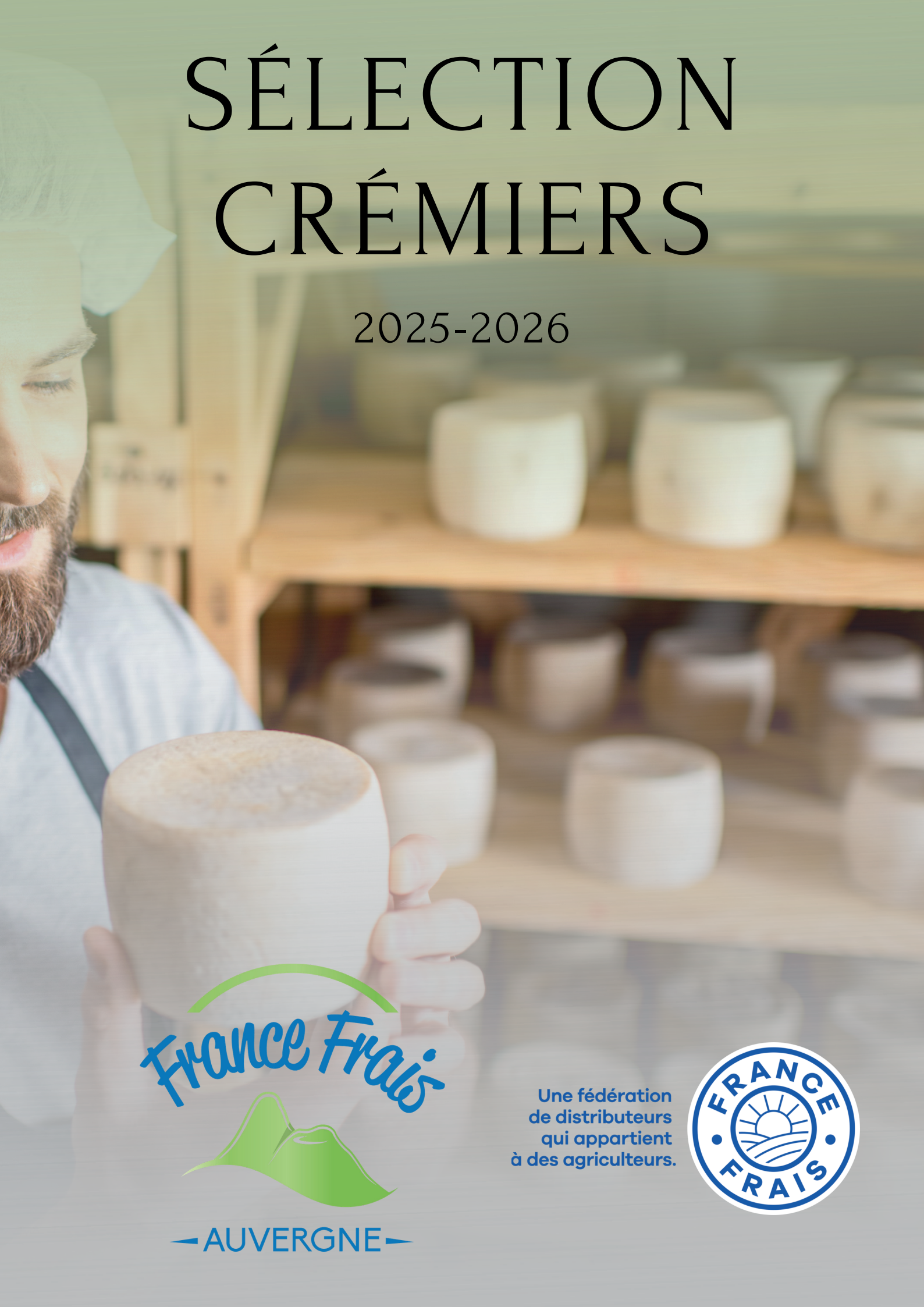
SÉLECTION CRÉMIERS

2025-2026



France Frais AUVERGNE

Une fédération de distributeurs qui appartient à des agriculteurs.

