAR 25

181106

PLATEAU ARDOISE CARRE
20X20 CM

x1



x1



x6



PLATEAU ARDOISE
RECTANGLE

POT ROND CARTON KRAFT
BRUN 780 ML PAR 50

x6



x1



x100



COUVERCLE POUR POT ROND
CARTON PAR 50

244389

BOITE A ŒUF X6
PAR 462

41795

BOITE À SAINT NECTAIRE 75G

170548

ACCESSOIRES

x9



BOITE À ST NECTAIRE
LE GERGOVIE

232121

x1



x1



SAC CABAS POIGNÉE PAR 250
220X100X280 MM

246294

SAC CABAS POIGNÉE PAR 250
260X170X340 MM

240168

x1



x1



x1



SAC CABACS POIGNÉE TRAITEUR
PAR 250 / 320X215X240 MM

235385

SAC CABAS POIGNÉE
PAR 250 / 260X140X290

232939

SAC SOS KRAFT PAR 500
200X160X400 MM

236412

x1



x1



x10



SAC SOS KRAFT PAR 500
180X110X340 MM

235384

SAC BRETELLES BLANC
RECYCLÉ 26X6X45 MM / X500

247263

SAC SOUS VIDE
150X300 MM / X100

232929

x10



x10



x5



SAC SOUS VIDE
200X300 MM / X100

232930

SAC SOUS VIDE
250X400 MM / X100

232931

SAC SOUS VIDE
300X400 MM / X100

232932

ACCESSOIRES

x5



SAC SOUS VIDE
350X500 MM / X100

232933

x5



SAC SOUS VIDE
400X600 MM / X50

232940

x10



SAC S/VIDE GAUFRE
150X300 MM / X100

248509

x10



x5



x3



SAC SOUS VIDE GAUFRE
200X300 MM / X100

248508

SAC SOUS VIDE GAUFRE
250X350 MM / X100

248507

SAC S/VIDE GAUFRE
300X400 MM / X100

248506

x1



x1



x1



FEUILLES PAPIER DUPLEX
BLANC 10 KG 25X33 CM

248514

FEUILLES PAPIER DUPLEX
BLANC 10 KG 33X50 CM

248513

FEUILLES PAPIER DUPLEX
BLANC 10 KG 50X65 CM

248512

x1



x1



x1



BOBINE PAPIER THERMO
BLANC 33CMX571M 10 KG

248511

BOBINE PAPIER THERMO
BLANC 50CMX400M 10 KG

248510

FEUILLES PAPIER PARAFINE
1 FACE 25X33 CM 10 KG

246973

ACCESSOIRES

x1



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

246972

x1



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

246971

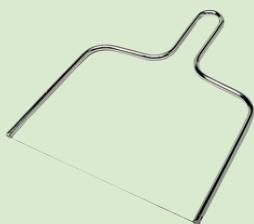
x1



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

246970

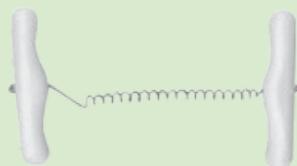
x10



**FILS À LYRE
PAR 10**

246515

x10



**FILS À BEURRE TORSADE
PAR 10**

21931

x10



FILS À FROMAGE PAR 10

21930 / 21929 / 234981
/ 246395 / 21928

x6



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

240689 / 240690

x1



**FILM ALIM WRAPMASTER
30 / 45 CM**

186187 / 186186

x6



**ALUMINIUM BOITE DISTRI
33 CM / 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
5 L STERIL MOUSSE**

83951

ACCESSOIRES

x6



**DESINFECTANT ALIMENTAIRE
750 ML**

250034

x3



NETTOYANT VITRE 5L

GF006310

x4



**LIQUIDE PLONGE MANUEL 5 L
AVANTAGE**

102490

x3



NETTOYANT SOL AU PIN 2D

GF006308

x6



**LAVETTE AJOURE BLEU
PAR 25**

GF007350

x1



**SAC POUBELLE RENFORCÉ
130 L**

249409

x10



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

237 / 244472 / 244473 / 253890

x10



**FRISEUR FROMAGE BOIS
CONUS**

171947

ACCESSOIRES CATALOGUE FISCHER

COUTEAUX À FROMAGE



COUTEAU À FROMAGE
21 cm

● 386



COUTEAU À FROMAGE
25 cm

● 385-25
● 4385-25
● 5385-25



COUTEAU À FROMAGE 2 MAINS
33 cm

● 395-33
● 4395-33
● 5395-33



COUTEAU À FROMAGE 2 MAINS
40 cm

● 395-40
● 4395-40
● 5395-40

+ Spécialement conçu pour la découpe des fromages issus de l'agriculture biologique.



COUTEAU À FROMAGE 2 MAINS
50 cm

● 395-50
● 4395-50



COUTEAU À FROMAGE 2 MAINS, LAME FINE
33 cm

● 396-33



COUTEAU À FROMAGE COURBÉ 2 MAINS
35 cm

● 397-35
● 4397-35



COUTEAU À BRIE OU FOIE GRAS
15 cm

● 389

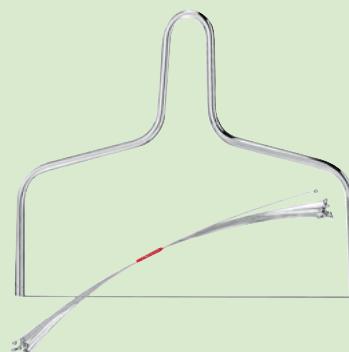
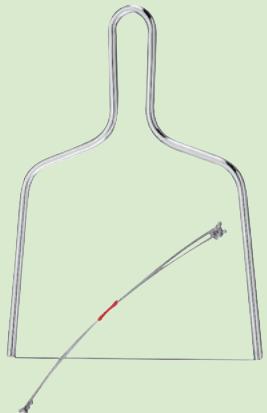


