

# Savoirs Festives



Du 17 Novembre au 31 Décembre 2025

France Frais

# Romain Le Gal



« J'ai rejoint une entité du groupe il y a un peu plus de huit ans maintenant. Après avoir accompagné les Crémiers-Fromagers du Nord de la France, je suis devenu acheteur et m'occupais des caves d'affinage de mimolettes.

Avec la soif d'apprendre et la passion, je me suis lancé le défi de préparer le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France », classe Fromager, titre que j'ai obtenu en 2022.

J'ai à cœur aujourd'hui de partager et de transmettre. C'est avec cette envie que j'accompagne le Groupe France Frais sur la formation. »

Romain Le Gal, MOF Fromager.

# Sommaire

## Produits Crèmerie

### Les produits du groupe France Frais

La Mère Richard	4
Laiterie Th. Réaux	5-6
Le Beffroi	6
La Cave de Maître Pierre & Sévérac	7
Maison Edouard Conus	8-10
Les Terres d'Auvergne	11
Croix Saint-Robert	12
Fleur de Pré	13-14
Pâte pressée cuite	15
Pâte pressée non cuite	17
Pâte persillée	23
Pâte molle à croûte fleurie	29
Pâte molle à croûte lavée	35
Fromage frais & Spécialité fromagère	39
Beurre, Crème & Fromage blanc	45
Accompagnement fromage	49

### Légendes des pictogrammes

#### LABELS

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée
-  Beurre d'Isigny

#### ORIGINE PRODUIT

-  Espagne
-  Grande Bretagne
-  Italie
-  Pays-Bas
-  Suisse

#### AUTRES

-  Lait Origine France



Agissez pour le recyclage des papiers  
avec France-Frais et CITEO.

Offres valables dans la limite des stocks disponibles.

L'Entreprise peut être amenée à remplacer un produit par un autre de qualité équivalente.

Photographies non contractuelles.

Edité par France-Frais - Sainte Marie-La-Blanche.

RCS Beaune 434 493 672. Aout 2025.

Des mises à jour de codes sont possibles.



Dans le sillon tracé par Paul BOCUSE, quelques entreprises lyonnaises se veulent garantes de la tradition. De ces maisons historiques et inimitables, la fromagerie La Mère RICHARD, fondée en 1965, tient toute sa place. Célèbre pour ses fromages emblématiques, tels que le Saint-Marcellin IGP et le Saint-Félicien, La Mère RICHARD propose également une large gamme de produits sélectionnés au fil des années, des plus petites spécialités locales aux plus grandes AOP, des produits fermiers aux fromages venus d'autres contrées. Découvrez notre sélection pour les fêtes de fin d'année, pour le plaisir de vos clients !



#### 111816 Saint-Marcellin IGP

23% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 80g  
Colis de 8 pièces

2.10€\*\* h.t. la pièce



#### 117913 Saint-Félicien

27% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 180g  
Colis de 8 pièces

3.50€\*\* h.t. la pièce



#### 556033 Picodon AOP fermier bleu

Fromage de chèvre.  
26% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 60g  
Colis de 15 pièces

1.95€\*\* h.t. la pièce



#### 556034 Picodon AOP fermier

Fromage de chèvre.  
26% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 60g  
Lot de 2 pièces  
Colis de 10 lots

4.00€\*\* h.t. le lot

Gencod : 3332300003199



Produit dans la Drôme et l'Ardèche, le Picodon AOP est le fromage du grand Sud en général. Il est fabriqué au lait cru de chèvre. Son affinage est au minimum de 12 jours. La Mère Richard se devait de choisir une production fermière à la hauteur du reste de la gamme. Ce Picodon AOP fermier présente une fleur à la surface blanche, blonde ou bleutée en fonction de son affinage.



#### 59502 Délice à la truffe noire 1.4%

Tuber Melanosporum  
27% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 180g  
Colis de 6 pièces

6.60€\*\* h.t. la pièce



Située au cœur du Cotentin à Lessay, la Laiterie Th. Réaul perpétue depuis plus de 90 ans son savoir-faire. Elle est notamment connue et reconnue pour son Camembert de Normandie AOP moulé à la louche manuellement, mais également pour ses fromages frais, sa crème et son beurre. Cette année, la laiterie revisite deux célèbres pâtes molles autour du piment d'Espelette et des herbes !



**551907 Grand fromage «Le Gaslonde»**

**LE GASLONDE**  
**LAIT DE FRANCE**  
Moulage manuel à la louche.  
22% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 800g  
Colis de 2 pièces  
**12.85€\*\*** h.t. la pièce



**34106 Camembert de Normandie AOP «Le Gaslonde»**

**LE GASLONDE**  
**LAIT DE FRANCE**  
Lait à 100% issu de la race Normande.  
Moulage manuel à la louche.  
22% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 250g  
Colis de 12 pièces  
**3.75€\*\*** h.t. la pièce



**551573 Petit Camembert «Le Gaslonde»**

**LE GASLONDE**  
**LAIT DE FRANCE**  
22% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 150g  
Colis de 9 pièces  
**2.30€\*\*** h.t. la pièce



**Nouveauté**

**16897 Petit délice du Cotentin aux herbes «Le Gaslonde»**

**LE GASLONDE**  
**LAIT DE FRANCE**  
19% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 150g  
Colis de 6 pièces  
**3.55€\*\*** h.t. la pièce



**Nouveauté**

**16899 Petit délice du Cotentin au piment d'Espelette «Le Gaslonde»**

**LE GASLONDE**  
**LAIT DE FRANCE**  
19% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 150g  
Colis de 6 pièces  
**3.55€\*\*** h.t. la pièce



**16434 Petit délice du Cotentin à la truffe noire 1% «Le Gaslonde»**

**LE GASLONDE**  
**LAIT DE FRANCE**  
Tuber Melanosporum.  
19% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 150g / Colis de 6 pièces  
**5.80€\*\*** h.t. la pièce



**16435 Délice du Cotentin à la truffe noire 1.5% «Le Gaslonde»**

**LE GASLONDE**  
**LAIT DE FRANCE**  
Tuber Melanosporum.  
18% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 800g / Colis de 2 pièces  
**27.10€\*\*** h.t. la pièce





### RÉO 17001 Maxi Délice au Calvados

22% de M.G. sur prod. fini  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 1kg / Colis de 1 pièce



**16,60€\*\*** h.t. le kilo

### 16999 Délice au Calvados

22% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 250g / Colis de 4 pièces

**4,10€\*\*** h.t. la pièce

Gencod : 3332621095217

### 17000 Mini Délice au Calvados

22% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 150g / Colis de 6 pièces

**3,20€\*\*** h.t. la pièce

Gencod : 3332621095118



La Laiterie Th. Réaux propose de redécouvrir un classique : Le fromage au Calvados.

C'est avant tout une histoire de terroir qui se raconte dans cette association : la rencontre de la tradition fromagère et de la célèbre eau de vie régionale à la pomme. Sa pâte crémeuse et son goût fruité offrent une expérience gustative riche et originale. L'arôme subtil du Calvados rehausse le caractère du fromage sans l'effacer. Il lui apportera également une petite touche de sucrosité.



Le Beffroi sélectionne et affine des fromages du Nord. Au sein de sa cave, les mimolettes sont affinées sur des planches en épicea. Elles sont soignées, brossées et retournées manuellement régulièrement. Le travail des cirons façonne la croûte et crée parfois des aspects lunaires. Avec le temps, le travail, et l'ambiance des caves, les mimolettes extra-vieilles acquièrent une texture cassante et un goût unique et authentique.



### Mimolette extra-vieille



**43730** - Affinage exceptionnel de 22 mois.

28% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 3.5kg env.

Colis de 4 pièces

**19.60€\*\*** h.t. le kilo

**43709** - Affinage 18 mois minimum.

28.5% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 3kg env.

Colis de 4 pièces

**13.30€\*\*** h.t. le kilo



### 43810 La Brique du Nord demi-vieille

27,5% de M.G. sur prod.fini

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 3.8kg env. / Colis de 3 pièces

**12,60€\*\*** h.t. le kilo



La mimolette est un fromage à pâte pressée non cuite, à croûte naturellement litée et au délicat goût de noisette. Cette mimolette est affinée au minimum 18 mois sur des planches d'épicéa. Spécialité des Hauts de France, elle est appréciée dans toutes les régions.

Installée entre le Parc Régional des Grands Causses et le Parc National des Cévennes, la cave de Maître Pierre est née dans les années 90 d'une double volonté : contribuer au développement de l'agriculture biologique et mettre en valeur les savoir-faire locaux. Ainsi elle évolue entre tradition et modernité, pour proposer des fromages d'une grande variété : au lait de brebis, de vaches, de chèvres, des pâtes semi-pressées, molles ou persillées en bio ou en conventionnel.