FRANCE FRAIS

SOMMAIRE



CRÈMERIE

PAGES 3 À 8



AUVERGNE

PAGES 9 À 22



OCCITANIE

PAGES 23 À 31



BASQUE ET NOUVELLE-AQUITAINE

PAGES 32 À 38



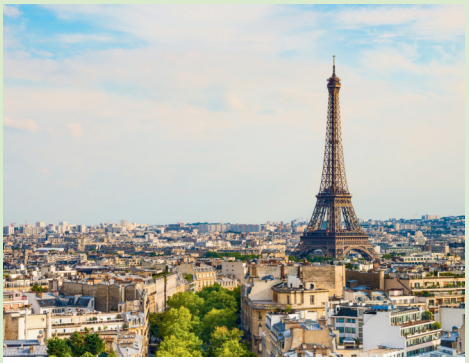
NORMANDIE ET BRETAGNE

PAGES 39 À 41



LES HAUTS-DE-FRANCE

PAGES 42 À 44



ILE-DE-FRANCE

PAGES 45 À 47



CENTRE ET VAL DE LOIRE

PAGES 48 À 52



GRAND EST

PAGES 53 À 54

SOMMAIRE



BOURGOGNE ET FRANCHE-COMTE

PAGES 55 À 60



RHONES-ALPES SAVOIE ET ISERE

PAGES 61 À 67



CORSE ET ALPES SUD

PAGES 68 À 69



BELGIQUE, PAYS-BAS ET UK

PAGES 70 À 73



SUISSE, AUTRICHE ET ALLEMAGNE

PAGES 74 À 77



ITALIE, ESPAGNE ET GRECE

PAGES 78 À 83



ACCOMPAGNEMENTS

PAGES 84 À 96



ACCESSOIRES

PAGES 97 À 105



LES AOP ET IGP

PAGES 106 À 108



CRÈMERIE

CRÈMERIE

x6



LAIT UHT 1/2 ÉCRÉME BRIQUE 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 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

x1



BEURRE BARATTE DOUX PANIER CARTON 3 KG

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

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

103183

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 maturation confère au beurre sa palette aromatique si particulière.

- **Lait de vache Pasteurisé**

64344



CRÈMERIE

x12



CRÈME UHT 35% MG 50 CL CDF

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

- **Lait de vache Pasteurisé**

50892

x1



CRÈME FRAICHE 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 FRAICHE ISIGNY AOP POT VERRE 38% 40 CL

La coopérative laitière les maitres laitiers du cotentin.

- **Lait de vache Pasteurisé**

116232

x6



CRÈME FRAICHE 42% POT VERRE 20 CL LE GASLONDE

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

46543

x6



CRÈME FRAICHE 42% POT VERRE 40 CL LE GASLONDE

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

46544

x1



CRÈME FRAICHE 42 % 2 L LE GASLONDE

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

46203

x1



CRÈME FRAICHE EPAISSE 30 % 5 L CDF

La coopérative laitière les maitres laitiers du cotentin.

- **Lait de vache Pasteurisé**

111360

x1



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



FERMIER

FROMAGE BLANC LISSE 5% M.G / 500G

Fabriqué a 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



FERMIER

TARTINABLE À L'AIL 35% 250G

Fabriqué a la ferme de façon artisanale

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

144627

x12



FERMIER

TARTINABLE À L'ECHALOTTE 35% 250G

Fabriqué a la ferme de façon artisanale

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

144626

x12



FERMIER

TARTINABLE AU CURRY 35% 250G

Fabriqué a 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



FERMIER

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



CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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



CRÈMERIE

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)



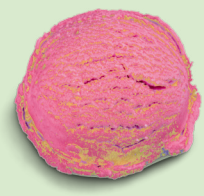
ABRICOT
0.5 L (19344)



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 a pate pressé ivoire et croute grise nuancé, 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 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% 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

x1



TOMME LE MASSIF AU LAIT BUFFLONNE 37% MG / 4.5 KG

Fromage au lait de bufflonne du Cantal et Aveyron.
Affiné pendant 10 semaines minimum.

- **Lait de bufflonne pasteurisé**

145953

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



CANTAL AOP ENTRE DEUX 30%
40 KG 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 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



FERMIER

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

x1



CANTAL AOP PETIT ENTRE DEUX 9 KG

- **Lait cru de vache**

142889

x6



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

- **Affiné dans nos caves**
- **Lait de vache pasteurisé**

123975

x4



BLEU LAQUEUILLE 28% 1/2 1.25 KG LA MÉMÉE

Un incontournable de l'Auvergne !

