

Savours 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



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. Réaume 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»

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»

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»

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»

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»

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»

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»

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





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 épice. 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'épice. 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.



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



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



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



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



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 Édouard 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^{ème} 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 Édouard 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.

Fabrique 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.

Reconnaissable 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





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



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



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



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 feux, 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



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 Laïous

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



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



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



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-Pérail 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

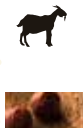
143499 - AUX TRUFFES 3,5%

Truffe Tuber Melanosporum.

3.95€** h.t. la pièce

143498 - CENDREE

2.30€** h.t. la pièce



555312 Tome 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



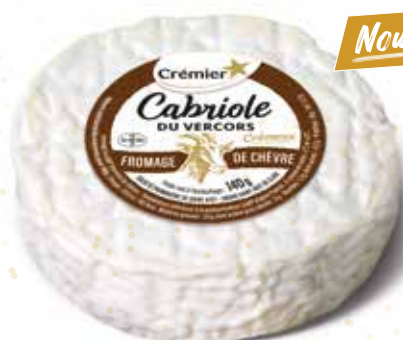
31947 Couronne de Touraine cendrée

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



Nouveauté



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 - FERMIERE

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 « peralhièira », 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



 **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



 **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



 **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 !

 **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



Cœur gourmand

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

48965 - FIGUE

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





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



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



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



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



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



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.



LE GASLONDE

LAIT DE FRANCE



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.

LE GASLONDE

LAIT DE FRANCE



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, sandwiches.

LE GASLONDE

LAIT DE FRANCE



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 figue & 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 !