**LAIT DE FRANCE** **144383 Tomme de brebis aux herbes**  
Fromage de brebis  
33% M.G sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 2,5kg env.  
Colis de 1 pièce  
**23.40€\*\*** h.t. le kilo



**LAIT DE FRANCE** **16376 Brebis en fleurs**  
Fromage de brebis  
32.5% M.G sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 1,7kg env.  
Colis de 2 pièces  
**23.40€\*\*** h.t. le kilo



**LAIT DE FRANCE** **145630 Tomme de brebis «Le Sévérac»**  
Fromage de brebis  
35% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 3,3kg env. / Colis de 1 pièce  
**19.30€\*\*** h.t. le kilo



**LAIT DE FRANCE** **145628 Tomme de chèvre «Le Sévérac»**  
Fromage de chèvre  
29% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 3kg env. / Colis de 1 pièce  
**19.70€\*\*** h.t. le kilo



**LAIT DE FRANCE** **145629 Tomme 3 laits «Le Sévérac»**  
Fromage au lait de vache, lait de brebis et lait de chèvre  
34% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 3,5kg env. / Colis de 1 pièce  
**17.90€\*\*** h.t. le kilo



Depuis 1931, quatre générations se succèdent pour sélectionner et affiner les meilleures productions fromagères des Alpes de Savoie et de Suisse dans des caves semi-enterrées, conçues de manière traditionnelle. Installée à Pers-Jussy, en Haute-Savoie, la Maison Edouard Conus s'engage à vous faire découvrir l'authentique goût des traditions alpines à travers les célèbres AOP-IGP et les spécialités locales. Ces produits d'exception sont le fruit du travail commun d'agriculteurs, de fromagers et d'un affineur, tous engagés à mettre en valeur leurs talents respectifs.



### Abondance AOP fermier

33% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE



**30029** - Meule de 10kg env.

**19.35€\*\*** h.t. le kilo



**42125** - Pointe de 5kg env.

Colis de 2 pointes



**19.10€\*\*** h.t. le kilo

Ce fromage est fabriqué depuis le XII<sup>ème</sup> siècle dans la vallée d'Abondance, zone montagneuse de la Haute-Savoie. Appellation d'Origine Protégée élaborée exclusivement avec du lait cru entier de vaches de race Abondance, Tarine ou Montbéliarde, chaque fermier ne fabrique que quelques fromages par jour. Ils sont ensuite affinés durant 100 jours minimum dans les caves fraîches et humides de la Maison Edouard CONUS où ils expriment leur goût fruité et aromatique.



### 43226 Beaufort AOP Chalet d'Alpage Réserve 1/8

Affinage 12 mois minimum.  
30% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pointe de 5kg env.



Colis de 2 pointes

**26.60€\*\*** h.t. le kilo



### 176655 Beaufort AOP été Réserve 1/8

Affinage 12 mois minimum.  
34 % de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pointe de 5kg env.

Colis de 2 pointes

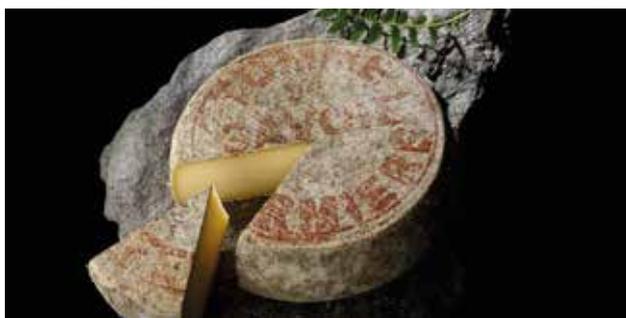
**25.10€\*\*** h.t. le kilo

### 171905 Beaufort AOP

Affinage 6 mois minimum  
30% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pointe de 5kg env.

Colis de 2 pointes

**21.60€\*\*** h.t. le kilo



### 171917 Tomme de Savoie IGP fermière «Au cœur de nos fermes»

29% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 1,5kg env.



Colis de 4 pièces

**15.00€\*\*** h.t. le kilo



### 171942 Vacherin Fribourgeois AOP

Affinage 9 semaines minimum.  
30% de M.G. sur prod. fini.  
Lait thermisé  
Pièce de 7.5kg env.



Colis de 1 pièce

**19.60€\*\*** h.t. le kilo



### 171940 Appenzeller Extra

Affinage 6 mois minimum  
32% de M.G. sur prod. fini  
Lait cru



Pièce de 6,6kg env. / Colis de 1 pièce

**19.80€\*\*** h.t. le kilo





**53182 Kaltbach onctueux et corsé**

34% de M.G. sur prod. fini  
Pièce de 4,2kg env. / Colis de 1 pièce

**19.40 €\*\*** h.t. le kilo



**146199 Kaltbach truffe blanche d'été 1% avec arôme de truffe**

Tuber Aestivum vitt.  
32% de M.G. sur prod. fini.  
Pièce de 4.2kg env.

Colis de 1 pièce

**20.10 €\*\*** h.t. le kilo



**46824 Etivaz AOP 1/8**

Fabrication artisanale en alpage entre le 10 mai et le 10 octobre à partir de lait cru chauffé exclusivement au feu de bois dans une chaudière en cuivre.

31,5% de M.G. sur prod. fini.

Lait cru.

Pointe de 2,75kg env.

Colis de 2 pointes

**26.00 €\*\*** h.t. le kilo

*LOCALISATION : Fabrication dans les chalets des Alpes et PréAlpes vaudoises entre 1 000 et 2 000 m d'altitude.*



**171944 Tête de moine AOP**

35% de M.G. sur prod. fini.

Lait cru

Pièce de 900g env.

Colis de 4 pièces

**22.90 €\*\*** h.t. le kilo

*(Fromage vendu sans friseur).*



**171947 Friseur fromage bois**

**24.00 €\*\*** h.t. la pièce

Gencod : 3389190850228

*(TVA à 20%)*



**Tomme Suisse artisanale fourrée**

21% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 120g

Colis de 6 pièces non panachés

**45444 - AIL DES OURS**

Gencod : 7611328000370

**52097 - NOISETTES**

Gencod : 7611328000332

**52096 - PIMENT D'ESPELETTE**

**3.60 €\*\*** h.t. la pièce

Gencod : 7611328000455

**45449 - TRUFFES 2% (Tuber Aestivum vitt.)**

**4.40 €\*\*** h.t. la pièce

Gencod : 7611328000349



## Appenzeller® Extra : un caractère bien trempé, un goût inimitable !

Né au cœur des paysages alpins suisses, entre l'Alpstein et le lac de Constance, l'**Appenzeller® Extra** est sans doute l'expression la plus puissante du savoir-faire fromager ancestral de la région. Produit exclusivement dans une quarantaine de fromageries villageoises, il est le fruit d'une tradition artisanale transmise depuis plus de 700 ans.

Ce fromage à pâte mi-dure, affiné pendant au minimum **six mois**, séduit par son goût **extra-fort** et corsé. Un caractère affirmé qu'il doit à un rituel d'affinage unique : plusieurs fois par semaine, chaque meule est frottée avec la célèbre **saumure aux herbes** – un élixir secret composé notamment de vin blanc, d'herbes de montagne, de racines et d'épices. Seuls deux initiés connaissent les proportions exactes de cette préparation mystérieuse, véritable signature de l'Appenzeller®.

Mais l'Extra ne se résume pas à son intensité. Il est aussi le fruit d'une **sélection rigoureuse** : seules les meilleures meules, aux qualités exceptionnelles de pâte, de croûte et de formation des trous, sont retenues pour cet affinage prolongé. Elles développent alors toute la richesse aromatique de ce fromage d'exception, dans des caves humides à 14 °C. Avant leur mise sur le marché, elles sont soumises à un **contrôle qualité supplémentaire**, garant d'une régularité irréprochable.

Fabriqué à partir de **lait cru (5% minimum)** et **thermisé**, l'Appenzeller® est issu de vaches nourries exclusivement à l'herbe fraîche l'été et au foin non ensilé l'hiver. Il est riche en protéines (26,3 g/100 g) et en goût, il offre une pâte ivoire à jaune clair, parsemée de petits trous uniformément répartis, et une croûte grenue brun-rouge.

Reconnaisable à son **étiquette noire**, l'Appenzeller® Extra est un véritable **passport de goût et d'origine**.

Chaque meule est traçable grâce à sa plaque de caséine, véritable carte d'identité fromagère. Puissant, racé, authentique, l'Appenzeller® Extra est la promesse d'une dégustation inoubliable pour les amateurs de sensations fortes et de fromages d'exception.



### 171940 Appenzeller Extra

Affinage 6 mois minimum

32% de M.G. sur prod. fini

Lait cru

Pièce de 6,6kg env. / Colis de 1 pièce

**19.80€\*\*** h.t. le kilo



Les Terres d'Auvergne se situe au cœur de l'appellation du Saint-Nectaire à Besse dans le Puy de Dôme. Son cœur de métier est l'affinage de Saint-Nectaire fermier, et son maître mot est l'excellence ! Au plus près des producteurs fermiers, ils mènent cette qualité d'affinage depuis la ferme grâce à un soutien technique. Des soins sont apportés aux fromages dès leur arrivée et jusqu'au 28ème jour, date à laquelle le fromage obtient son Appellation. Un affinage maîtrisé et sur mesure pour un résultat optimal. Aujourd'hui Les Terres d'Auvergne développe leurs gammes en produits AOP d'Auvergne issues de fabrications fermières lait cru et de spécialités fromagères fermières et locales.