- **Lait de vache pasteurisé**

551132

x2



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 artisons

- **Lait de vache cru**

34512

AUVERGNE

x6



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

Pate 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

Pate molle pressée

- **Lait de vache pasteurisé**

103026

x4



COMTESSE DE VICHY 27% MG / 550G

Pate 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, sont 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



LE TRIANGLE DES BOURBONS FERMIER 55G

Salé à la Fleur de sel de Guérande, pointes de bleu suivant affinage.

- **Lait cru de chèvre**

145954

x16



LA GALINETTE CENDRÉE FERMIER 60G

Forme de palet, cendré, pointes bleutées à couverture généralisée de pénicillium au fur et à mesure de l'affinage.

- **Lait cru de chèvre**

145955

x20



LES CROTTINS FERMIER 75G

Fromage de chèvre fermier au lait cru de type crottin

- **Lait cru de chèvre**

145956

x12



CROTTIN DE CHÈVRE 45% M.G / 160G

Crottin frais fermier de la Crouzille (63)

- **Lait cru de chèvre**

34513

x4



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

Affinée à la Germalyne (germe de blé)

- **Lait de vache thermisé**

170567

AUVERGNE

x4



GRAND CHAMBERAT 45% M.G 1.4 KG VOUEIZE

Fromage a pate pressée non cuite et à croûte lavée

- **Lait thermisé de vache**

552284

x3



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

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

- **Lait pasteurisé de vache**

170666

x3



TOMME ENTIÈRE AFFINÉE AUVERGNE 24% / 1.8 KG

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

- **Lait pasteurisé de vache**

112481

x3



TOMME DE MONTAGNE 31% M.G / 1.5 KG

Fromage a pate pressé non cuite avec une texture souple

- **Lait cru de vache**

41857

x12



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-ferme, 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 crême aromatisé. A déguster froid

- **Lait cru de vache**

68476

x8



YSSOIRIEN AIL 34% M.G / 230G

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

- **Lait cru de vache**

123846

x8



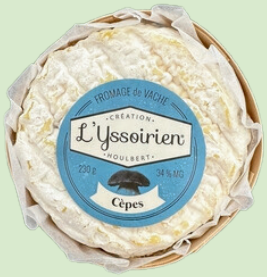
YSSOIRIEN FLEURS DES CHAMPS 32% M.G / 230 G

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

- **Lait thermisé de vache**

144750

x8



YSSOIRIEN CÈPES 32% M.G 230G

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

- **Lait cru de vache**

68474

x8



YSSOIRIEN MYRTILLE 32% M.G 230 G

Conçu sur une base de double crême 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



FERMIER

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**

36254

x12



PELARDON AOP 24% 60GX12 CEVENNES

Un fromage à pâte molle, obtenu par coagulation lente, essentiellement lactique. L'un des plus ancien fromage 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 paturent 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

x6



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

- **Lait cru de vache**

36239



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 arome 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



SOURELIETTE 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

Fraiche, 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



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 À LA TRUFFE 33% MG / 2.2 KG

Fromage qui peut être mangé au couteau ou fondu

- **Lait pasteurisé de brebis**

21890

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

x4



LE RE-BÊLE DE REVEL 650G AFFINAGE 3 SEMAINES

Sa pâte est onctueuse et fondante avec des notes caprines douces et subtiles.

- **Lait cru de chèvre**
- **28 % M.G**

29386

x1



MONTAGNE NOIRE 29% MG AFFINAGE 3-6 MOIS 7KG

Sa pâte est souple et fondante en bouche

- **Lait cru de vache**

29387

x6



LE SOREZIEN 28% MG 100G

Il associe le souple, crémeux et gouteux du chèvre au léger fondant de la vache.

- **Lait cru mixte chèvre et vache**

29383

x2



TOMME COCAGNE AFFINAGE 3/6 MOIS 33% MG 1.1KG

La tomme surprend par l'explosion de saveur en bouche et son goût légèrement sucré.

