

Sauvons Festives



Du 17 Novembre au 31 Décembre 2025



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
Le Beffroi	6
La Cave de Maître Pierre & Sévérac	6
Maison Edouard Conus	7-9
Croix Saint-Robert	10
Fleur de Pré	11-12
Pâte pressée cuite	13
Pâte pressée non cuite	15
Pâte persillée	20
Pâte molle à croûte fleurie	26
Pâte molle à croûte lavée	32
Fromage frais & Spécialité fromagère	36
Accompagnement fromage	41

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. Réau 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 !



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



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



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



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



Le Belfroi 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.

LA CAVE
DE MAÎTRE PIERRE
l'authenticité retrouvée

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

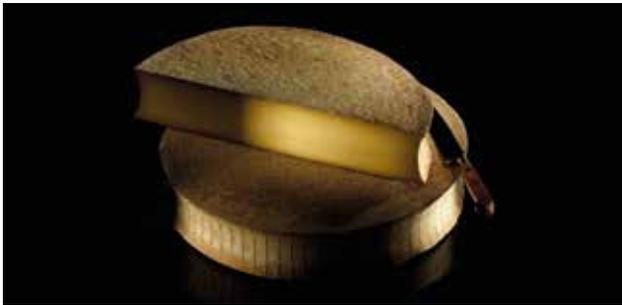
Pièce de 2,5kg env.

Colis de 1 pièce

23.40 €** h.t. le kilo



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



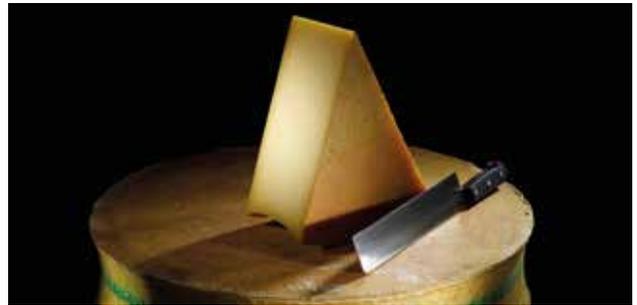
42125 - Pointe de 5kg env.

Colis de 2 pointes



19.10€** h.t. le kilo

Ce fromage est fabriqué depuis le XII^{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 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

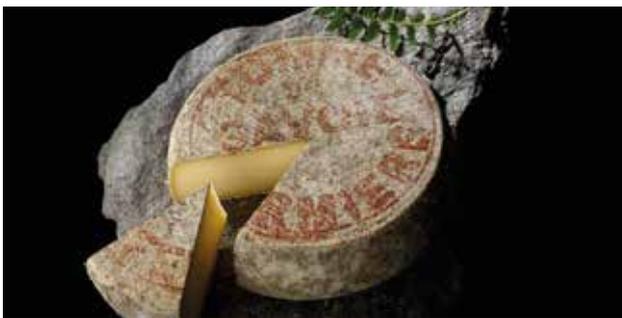
25.10€** h.t. le kilo

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



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.



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

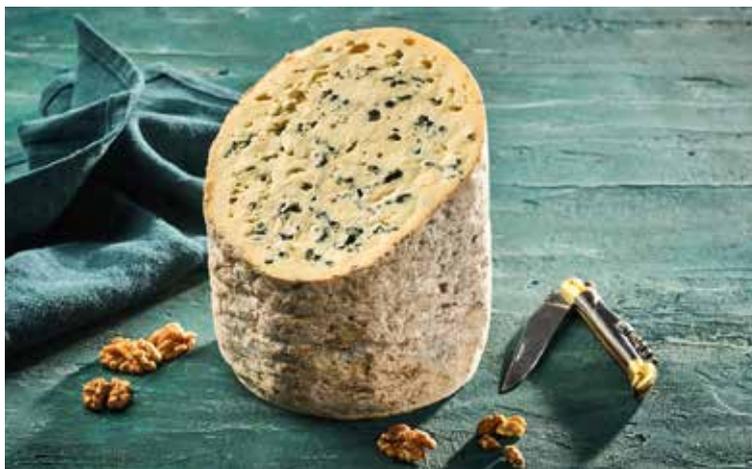
29,8% de M.G. sur prod. fini.