**34744 Saint-Nectaire AOP fermier  
affiné sur paille**

Affinage 5 semaines minimum  
29,8% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 1,65kg env. / Colis de 3 pièces

**15.20 €\*\*** h.t. le kilo



**145627 Saint-Nectaire AOP fermier  
affiné sur paille**

Présenté dans une boîte octogonale paille épis.  
Affinage 5 semaines minimum  
29,8% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 1,65kg env. / Colis de 1 pièce

**16.95 €\*\*** h.t. le kilo





Au cœur des volcans d'Auvergne, lieu authentique du massif du Sancy, connu pour sa rudesse climatique, le col de la Croix Saint Robert est au centre de la zone de production de plusieurs AOP fromagères. Des fromages dont la typicité est liée au terroir, et aux hommes qui fabriquent et livrent leurs fromages aux marchés en passant par le col. Depuis de nombreuses années, la marque Croix Saint Robert est associée à cet espace naturel.



**47997 Saint-Nectaire AOP fermier «Gergovie» boîte bois**

29,8% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 1.6kg env.

Colis de 1 pièce

**15.65 €\*\*** h.t. le kilo



**554031 Saint-Nectaire AOP fermier «Croix St-Robert»**

29,8% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 1.6kg env.

Colis de 6 pièces

**14.60 €\*\*** h.t. le kilo

**142698 Saint-Nectaire AOP fermier «Croix St-Robert» affiné sur paille**

29,8% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 1.6kg env.

Colis de 3 pièces

**15.20 €\*\*** h.t. le kilo



**144235 Fourme d'Ambert AOP fermière «Croix St-Robert»**

27,6% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 2.3kg env.

Colis de 2 pièces

**13.60 €\*\*** h.t. le kilo



**50329 Bleu d'Auvergne AOP fermier «Croix St-Robert»**

28% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 2,3kg env.

Colis de 2 pièces

**12.50 €\*\*** h.t. le kilo





Depuis plus de 20 ans, la marque Fleur de Pré garantit l'assurance d'une sélection rigoureuse de fromages auprès de producteurs locaux. Soulignant la passion de ces derniers pour leur métier, les fromages Fleur de Pré sont un gage de qualité et de confiance. La marque couvre une large gamme des meilleures appellations fromagères françaises. Découvrez notre sélection pour les fêtes de fin d'année, pour le plaisir de vos clients !



### Brie de Meaux AOP

23% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 3kg env.  
Colis de 1 pièce



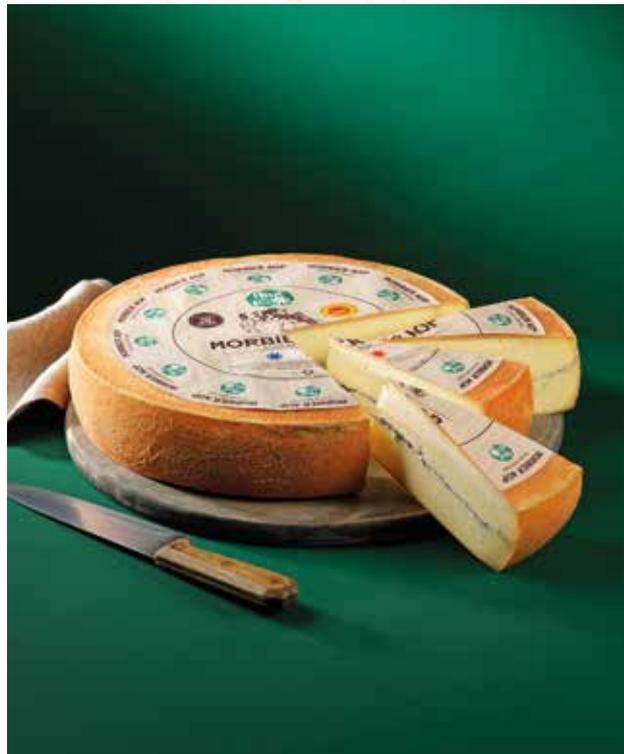
**112216** - 1/2 Affiné

**39512** - 3/4 Affiné

**12.35 €\*\*** h.t. le kilo



Le Brie de Meaux AOP Fleur de Pré est un fromage au lait cru de vache. Moulé manuellement à la pelle à Brie, découvrez sa texture onctueuse et son goût équilibré, à la fois typé et fruité.



### 200000 Morbier AOP Grand Affinage

Affinage minimum 75 jours.  
30% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 7kg env.  
Colis de 1 pièce



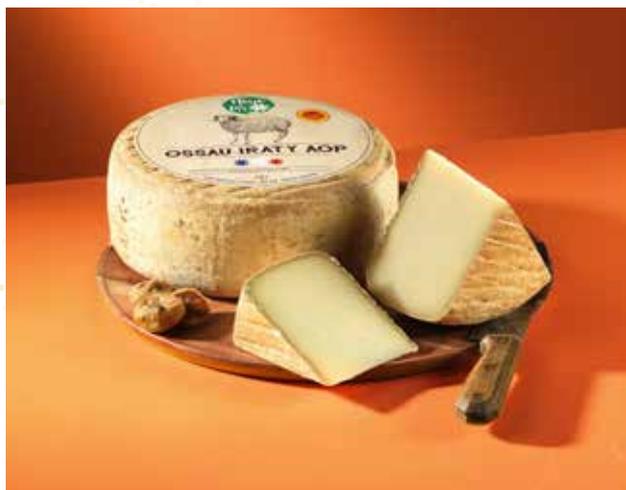
**11.80 €\*\*** h.t. le kilo



### 112632 Morbier AOP

Affinage 45 jours minimum.  
30% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 6,5kg env.  
Colis de 1 pièce

**11.80 €\*\*** h.t. le kilo



### 113803 Ossau-Iraty AOP primeur

Fromage de brebis.  
34,6% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 4,3kg env.  
Colis de 2 pièces



**15.70 €\*\*** h.t. le kilo





LAIT DE FRANCE



**32116 Camembert de Normandie AOP**

22% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 250g  
Colis de 12 pièces

**3.70€\*\*** h.t. la pièce  
Gencod : 3332621044802



LAIT DE FRANCE



**32113 Livarot AOP**

22% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 250g / Colis de 6 pièces

**4.00€\*\*** h.t. la pièce  
GENCOD : 3700090423358



LAIT DE FRANCE



**32118 Chaource AOP**

22% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 250g  
Colis de 6 pièces

**3.20€\*\*** h.t. la pièce  
GENCOD : 3606520321181



LAIT DE FRANCE



**Epoisses AOP**

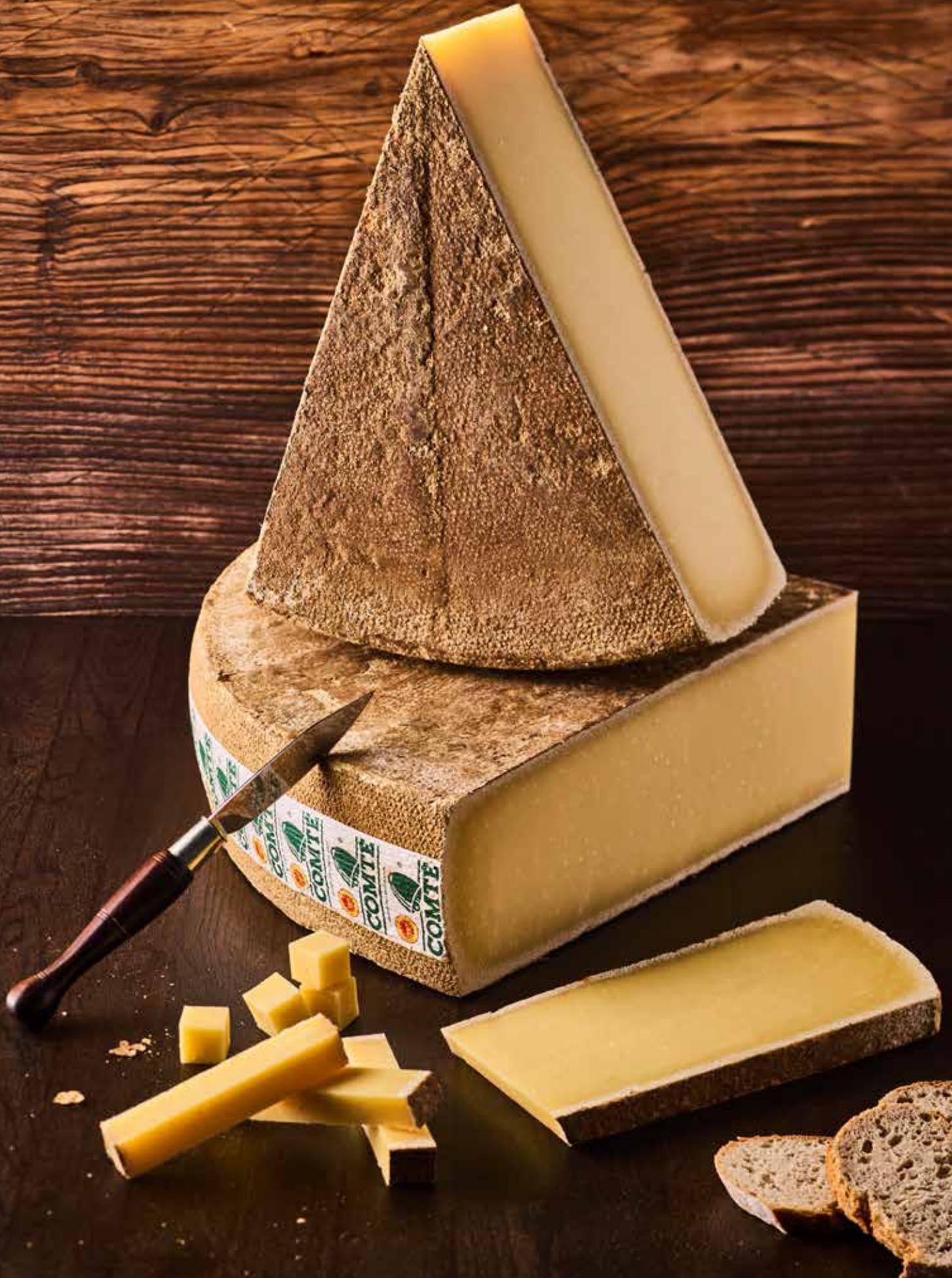
24% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE

**200005** - Pièce de 900g env. / Colis de 2 pièces  
**19.90€\*\*** h.t. le kilo

**200006** - Pièce de 250g / Colis de 6 pièces  
**6.40€\*\*** h.t. la pièce  
GENCOD : 3606522000060



*Pâte pressée  
cuite*





### Comté AOP

35% de M.G. sur prod. fini  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE



Affinage 30 mois minimum.



**40750** - Pointe de 10kg env.

**20.35€\*\*** h.t. le kilo



**50044** - Pointe de 10 kg env.

**20.90€\*\*** h.t. le kilo

Affinage 24 mois minimum.

**40122** - Pointe de 10kg env.

**18.90€\*\*** h.t. le kilo

**177232** - Pointe de 10kg env

**19.05€\*\*** h.t. le kilo

Affinage 18 mois minimum.

**46974** - Pointe de 10kg env.

**17.55€\*\*** h.t. le kilo

**52109** - Pointe de 10kg env.

**17.50€\*\*** h.t. le kilo

Affinage 12 mois minimum

**36691** - Pointe de 10kg env.

**15.70€\*\*** h.t. le kilo

*Pâte pressée  
non cuite*





**144894 Moelleux au chèvre**

22,2% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 1.7kg env.  
Colis de 1 pièce



**21.70€\*\*** h.t. le kilo



**43626 Tomme mixte chèvre/brebis**

39,2% de M.G. sur prod. fini.  
Pièce de 4.3kg env.  
Colis de 1 pièce



**16.20€\*\*** h.t. le kilo

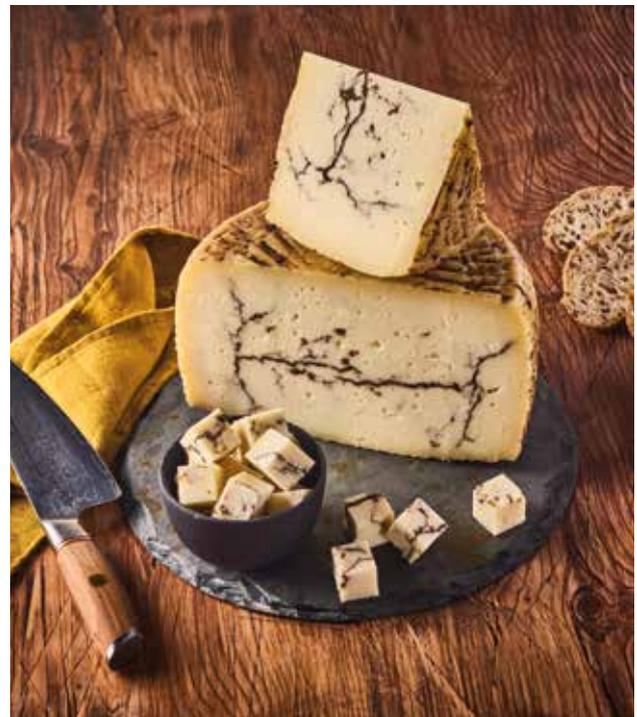


**49364 Tomme Brebire**

Fromage de brebis.  
36% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 10kg env.  
Colis de 1 pièce



**15.30€\*\*** h.t. le kilo



**142549 Moliterno à la truffe blanche d'été 5%**

Fromage de brebis.  
Tuber Aestivum vitt.  
31,6% de M.G. sur prod. fini.  
Pièce de 5kg env.  
Colis de 2 pièces



**32.75€\*\*** h.t. le kilo



**61723 Ossau-Iraty AOP grand affinage**

Fromage de brebis.  
Affinage 10/12 mois minimum.  
38% de M.G. sur prod. fini  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 4.5kg env. / Colis de 2 pièces



**20.50€\*\*** h.t. le kilo

# Neugat revisité Ossau-Iraty AOP et Vanille par Romain Le Gal



## Ingrédients :

- > 400g Ossau-Iraty AOP Fleur de Pré (113803)
- > 280g Crème UHT Liquide 35% Campagne de France (112505)
- > 1 gousse de vanille (247895)
- > 6 feuilles de gélatine (245875)
- > 1 cuillère à soupe de miel d'acacia
- > 200g de fruits secs (pistache, amande, noisette)

## Recette :

Faire torréfier les fruits secs au four sur une plaque pendant 10min à 160°C. Laisser refroidir puis concasser grossièrement.

Chemiser un moule rectangulaire avec du papier sulfurisé.

Râper l'Ossau-Iraty AOP. Réserver.

Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Dans une casserole, faire chauffer la crème puis y ajouter les graines contenues dans la gousse de vanille ainsi que le miel.

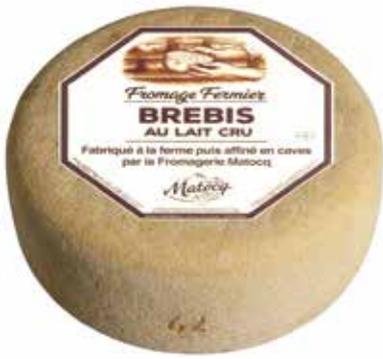
Hors feu, ajouter la gélatine et mélanger.

Ajouter l'Ossau-Iraty AOP dans la crème chaude et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu dans la préparation.

Ajouter les fruits secs torréfiés.

Verser la préparation dans le moule rectangulaire.

Laisser 12h minimum au frais.



**36612** Tomme de brebis fermière

35.7% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 4.5kg env.

Colis de 1 pièce

**18.30€\*\*** h.t. le kilo



**50342** Tomme de brebis à la truffe d'été 1%

Tuber Aestivum vitt.

29% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 4.5kg env.

Colis de 1 pièce

**25.35€\*\*** h.t. le kilo



**144715** Fromage de brebis à l'ail noir

41% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 3.1kg env.

Colis de 2 pièces

**17.90€\*\*** h.t. le kilo



**144714** Fromage de brebis aux truffes 2%

Tuber Aestivum.

41% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 3.1kg env.

Colis de 2 pièces

**18.90€\*\*** h.t. le kilo



**43035** Elutcha des Cabasses

Fromage de brebis.

32% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 775g env.

Colis de 8 pièces

**18.90€\*\*** h.t. le kilo



**57021** Petit Ardi-Gasna croûte brûlée

Fromage de brebis.

Affinage 3 mois minimum.

38% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 750g env.

Colis de 6 pièces

**19.10€\*\*** h.t. le kilo



**LAIT DE FRANCE** 550189 Petit Ardi-Gasna à la purée de piment d'Espelette



Fromage de brebis.  
38% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 750g env.

Colis de 6 pièces

**19.40€\*\*** h.t. le kilo



**36609 Tommette de brebis Laious**

36% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 600g env.

Colis de 5 pièces

**17.20€\*\*** h.t. le kilo



**143288 Gouda de Noël**

Affinage 18 mois

33% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 12kg env.

Colis de 1 pièce

**11.40€\*\*** h.t. le kilo



**142889 Petit Cantal AOP**

Affiné 4 mois minimum

30% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 9kg env.

Colis de 1 pièce

**12.30€\*\*** h.t. le kilo



**178760 Laguiole AOP Grand Aubrac 1/4**

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

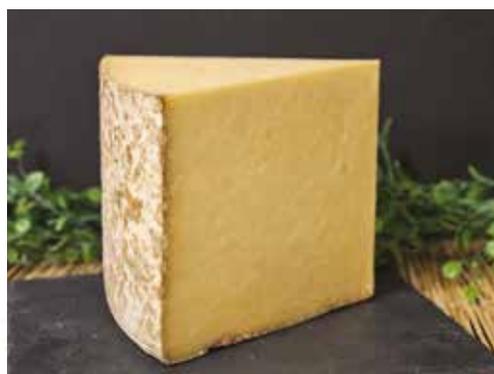
Affinage de 10 à 15 mois.

32% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 12kg env.