- **Lait cru de brebis**

17444



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 LAIOUS 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'ile de Ré

- **Lait cru de chèvre**

142646

x1



FERMIER

CHÈVRE FERMIER 33% M.G 2.2 KG MATOCQ

- **Lait cru de chèvre**

552298

BASQUE ET NOUVELLE-AQUITAINE

x1

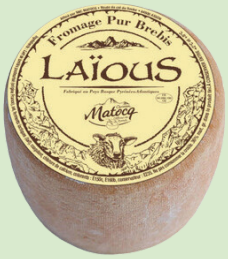


TOMME BREBIRO
36% M.G / 10 KG

- **Lait pasteurisé de brebis**

49364

x5



LAIOUS BREBIS
40% M.G / 600 G

Croute comestible
- **Lait pasteurisé de brebis**

36609

x1



FERMIER

PUR BREBIS FERMIER
36% M.G / 4.5 KG

Elaboré à la ferme
- **Lait cru de brebis**

36612

x8



FERMIER

DOME 28% M.G / 230GX8 GEORGELET

Elaboré à la ferme
- **Lait cru de chèvre**

30810

x2



FERMIER

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

Elaboré à la ferme
- **Lait cru de chèvre**

30812

x3



FERMIER

TOUR DE PAUL 28% M.G 1 KG GEORGELET

Elaboré à la ferme
- **Lait cru de chèvre**

30813

x6



FERMIER

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 CHENE VERT

Fromage de chèvre affiné au lait pasteurisé en forme de cannelé

- **Lait pasteurisé de chèvre**

144346

x8



CLOCHETTE 21% M.G CHÈVRE 90 G CHENE 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 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



NORMANDIE ET BRETAGNE

NORMANDIE ET BRETAGNE

x6



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

Surnomé 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



GRAND FROMAGE 22% M.G 800 G LE GASLONDE

- Lait cru de vache

551907

x6



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% PREDECOUPÉ 2X 1.5 KG ISIGNY

Croute aux artisons
- **Lait pasteurisé de vache**

550368

x4



MIMOLETTE VIEUX BEFFROI 29% M.G / 3.2 KG

Croute aux artisons,
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 artisons
- **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

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

x1



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

x2



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

x1



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

x1



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

x1



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

- **Lait cru de vache**

56711

x2



BRIE DE NANGIS 20% M.G 1 KG ROUZAIRE

- **Lait cru de vache**

555013

x5



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

- **Lait cru de vache**

113408

x6



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

- **Lait cru de vache**

118135

x4



COULOMMIERS BRISURE DE TRUFFE 500 G RENARD GILLARD

- **Lait cru de vache**

143453

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% M.G / 1.5 KG ROUZAIRE

Aromatisé à la Moutarde de Meaux Pommery
- **Lait pasteurisé de vache**

555533

x1



BRIE LIQUEUR ORANGE 25% M.G / 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 TOURAINE 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



FERMIER

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



FERMIER

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

- **Lait cru de chèvre**

173135

x6



FERMIER

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

- **Lait cru de chèvre**

177585

x12



APOLLINE AUX FLEURS 19% M.G / 100 G JACQUIN

- **Lait cru de chèvre**

4301

x1



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

- **Lait pasteurisé de chèvre**

64422

x6



BÛCHETTE J'ADORE SOUS COQUE AU POIVRE 22% MG / 100 G

- **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% M.G / 170 G

- Lait pasteurisé de chèvre

38397

x1



MINI PYRAMIDE CENDRÉ 30 G JACQUIN

- Lait pasteurisé de chèvre

58884

x1



CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LE GRAND BICHON BIO 26% M.G / 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



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

- **Lait cru de chèvre**

53680

x1



SATONNAY PÉTALES DE BLEUET 12% MG / 100GX6

- **Lait cru de chèvre**

53679

x1



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

- **Lait cru de chèvre**

40801

x2



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

- **Lait pasteurisé de vache**

64525

x6



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



FERMIER

PETIT MUNSTER AOP FERMIER 29% MG / 200 G

- **Lait cru de vache**

59639

x2



FERMIER

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 GEWURTZTRAMINER 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



FERMIER

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 MONTS 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 ¼ 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 ¼ 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 ¼ 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



COMTÉ AOP ¼ 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

x1



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

x1



COMTÉ AOP RÉSERVE ¼ 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% M.G / 2.4 KG TARIT

- **Lait pasteurisé de vache**

39439

x2



FOURME DE MONTBRISON AOP 29% M.G / 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% M.G / 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