COUTEAU DE DÉGUSTATION
11 cm

● 690

ACCESSOIRES CATALOGUE FISCHER

LYRES & FILS



LYRE INOX 17 cm
Modèle haut pour fil de 17 cm .
52076 - Vendu avec 1 fil monté

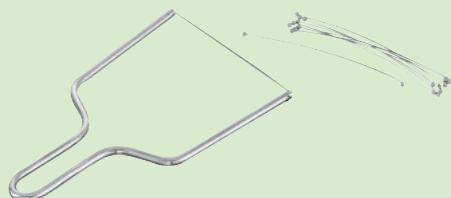
FILS 17 cm
Paquet de 10 unités.
51756x10

LYRE INOX 21 cm
Modèle haut pour fil de 21 cm
52078 - Vendu avec 1 fil monté

FILS - 21 cm
Paquet de 10 unités. .
51780x10

LYRE INOX - 23 cm
Modèle bas pour fil de 23 cm
52079 - Vendu avec 1 fil monté

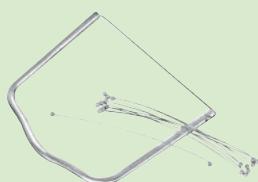
FILS 23 cm
Paquet de 10 unités.
51778x10



LYRE POUR FOIE GRAS & BÛCHE DE NOËL 12 cm
52074 - Vendu avec 1 fil monté

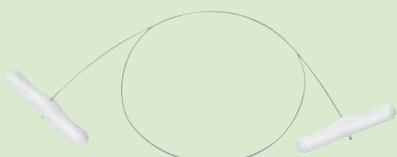
Personnalisation : nous pouvons adapter une poignée plastique alimentaire sur nos lyres. Possibilité de marquage sur la poignée par quantité.

FILS 12 cm
Paquet de 10 unités.
51745x10



LYRE POUR FOIE GRAS 12 cm
52073 - Vendu avec 1 fil monté.

FILS 10 cm
Paquet de 10 unités.
51743x10



**FILS À FROMAGE INOX,
POIGNÉE PLASTIQUES**

Paquet de 10 unités

51720x10 - 45 cm
51721x10 - 60 cm
51722x10 - 80 cm
51723x10 - 100 cm
51724x10 - 120 cm

**FILS À BEURRE INOX, POIGNÉES
PLASTIQUES**

Fils à beurre uni .

Paquet de 10 unités
51070x10 - 30 cm

Fils à beurre torsadés
Paquet de 10 unités
51071x10 - 30 cm



SONDE À FROMAGE

Poignée inoxydable
Longueur 105 mm - ø 7/11 mm.
53001

Longueur 125 mm - ø 9/15 mm.
53002

COUPEUSES À FROMAGE



COUPEUSE À FROMAGE ROQUEFORTAISE MARBRÉE

Socle en fonte et plateau en marbre.

Dimensions: H/L 36 cm x ø 27 cm.

52081 - Vendu avec 1 fil monté.

FILS 27 cm

Paquets de 10 unités.

51740x10

PLATEAU MARBRE

52092

COUPEUSE À FROMAGE ROQUEFORTAISE MARBRÉE

Socle marbré entièrement en polyéthylène alimentaire.

Dimensions: H/L 36 cm x ø 27 cm.

52084 - Vendu avec 1 fil monté.

FILS 27 cm

Paquets de 10 unités.

51740x10

KIT DE REMPLACEMENT TENDEURS

RESSORT INOX POUR ROQUEFORTAISE



COUTEAU À PARMESAN 11 cm

● 387



RACLETTE À FROMAGE

● 758F



LES AOP & IGP

LES AOP

- 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**)

PICTOGRAMME



AOP



IGP



SAVEURS
EN OR



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



FERMIER



BLEU BLANC
COEUR



LES CONCOURS

Nous sommes bien plus qu'un distributeur.

Nous sommes une fédération de distributeurs qui appartient à des agriculteurs.

Appartenir à des agriculteurs, les Maîtres Laitiers du Cotentin, ça veut dire que nous nous inscrivons dans un modèle économique vertueux en participant notamment à la juste rémunération des agriculteurs de la coopérative. Nous croyons au lien essentiel qui les unit aux professionnels des métiers de bouche.

Être une fédération, ça veut dire que toutes nos entreprises sont autonomes.

Notre organisation fédérale nous permet de prendre localement des décisions de façon agile et réactive pour être au plus proche des besoins de nos clients.

Être une fédération, ça veut dire que notre couverture est à la fois nationale et locale.

Parce que l'attachement à nos terroirs fait notre fierté, chaque distributeur France Frais valorise dans ses gammes les produits de sa région.

Être une fédération, ça veut dire que nous partageons des valeurs communes.

France Frais est engagé en faveur de la souveraineté alimentaire française en proposant plus de 90% de son offre alimentaire produite en France.

Pour nous, encourager l'économie locale est un enjeu majeur.

**Nous sommes uniques
car nous sommes différents.**



**Une fédération de distributeurs
qui appartient à des agriculteurs**



Une fédération
de distributeurs
qui appartient
à des agriculteurs.



1 Avenue Henri Pourrat 63510 Aulnat



info@ffauvergne.fr



04.73.60.36.00



www.ffauvergne.fr



ffconnect.france-frais.fr