Colis de 1 pièce

**15.70€\*\*** h.t. le kilo



**144507 Cantal AOP fermier**

Affiné 4 mois minimum

30% de M.G. sur prod. fini

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 5kg env. / Colis de 1 pièce

**12.90€\*\*** h.t. le kilo



**109699 Laguiole AOP Grand Aubrac 1/16**

Affinage de 10 à 15 mois

32% de M.G. sur prod. fini

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 3kg env. / Colis de 4 pièces

**17.30€\*\*** h.t. le kilo

**124264 Cantal AOP fermier**

Affiné 8 mois minimum

30% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 5kg env. / Colis de 1 pièce

**14.85€\*\*** h.t. le kilo



**46977 Morbier AOP Excellence**

Affinage 100 jours minimum.

30% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 6kg env.

Colis de 1 pièce

**12.60 €\*\*** h.t. le kilo



**45529 Tomme Jurassienne à la truffe d'été 1,2%**

Truffe Tuber Aestivum vitt.

26% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 3kg env.

Colis de 1 pièce

**19.50 €\*\*** h.t. le kilo



**143181 Tomme à l'ail des ours**

24 à 35% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 1.7kg env.

Colis de 2 pièces

**13.00 €\*\*** h.t. le kilo



**143873 Cheddar Dorset AOP réserve**

Affinage 12 mois.

35% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 1.65kg env. / Colis de 2 pièces

**15.80 €\*\*** h.t. le kilo



**21834 Cheddar Irish Porter**

31% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 2.25kg env.

Colis de 1 pièce

**15.60 €\*\*** h.t. le kilo



**144284 Le fleuri de Rosheim**

Tommette aux fleurs.

31% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

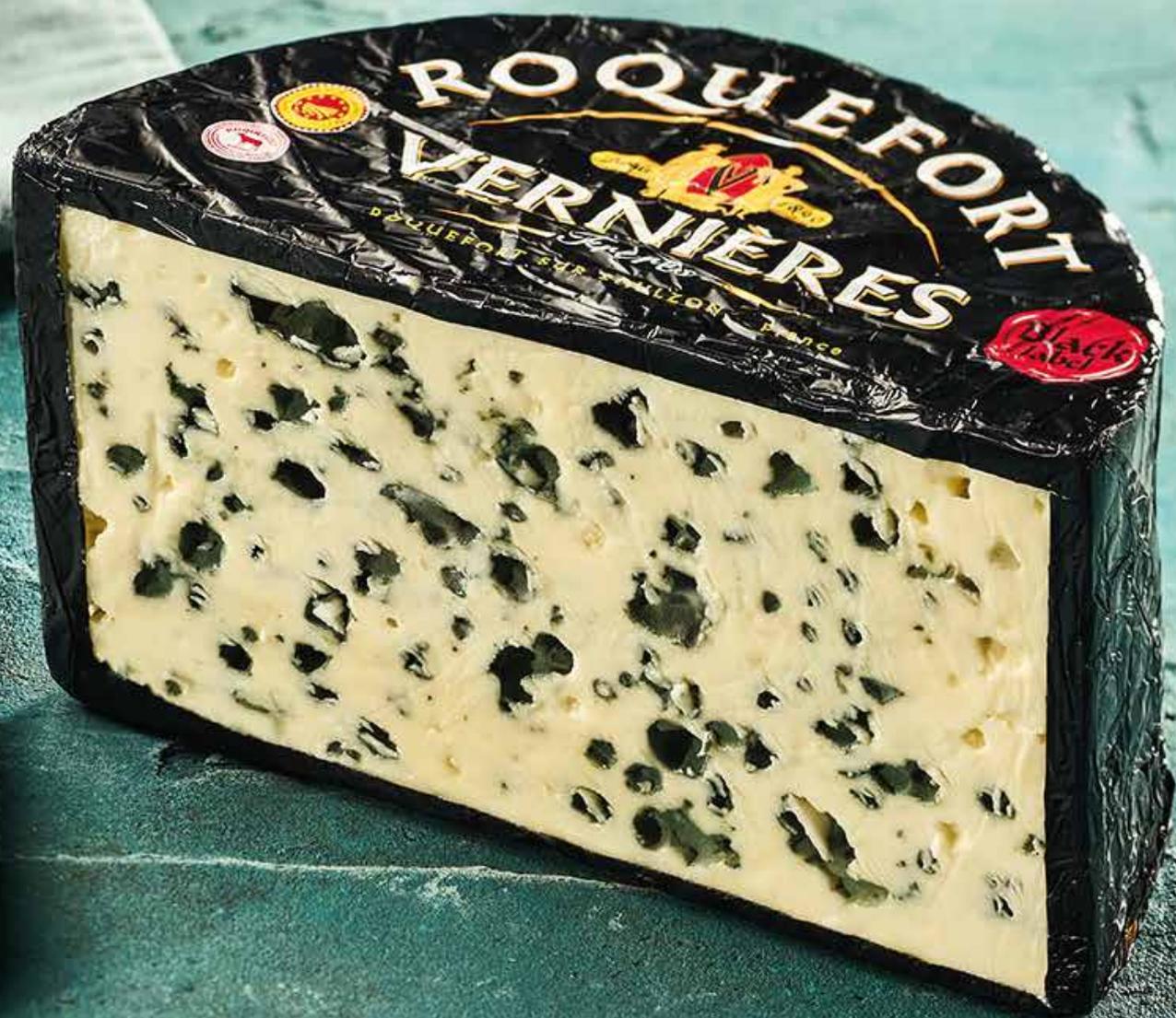
Pièce de 500g env.

Colis de 6 pièces

**13.60 €\*\*** h.t. le kilo



*Pâte persillée*





### 34078 Bleu des Basques chèvre

Fromage de chèvre.  
29.1% de M.G. sur prod. fini.  
Pièce de 3kg env.  
Colis de 2 pièces

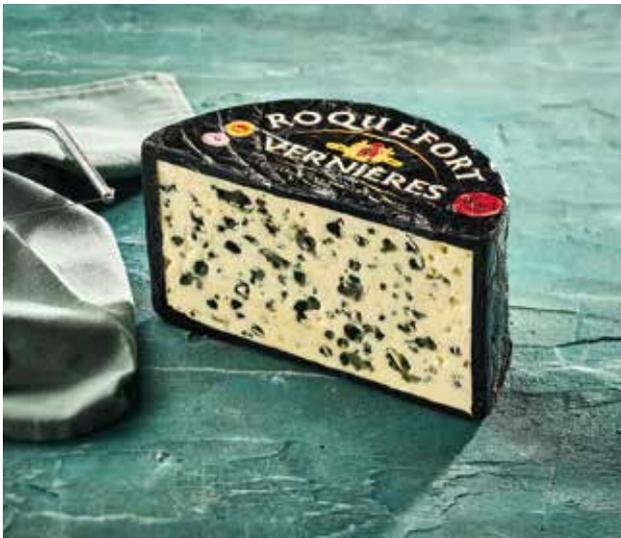
**17.50€\*\*** h.t. le kilo



### 66230 Bleu des Basques brebis

Fromage de brebis.  
33.8% de M.G. sur prod. fini.  
Lait origine France, exceptionnellement d'Espagne.  
Pièce de 5kg env.

Colis de 1 pièce  
**16.55€\*\*** h.t. le kilo



### 119983 Roquefort AOP Black Label

Fromage de brebis.  
31% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Demi-pièce de 1.4kg env.  
Colis de 4 pièces

**19.80€\*\*** h.t. le kilo



### 66751 Roquefort AOP Taste Fromage

Fromage de brebis.  
32% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Demi-pièce de 1,35kg env.  
Colis de 4 pièces

**20.80€\*\*** h.t. le kilo



### 176456 Stilton AOP mini meule

35% de M.G. sur prod. fini  
Pièce de 2kg env. / Colis de 1 pièce

**25.10€\*\*** h.t. le kilo





**114829 Bleu d'Auvergne AOP «La Mémée»**

29% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 2.5kg env.

Colis de 2 pièces

**10.20 €\*\*** h.t. le kilo



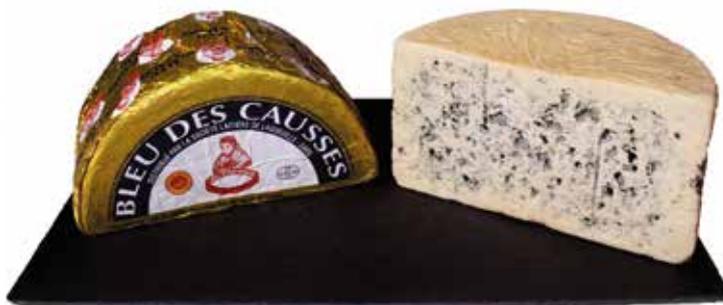
**551132 Bleu de Laqueuille «La Mémée»**

28% de M.G. sur prod. fini

LAIT ORIGINE FRANCE

Demi-pièce de 1,25kg env. / Colis de 4 pièces

**10.45 €\*\*** h.t. le kilo



**Bleu de Gex AOP du Haut-Jura**

29% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

**113639** - Pièce de 7.5kg env.

Colis de 1 pièce

**13.70 €\*\*** h.t. le kilo

**115650** - Demi-pièce de 3,7kg env.

Colis de 1 demi-pièce

**13.80 €\*\*** h.t. le kilo



**551592 Bleu des Causses AOP**

30% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Demi-pièce de 1.25kg env.