BEAUFORT AOP 32% M.G ÉTÉ RÉSERVE 1/8 5 KG CONUS

- **Lait cru de vache**

176655

x1



BEAUFORT AOP 32% M.G 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

x2



BEAUFORT AOP 32% M.G 1/8 5 KG CONUS

- **Lait cru de vache**

171905

RHONES-ALPES SAVOIE ET ISERE

x1



FERMIER

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



FERMIER

ABONDANCE AOP FERMIER ½ 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 ⅛ LABEL ROUGE 31% MG / 10 KG

- **Lait cru de vache**

37447

x4



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

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

45508

RHONES-ALPES SAVOIE ET ISERE

x1



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

- Lait cru de vache

42038

x4



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

- Lait cru de vache

39326

x4



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

- Lait cru entier de vache

55201

x3



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

x1



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

- Lait cru de vache

124027

x1



EMMENTAL ¼ 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

x1



BÛCHE DU PILAT 21% M.G 1 KG

- **Lait pasteurisé de vache**

66045

x1



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

- **Lait pasteurisé de vache**

53669

x10



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



FERMIER

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



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

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 ½ 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

x1



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

x2



BLEU MONT SALVAT 36% M.G / 2.6 KG

- **Lait pasteurisé de vache**

21848

x2



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

Fabriqué de Mai à Octobre

- **Lait cru de vache**
- **Affinage 10 Mois**

46824

x1



APPENZELLER EXTRA 35% M.G / 6.6 KG CONUS

Fabriqué depuis 700 ans en Suisse

- **Lait cru de vache**

171940

x1



APPENZELLER CLASSIC 35% M.G / 6.6 KG CONUS

Fabriqué depuis 700 ans en Suisse

- **Lait cru de vache**

171935

x4



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

- **Lait cru de vache**

171944

x1



FRIBOURG TRADITION 35% M.G / 12 KG CONUS

Fabriqué avec un lait très peu écrémé

- **Lait cru de vache**

171934

x2



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

Fabriqué avec un lait très peu écrémé

- **Lait cru de vache**

178190

x1



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

- **Lait thermisé de vache**

171942

SUISSE, AUTRICHE ET ALLEMAGNE

x1



GRUYÈRE AOP ¼ SUISSE ALPAGE 30% MG / 6.25 KG

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

178306

x2



GRUYÈRE AOP SUISSE 30% MG / 4.3 KG CONUS

- **Lait cru de vache**

171925

x2



GRUYÈRE AOP SUISSE ⅛ RÉSERVE 10 MOIS 32% MG 4.3KG CONUS

- **Lait cru de vache**

171930

x2



GRUYERE AOP SUISSE ⅛ ALPAGE 30% M.G / 3.1 KG

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

176945

x1



KALTBACH TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ 1% MEULE 4.2 KG

Truffe blanche d'été
- **Lait pasteurisé de vache**

146199

x1



KALTBACH ONCTUEUX 34% MG / 4.2 KG

Affiné en grotte
- **Lait cru de vache**
- **Affinage 4-5 Mois**

53182

x1



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

- **Lait pasteurisé de vache**

171945

x1



MARÉCHAL 32% M.G / 7 KG

- **Lait cru de vache**

46959

x6



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

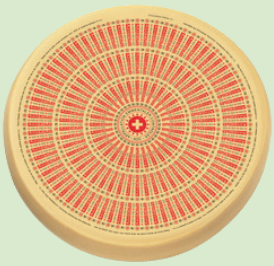


TOMME SUISSE NOISETTE 21% M.G / 120 G CONUS

- Lait pasteurisé de vache

52097

x1



EMMENTAL SUISSE A.O.P 97.5 KG

- Lait cru de vache

47174



ITALIE, ESPAGNE ET GRECE

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 ¼ 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

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





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 fraiche 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