Colis de 4 pièces

**11.85 €\*\*** h.t. le kilo



**113188 Fourme d'Ambert AOP «La Mémée»**

29% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 2kg env.

Colis de 2 pièces

**10.60 €\*\*** h.t. le kilo



171940 Appenzeller

Page 8



68423-Beurre de baratte demi-sel

Page 46



21556-Epoisses AOP

Page 38



143131-Peraïl des Cabasses IGP

Page 32





21511-Tommette fermière aux fleurs



118140-Banon AOP

Page 30



119983-Roquefort AOP

Page 24



59674-Sainte-Maure AOP fermière

Page 32



**34425 Gorgonzola AOP 1/8**

26% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 1.5kg env.

Colis de 2 pièces

**11.60€\*\*** h.t. le kilo



**Gorgonzola AOP crémeux, pour service à la cuillère**

26% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 6kg env.

Colis de 1 pièce

**142680 - BOITE BOIS**

**12.30€\*\*** h.t. le kilo



**40320 - BOITE PLASTIQUE**

**12.30€\*\*** h.t. le kilo

*Pâte molle  
à croûte fleurie*





### 57177 Rocamadour AOP fermier

Fromage de chèvre.  
22.5% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 35g  
Colis de 12 pièces  
**0.80€\*\*** h.t. la pièce



### 21525 Roc'ail des Cabasses

Fromage de brebis.  
22% de M.G. sur prod.fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 80g / Colis de 12 pièces  
**2.75€\*\*** h.t. la pièce



### 21527 Roc'truffe des Cabasses

Fromage de brebis. Truffe Tuber Aestivum 3.4%  
22% de M.G. sur prod.fini  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 80g / Colis de 12 pièces  
**3.40€\*\*** h.t. la pièce



### Boule de neige

Fromage de chèvre.  
26% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 100g  
Colis de 6 pièces non panachés



**143499 - AUX TRUFFES 3,5%**  
Truffe Tuber Melanosporum.

**3.95€\*\*** h.t. la pièce

**143498 - CENDREE**

**2.30€\*\*** h.t. la pièce



### 555312 Tôme de Provence

Fromage de chèvre.  
23% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 100g  
Colis de 8 pièces  
**2.70€\*\*** h.t. la pièce



### 144822 Ovaline de Provence

Fromage de chèvre  
21% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 100g / Colis de 8 pièces  
**2.80€\*\*** h.t. la pièce



### 118140 Banon AOP

Fromage de chèvre  
25% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 100g / Colis de 8 pièces  
**3.85€\*\*** h.t. la pièce





### Valençay AOP

Fromage de chèvre.  
26% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE



**45676** - Pièce de 110g  
Colis de 12 pièces

**2.70€\*\*** h.t. la pièce



**111366** - Pièce de 220g  
Colis de 6 pièces

**4.30€\*\*** h.t. la pièce



### 142646 Fine fleur nature

Fromage de chèvre.  
23% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE



Pièce de 150g  
Colis de 6 pièces

**2.90€\*\*** h.t. la pièce



### 119583 Selles-sur-Cher AOP

Fromage de chèvre.  
25% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE



Pièce de 150g  
Colis de 6 pièces

**3.35€\*\*** h.t. la pièce



### 31947 Couronne de Touraine cendrée

Fromage de chèvre.  
21% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE



Pièce de 170g  
Colis de 6 pièces

**3.75€\*\*** h.t. la pièce



### 144917 Cabriole du Vercors

Fromage de chèvre.  
25% de M.G. sur prod. fini.  
Pièce de 140g / Colis de 9 pièces



**2.90€\*\*** h.t. la pièce



### 177072 Le Compostelle

Fromage de chèvre.  
23% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE



Pièce de 120g  
Colis de 6 pièces

**2.60€\*\*** h.t. la pièce



### Pouligny Saint-Pierre AOP

Fromage de chèvre.  
25% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 250g  
Colis de 6 pièces



67660

6.35€\*\* h.t. la pièce

45678

5.55€\*\* h.t. la pièce



### Sainte-Maure de Touraine AOP

Fromage de chèvre.  
24.2% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 250g  
Colis de 5 pièces non panachés



119584 - LAITIÈRE

4.80€\*\* h.t. la pièce

59674 - FERMIÈRE

5.50€\*\* h.t. la pièce



### 57127 Goustal «Lou Perac»

Fromage de brebis.  
33.2% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 440g env. / Colis de 4 pièces



19.35€\*\* h.t. le kilo



### Feuille de chèvre

22.5% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE



61537 - NUE

Pièce de 120g  
Colis de 5 pièces

2.50€\*\* h.t. la pièce

63270 - EMBALLÉE

Pièce de 120g  
Colis de 6 pièces

2.50€\*\* h.t. la pièce

Gencod : 3440597000248



### 143131 Pérail des Cabasses IGP

Fromage de brebis.  
24% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 150g / Colis de 9 pièces



3.25€\*\* h.t. la pièce

«Ce petit fromage de brebis peut enfin porter fièrement l'IGP depuis cette année. Son existence est intimement liée à celle du Roquefort AOP. Historiquement, les fermiers ne fabriquaient du Pérail qu'en fin de lactation des brebis. Lorsque les fromageries arrêtaient leur fabrication de la célèbre pâte persillée, elles donnaient alors aux éleveurs les restes de présure. Son nom est issu de l'évier en pierre de l'époque, la « peralhiera », il était alors destiné à la consommation familiale. Le Pérail IGP est fabriqué exclusivement avec du lait entier de brebis de race Lacaune et sera affiné au minimum 7 jours. De saveur douce et lactée, il évoluera vers des goûts plus typés. On pourra retrouver des notes de noisettes, de sous-bois ou encore de champignons.»

Romain Le Gal, MOF Fromager



**143673 Camembert di Bufala**  
 Fromage au lait de bufflone.  
 28% de M.G. sur prod. fini.  
 Pièce de 250g  
 Colis de 6 pièces  
**4.45 €\*\*** h.t. la pièce  
 Gencod : 8001637259993



**8450 Camembert di Bufala**  
 28% de M.G. sur prod. fini  
 Pièce de 150g / Colis de 6 pièces  
**3.40 €\*\*** h.t. la pièce  
 GENCOD : 8030481001076

Camembert à l'italienne, ce délicat fromage est produit exclusivement à partir de lait de bufflonnes de Lombardie. Sa texture est douce et crémeuse et son goût est doux et caractéristique.



**142665 Camembert di Bufala à la truffe d'été 1.5%**  
 Tuber Aestivum vitt.  
 Fromage au lait de bufflone.  
 28% de M.G. sur prod. fini.  
 Pièce de 150g  
 Colis de 5 pièces  
**4.55 €\*\*** h.t. la pièce  
 Gencod : 8030481001342



**LAIT DE FRANCE**  
**143656 Le Barisien**  
 39% de M.G. sur prod. fini.  
 LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
 Pièce de 550g  
 Colis de 4 pièces  
**8.90 €\*\*** h.t. la pièce

**LAIT DE FRANCE**  
**143479 Le Barisien à la truffe de la Saint-Jean 4.5%**  
 Tuber Aestivum.  
 38.1% de M.G. sur prod. fini.  
 LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
 Pièce de 575g  
 Colis de 4 pièces  
**15.40 €\*\*** h.t. la pièce

**LAIT DE FRANCE**  
**41046 Tentation de Saint-Félicien**  
 32% de M.G. sur prod. fini.  
 LAIT ORIGINE FRANCE  
 Pièce de 200g  
 Colis de 8 pièces  
**3.95 €\*\*** h.t. la pièce

Un Saint-Félicien double crème pour 2 fois plus de plaisir!

**LAIT DE FRANCE**  
**44402 Douceur du crémier**  
 32% de M.G. sur prod. fini.  
 LAIT ORIGINE FRANCE  
 Pièce de 200g  
 Colis de 8 pièces  
**3.95 €\*\*** h.t. la pièce





**113274 Saint-Marcellin IGP**

Nu en caisse bois.  
22% de M.G. sur prod.fini  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 80g / Colis de 16 pièces

**0.85 €\*\*** h.t. la pièce



**56711 Brie de Melun AOP 3/4 affiné**

24% de M.G. sur prod.fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 1,5kg env. / Colis de 1 pièce

**17.80 €\*\*** h.t. le kilo



**140599 Duo royal aux trois poivres et baies roses 1/4**

24% de M.G. sur prod.fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 950g env. / Colis de 2 pièces

**18.60 €\*\*** h.t. le kilo



**42673 Neufchatel AOP Cœur les Cateliers**

24% de M.G. sur prod.fini  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 200g / Colis de 6 pièces

**2.50 €\*\*** h.t. la pièce

Gencod : 3023260026273



*Pâte molle  
à croûte lavée*





LAIT DE FRANCE



### Crèmeux du Jura

23% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE

**177310** - Pièce de 1.2kg env.

Colis de 2 pièces

**13.20€\*\*** h.t. le kilo

**177321** - Pièce de 250g

Colis de 6 pièces

**3.70€\*\*** h.t. la pièce

Gencod : 3370010001166



LAIT DE FRANCE



### Moelleux du Revard

27% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE

**17369** - À LA TRUFFE D'ETE 2%

Truffe d'été Tuber Aestivum

Pièce de 1,8kg env.

Colis de 1 pièce

**38.80€\*\*** h.t. le kilo

**30166** - NATURE

Pièce de 1.5kg env.

Colis de 1 pièce

**19.70€\*\*** h.t. le kilo



### 144474 Moelleux à l'ail noir

27% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 250g env.

Colis de 6 pièces

**22.10€\*\*** h.t. le kilo



Fruit d'une véritable recherche de nos fromagers, le moelleux est devenu le fromage emblématique de SCHMIDHAUSER grâce à son goût prononcé et sa texture fondante. Aujourd'hui, nous sommes heureux de vous le présenter préparé à l'ail noir : un goût typé grâce à la richesse aromatique du lait cru, la douceur des saveurs raffinées de l'ail noir et les notes subtilement boisées de sa sangle d'épicéa. Pour une dégustation gourmande, nous vous le proposons en boîte chaude, une alternative élégante et surprenante au Mont d'Or !



### Langres AOP

22% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE



**112408** - Pièce de 900g env.

Colis de 2 pièces

**13.40€\*\*** h.t. le kilo



### Champenois

Affiné au Marc de Champagne et présenté dans un panier en osier.

**45766** - Pièce de 180g

Colis de 8 pièces

**3.95€\*\*** h.t. la pièce

### Papier Bleu

**45895** - Pièce de 180g

Colis de 6 pièces

**2.95€\*\*** h.t. la pièce

Gencod : 3290390001009





**Epoisses AOP «Laiterie de la Côte»**

24% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE



**21896** - Pièce de 1kg env.

Colis de 1 pièce

**20.20€\*\*** h.t. le kilo

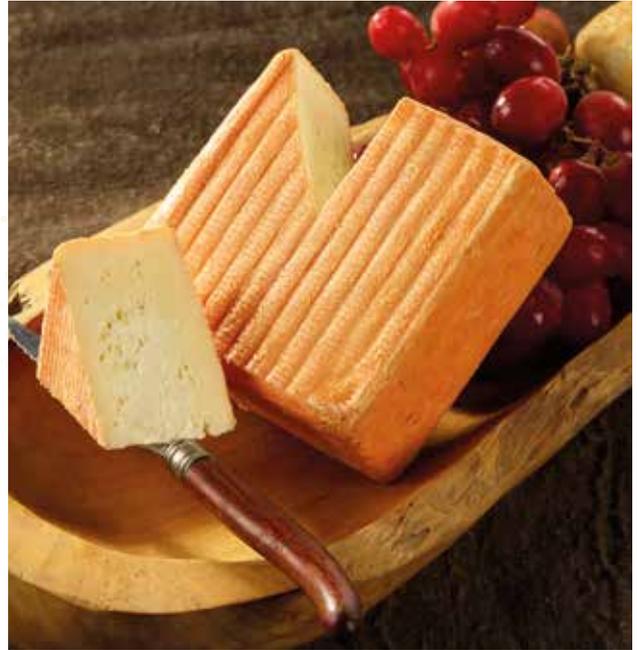


**21556** - Pièce de 250g

Colis de 6 pièces

**6.60€\*\*** h.t. la pièce

Gencod : 3360410003655



**45590 Maroilles AOP fermier**

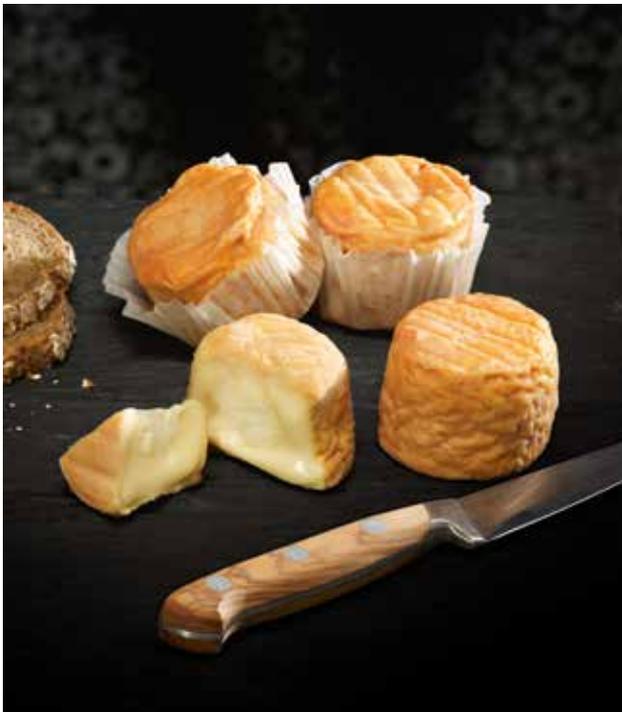
29.6% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 750g

Colis de 12 pièces

**10.90€\*\*** h.t. la pièce



**67751 Trou du cru**

Affiné au Marc de Bourgogne.

25% de M.G. sur prod. fini

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 60g / Barquette de 6 pièces / Colis de 2 barquettes

**2.20€\*\*** h.t. la pièce



**47630 Saint Vernier aux truffes de la Saint-Jean 3%**

Tuber Aestivum vitt.

30% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 100g

Colis de 8 pièces

**4.90€\*\*** h.t. la pièce

Gencod : 3324440180755



*Fromage frais  
& Spécialité fromagère*





### 177157 P'tit chèvre apéro

Fromages de chèvre en forme de poire.  
Saupoudrés manuellement de 3 épices différentes.  
12 à 13,5% de M.G. sur prod. fini.  
Pièce de 8g  
Barquette de 8 pièces  
Colis de 12 barquettes  
**2.50€\*\*** h.t. la barquette  
Gencod : 3417881212465



### 144347 Madeleine de chèvre

21% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 35g  
Colis de 15 pièces  
**0.80€\*\*** h.t. la pièce



### 144346 Cannelé de chèvre

26% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 50g  
Colis de 12 pièces  
**1.10€\*\*** h.t. la pièce



### 48965 - FIGUE

Fromage de chèvre frais garni de préparation de fruits.  
12 à 13,5% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 80g  
Barquette de 4 pièces  
Colis de 2 barquettes non panachés

### 142814 - MARMELADE CITRON DE SICILE

48963 - MARRON  
**1.80€\*\*** h.t. la pièce



### Les enrobés

Fromage de chèvre frais enrobé à la main.

15 à 25 % de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 80g

Colis de 6 pièces non panachés

**1.90€\*\*** h.t. la pièce

**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

**52722** - POMME/CANNELLE

**57014** - RAISINS BLONDS

**36626** - SOLEIL



**Satonnay nu**

Fromage de chèvre frais aromatisé.  
12% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 100g  
Colis de 6 pièces non panachés

**44555 - AROME TRUFFE 3,5%**  
Tuber Aestivum vitt.  
**2.70€\*\*** h.t. la pièce

**40801 - CITRON POIVRE VERT**  
**2.15€\*\*** h.t. la pièce

**53680 - MELANGE DE FLEURS**  
**2.70€\*\*** h.t. la pièce

**115284 - NATURE**  
**1.80€\*\*** h.t. la pièce

**142701 - PAPAYE**  
**2.60€\*\*** h.t. la pièce

**53681 - PETALES DE ROSE**  
**2.70€\*\*** h.t. la pièce



**Satonnay sous-coque**

Fromage de chèvre frais aromatisé.  
12% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 100g  
Colis de 6 pièces non panachés

**142671 - PAPAYE**  
**2.80€\*\*** h.t. la pièce  
Gencod : 3503965491007

**48709 - PETALES DE ROSE**  
**2.80€\*\*** h.t. la pièce  
Gencod : 3503965473003

**48633 - PETALES DE FLEURS**  
**2.80€\*\*** h.t. la pièce  
Gencod : 3503965475007



LAIT DE FRANCE



**143972 Le Begau «By Nico»**

Crottin frais fondant pomme cannelle  
18% de M.G. sur prod. fini  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 100g / Colis de 12 pièces  
**2.30€\*\*** h.t. la pièce

Disponible à partir du 28/11

LIBRE SERVICE



LAIT DE FRANCE



**146388 Cœur du Berry**

Fromage de chèvre.  
25% de M.G. sur prod. fini  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 150g / Colis de 4 pièces  
**3.00€\*\*** h.t. la pièce  
Gencod : 3369640014752



LAIT DE FRANCE



**115638 Bûchette Sariette**

Fromage de chèvre frais.  
22% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 100g  
Colis de 8 pièces  
**2.80€\*\*** h.t. la pièce



LAIT DE FRANCE



**4301 Apolline aux fleurs**

Fromage de chèvre frais enrobé de fleurs  
avec une inclusion de bonbon de rose.  
18% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 100g  
Colis de 12 pièces  
**2.40€\*\*** h.t. la pièce



LAIT DE FRANCE



**177241 Tomette à l'huile**

Fromage de chèvre aux baies marinées dans l'huile.  
16% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 100g  
Colis de 8 pièces  
**2.80€\*\*** h.t. la pièce



LAIT DE FRANCE



**Le Pompon**

26% de M.G. sur prod. fini  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 170g / Colis de 4 pièces non panachés  
**16824 - PIMENT D'ESPELETTE**  
**16825 - POIVRE DE TIMUT**  
**3.70€\*\*** h.t. la pièce



**110094 Saint-Julien bûche décorée noix**

Spécialité fromagère fondue aux noix.