34417

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

102226

x10



PISTACHE ÉMONDÉE VERTE D'IRAN 1 KG

83663

x10



SÉSAME NOIR 1 KG

238263

x7



POIVRE NOIR GRAIN 1 KG

249728

x14



SEL ROSE HIMALAYA 1 KG

249838

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

231722

x12



PAVOT BLEU 175 G COMPTOIR

248345

x12



MINI POMMES SIROP ½ BROVER

117506

x12



MINI MARRONS AU SIROP ÉPLUCHÉS 4/4 SABATON

116487

x6



MINI POIRE SIROP 4/4 BROVER

117505

x6



GRIOTTES DÉNOYAUTÉES BOCAL 1L BROVER

237661

x6



TOAST OLIVE TOMATE 75 G SEILLAC

244447

x6



TOAST DISPLAY FRUIT NOISETTTE 75 G SEILLAC

245700

ACCOMPAGNEMENTS

x6



TOAST CRANBERRY NOISETTE 75 G SEILLAC

252622

x6



TOAST ABRICOT PISTACHE 75 G SEILLAC

252623

x6



TOAST FIGUE AMANDE 75 G SEILLAC

252624

x12



SIROP LIEGE 80GX12 MEURENS

Sirops de poires et de pommes

182575

x12



SIROP ERABLE CANADA 250G

160729

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

11075

x10



CONFITURE ABRICOT CUMIN ZESTE ORANGE 120 G

11074

x10



CONFITURE CERISE NOIRE REGLISSE 120 G

11066

x10



CONFITURE PÊCHE GRAINE MOUTARDE 120 G

11079

x10



CONFITURE COING PIMENT ESPELETTE 120 G

11076

x1



PÂTE DE FRUIT CERISE NOIRE CHOCOLAT PIMENT 1.3 KG

235632

x1



PÂTE 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 TELLICHERY 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