32 % de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 1,2kg

Colis de 2 pièces

**16.10€\*\*** h.t. le kilo



**53779 Saint-Julien crok noix**

Spécialité fromagère fondue aux noix.

27% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 150g

Colis de 10 pièces

**2.65€\*\*** h.t. la pièce

Gencod : 3175350008406



**16545 Aligot de l'Aubrac aux cèpes français**

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Barquette de 500g / Colis de 6 barquettes

**6.10€\*\*** h.t. la barquette

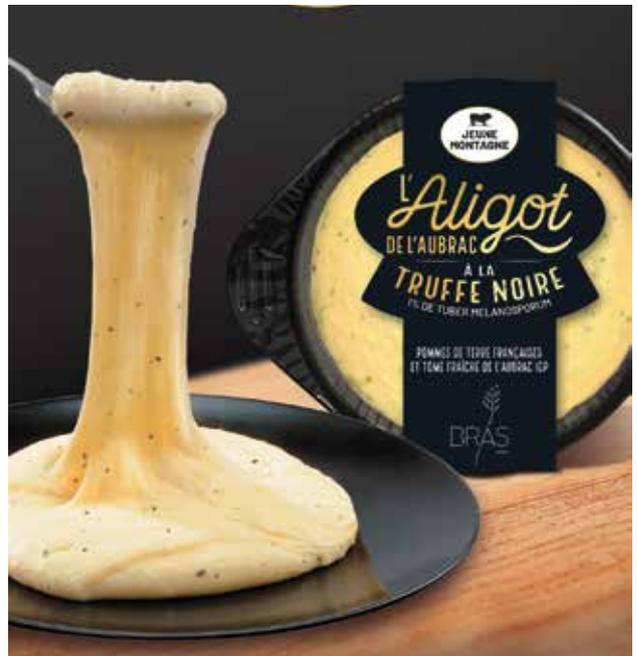


**16546 Aligot de l'Aubrac aux cèpes français**

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Barquette de 500g / Colis de 6 barquettes

**5.90€\*\*** h.t. la barquette



**21677 Aligot de l'Aubrac à la truffe noire 1%**

Tuber Mélanosporum.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Barquette de 300g

Colis de 6 barquettes

**6.80€\*\*** h.t. la barquette



Une recette exceptionnelle de Michel et Sébastien Bras pour des moments privilégiés.

# Beurre, Crème & Fromage blanc





### Beurre de Baratte «Le Gaslonde»

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 125g / Colis de 12 pièces non panachés



#### 68422 - Doux

82 % de M.G.

**14.95 €\*\*** h.t. le kilo

soit **1.86 €\*\*** h.t. la pièce



#### 68423 - Demi-sel

80% de M.G.

**14.95 €\*\*** h.t. le kilo

soit **1.86 €\*\*** h.t. la pièce

#### 103282 - Demi-sel croquant

80% de M.G.

**14.95 €\*\*** h.t. le kilo

soit **1.86 €\*\*** h.t. la pièce

Le beurre Le Gaslonde est obtenu par barattage de crème préalablement maturée lentement à basse température. Du jaune intense du beurre de printemps due à la chlorophylle et au beta-carotène de l'herbe fraîche au blanc ivoire du beurre d'hiver, sa texture est souple, tendre et soyeuse.



**109950 Beurre de Baratte «Le Gaslonde»**

**au citron, épices & algues**  
Moulage traditionnel à la main.

76% de M.G.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 100g  
Colis de 6 pièces

**23.50 €\*\*** h.t. le kilo  
soit **2.35 €\*\*** h.t. la pièce



Fusion de la terre et de la mer, il tire son originalité des algues et son intensité des épices. Accords et accompagnements : poissons, crustacés, apéritifs.



**109947 Beurre de Baratte demi-sel «Le Gaslonde»**

**au piment d'Espelette**  
Moulage traditionnel à la main.

Fleur de sel de l'île de Ré.  
79% de M.G.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 100g  
Colis de 6 pièces

**23.50 €\*\*** h.t. le kilo  
soit **2.35 €\*\*** h.t. la pièce



A la douceur du beurre de baratte, nous avons associé l'intensité et la chaleur du piment d'Espelette. Accords et accompagnements : viandes rouges, grillades, poissons, plats mijotés, apéritifs, sandwichs.



**30886 Beurre de Baratte demi-sel «Le Gaslonde»**

**aromatisé à la truffe noire**  
Brisures de truffe noire 5% Tuber Melanosporum.  
Fleur de sel de l'île de Ré.

Moulage traditionnel à la main.  
76% de M.G.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 100g  
Colis de 6 pièces

**42.95 €\*\*** h.t. le kilo  
soit **4.30 €\*\*** h.t. la pièce





**Beurre de Charentes-Poitou AOP**

Mini motte en panier bois  
 LAIT ORIGINE FRANCE  
 Pièce de 250g  
 Colis de 8 pièces non panachés



**41120 - DEMI-SEL**  
 80% de M.G.  
 Gencod : 3199241000355



**41119 - DOUX**  
 82% de M.G.  
 Gencod : 3199241000171

**13.90€\*\*** h.t. le kilo  
 soit **3.48€\*\*** h.t. env. la pièce



**Beurre d'Isigny AOP**

Beurre de Baratte.  
 LAIT ORIGINE FRANCE  
 Panier de 5kg



**64358 - DEMI-SEL**  
 80% de M.G.

**64344 - DOUX**  
 82% de M.G.

**11.20€\*\*** h.t. le kilo



**116232 Crème d'Isigny AOP**

38% de M.G.  
 LAIT ORIGINE FRANCE  
 Pot de 40cl  
 Colis de 6 pots



**3.35€\*\*** h.t. le pot

Gencod : 3265776109105



*Accompagnement  
Fromage*





### Pâte de fruits

Préparation à base de fruits à servir en accompagnement de fromages.  
 Pain de 1.3kg env.  
 Colis de 1 pain  
 DDM 12 mois\*

**235632 - Cerise noire, chocolat & piment d'Espelette**

**25.50€\*\*** h.t. le kilo

**235633 - Coing**

**23.25€\*\*** h.t. le kilo

**235634 - Figs & noix concassées**

**22.00€\*\*** h.t. le kilo



### 237378 Pain de dattes aux noix

Pièce de 200g  
 Colis de 12 pièces  
 DDM 6 mois\*

**2.20€\*\*** h.t. la pièce

Gencod : 8437006555043



### 237379 Pain de figes aux amandes

Pièce de 200g  
 Colis de 12 pièces  
 DDM 6 mois\*

**2.20€\*\*** h.t. la pièce

Gencod : 8437006555036



### 252623 Toast abricot & pistache

Boîte de 75g  
 Colis de 6 boîtes  
 DDM 3 mois\*

**2.25€\*\*** h.t. la boîte

Gencod : 8718182902464



### 252622 Toast cranberry & noisette

Boîte de 75g  
 Colis de 6 boîtes  
 DDM 3 mois\*

**2.25€\*\*** h.t. la boîte

Gencod : 8718182902426



### 252624 Toast fige & amande

Boîte de 75g  
 Colis de 6 boîtes  
 DDM 3 mois\*

**2.25€\*\*** h.t. la boîte

Gencod : 8718182902440



### 177377 Amande blanche nature entière

BARGUES

Sachet de 1kg / Colis de 12 sachets

**Nous consulter\***



**180867 Abricot moelleux**

MAITRE PRUNILLE N°4

Barquette de 1kg

Colis de 8 barquettes

**14.50 €\*\*** h.t. le kilo

**241889 Cranberries séchées**

Les graines du Père Pajo

Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets

**7.50 €\*\*** h.t. le kilo

**243907 Pruneau dénoyauté**

MAITRE PRUNILLE

ORIGINE FRANCE

Sachet de 1kg

Colis de 10 sachets

**8.20 €\*\*** h.t. le kilo



**551059 Confiture cerise noire**

Pot de 220g / Colis de 6 pots

**2.85 €\*\*** h.t. le pot

Gencod : 3441260007205



**551064 Confiture figue noire**

Pot de 220g / Colis de 6 pots

**2.85 €\*\*** h.t. le pot

Gencod : 3441260007274



**154802 Confiture trio gourmand**

Cerises noires au piment d'Espelette, Confit de poires Williams au Sauternes, Confit de figues aux raisins.

Pot de 40g / Lot de 3 pots / Colis de 5 lots

**3.05 €\*\*** h.t. le lot

Gencod : 3441260001005



**554536 Kit gourmand**

**7 parfums :**

6 pots/parfums.

- Figs aux raisins
- Cerise au piment d'Espelette
- Poire Williams au Sauternes
- Coing aux épices douces
- Pommes au beurre salé
- Mirabelles au Riesling
- Fruits des bois

Pot de 100g / Kit de 42 pots

**76.20 €\*\*** h.t. le kit

Idéal pour associer avec vos plateaux de fromages !