COUVERCLE POUR POT ROND

237023

x4



PLATEAU TRAITEUR ARGENT 28X42 CM PAR 25

181106

x1



PLATEAU ARDOISE CARRE 20X20 CM

x1



PLATEAU ARDOISE RECTANGLE

x1



KIT PLANCHA BOX 455X190X50 MM PAR 20

252306

x6



POT ROND CARTON KRAFT BRUN 780 ML PAR 50

244387

x6



COUVERCLE POUR POT ROND CARTON PAR 50

244389

x1



BOITE A ŒUF X6 PAR 462

41795

x100



BOITE À SAINT NECTAIRE 75G

170548

ACCESSOIRES

x9



BOITE À ST NECTAIRE LE GERGOVIE

232121

x1



SAC CABAS POIGNÉE PAR 250 220X100X280 MM

246294

x1



SAC CABAS POIGNÉE PAR 250 260X170X340 MM

240168

x1



SAC CABACS POIGNÉE TRAITEUR PAR 250 / 320X215X240 MM

235385

x1



SAC CABAS POIGNÉE PAR 250 / 260X140X290

232939

x1



SAC SOS KRAFT PAR 500 200X160X400 MM

236412

x1



SAC SOS KRAFT PAR 500 180X110X340 MM

235384

x1



SAC BRETELLES BLANC RECYCLÉ 26X6X45 MM / X500

247263

x10



SAC SOUS VIDE 150X300 MM / X100

232929

x10



SAC SOUS VIDE 200X300 MM / X100

232930

x10



SAC SOUS VIDE 250X400 MM / X100

232931

x5



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

SAC SOUS VIDE GAUFRE
200X300 MM / X100

248508

x5

SAC SOUS VIDE GAUFRE
250X350 MM / X100

248507

x3

SAC S/VIDE GAUFRE
300X400 MM / X100

248506

x1

FEUILLES PAPIER DUPLEX
BLANC 10 KG 25X33 CM

248514

x1

FEUILLES PAPIER DUPLEX
BLANC 10 KG 33X50 CM

248513

x1

FEUILLES PAPIER DUPLEX
BLANC 10 KG 50X65 CM

248512

x1



BOBINE PAPIER THERMO
BLANC 33CMX571M 10 KG

248511

x1



BOBINE PAPIER THERMO
BLANC 50CMX400M 10 KG

248510

x1

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

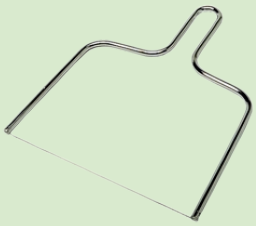
x1



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

246970

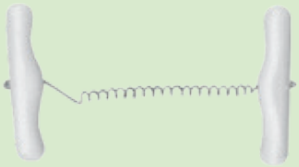
x10



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

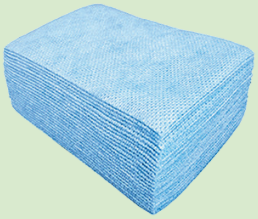
x3



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



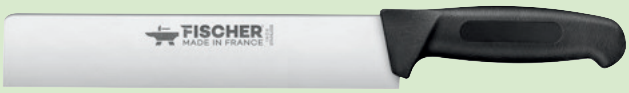
FRISEUR FROMAGE BOIS CONUS

171947

COUTEAUX À FROMAGE



COUTEAU À FROMAGE
21 cm
- 386



COUTEAU À FROMAGE
25 cm
- 385-25
- 4385-25
- 5385-25

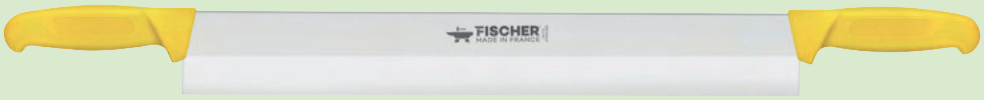


COUTEAU À FROMAGE 2 MAINS
33 cm
- 395-33
- 4395-33
- 5395-33



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

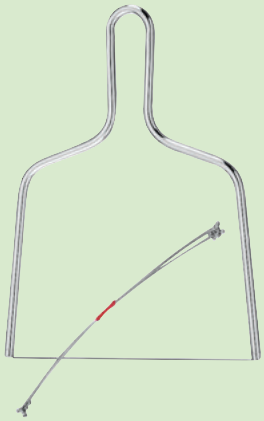


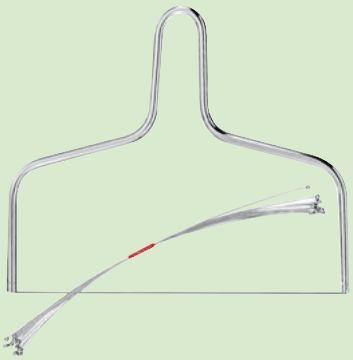
COUTEAU À BRIE OU FOIE GRAS
15 cm
- 389



COUTEAU DE DÉGUSTATION
11 cm
- 690

LYRES & FILS





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

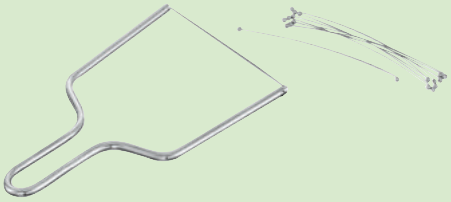
FILS 17 cm
Paquet de 10 unités.
51756x10

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

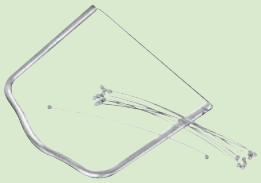
FILS 23 cm
Paquet de 10 unités.
51778x10



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

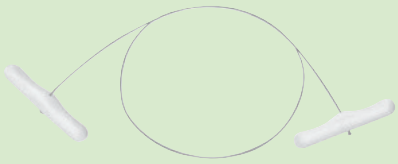
Personnalisation : nous pouvons adapter une poignée plastique alimentaire sur nos lyres. Possibilité de marquage sur la poignée par quantité.

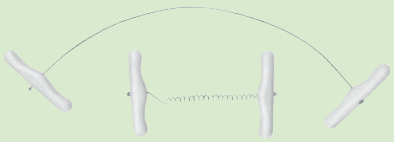
FILS 12 cm
Paquet de 10 unités.
51745x10



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





L'ORIGINALE ROQUEFORTAISE MADE IN FRANCE

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.

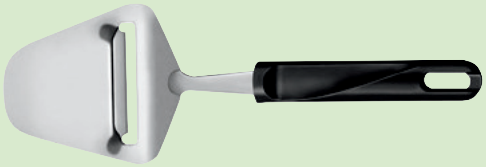
FILS 27 cm
Paquets de 10 unités.
51740x10

KIT DE REMPLACEMENT TENDEURS
RESSORT INOX POUR ROQUEFORTAISE



COUTEAU À PARMESAN 11 cm

● 387



RACLETTE À FROMAGE

● 758F


APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

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)**

LES IGP

- 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

France Frais
AUVERGNE

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