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

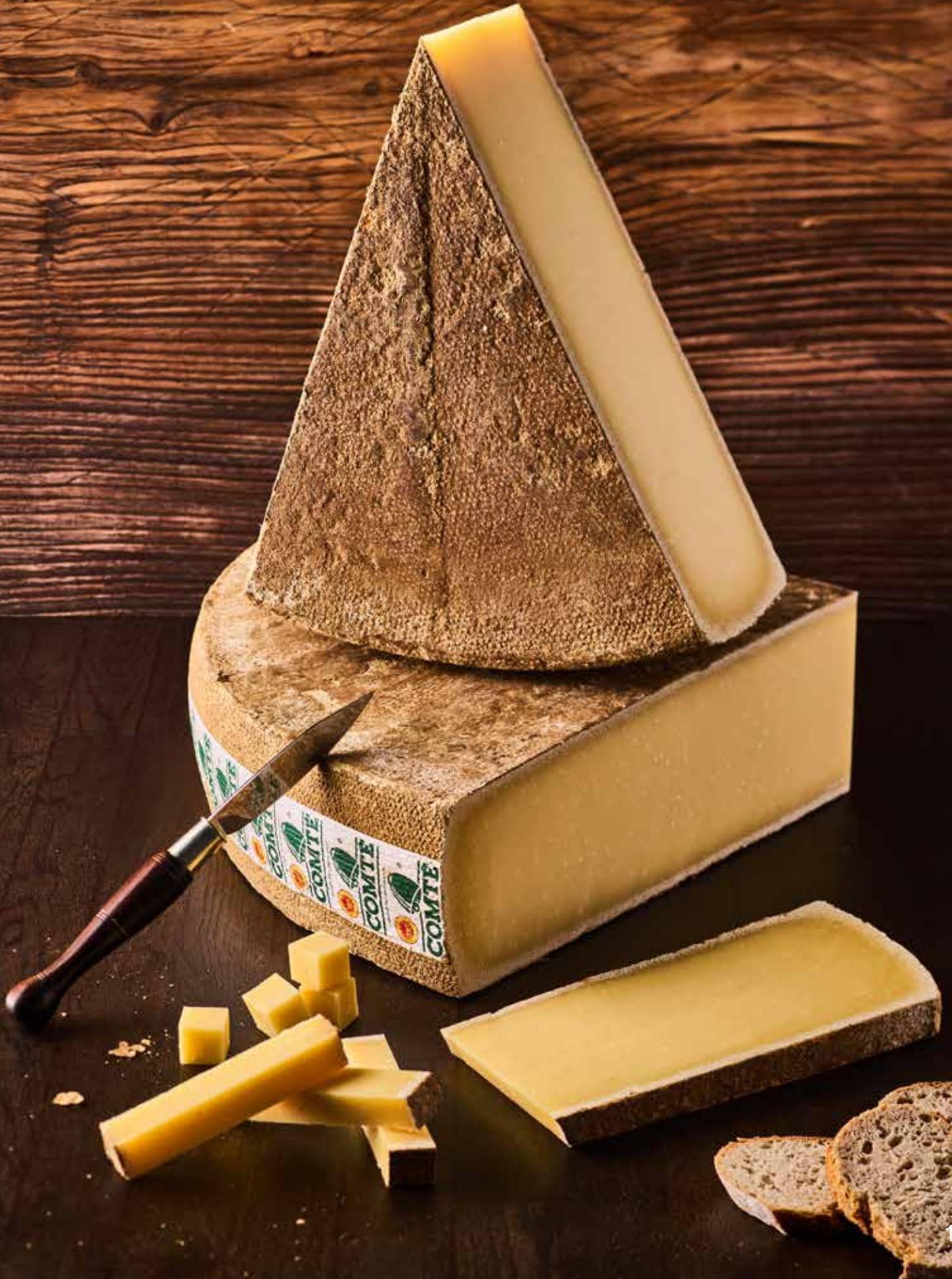


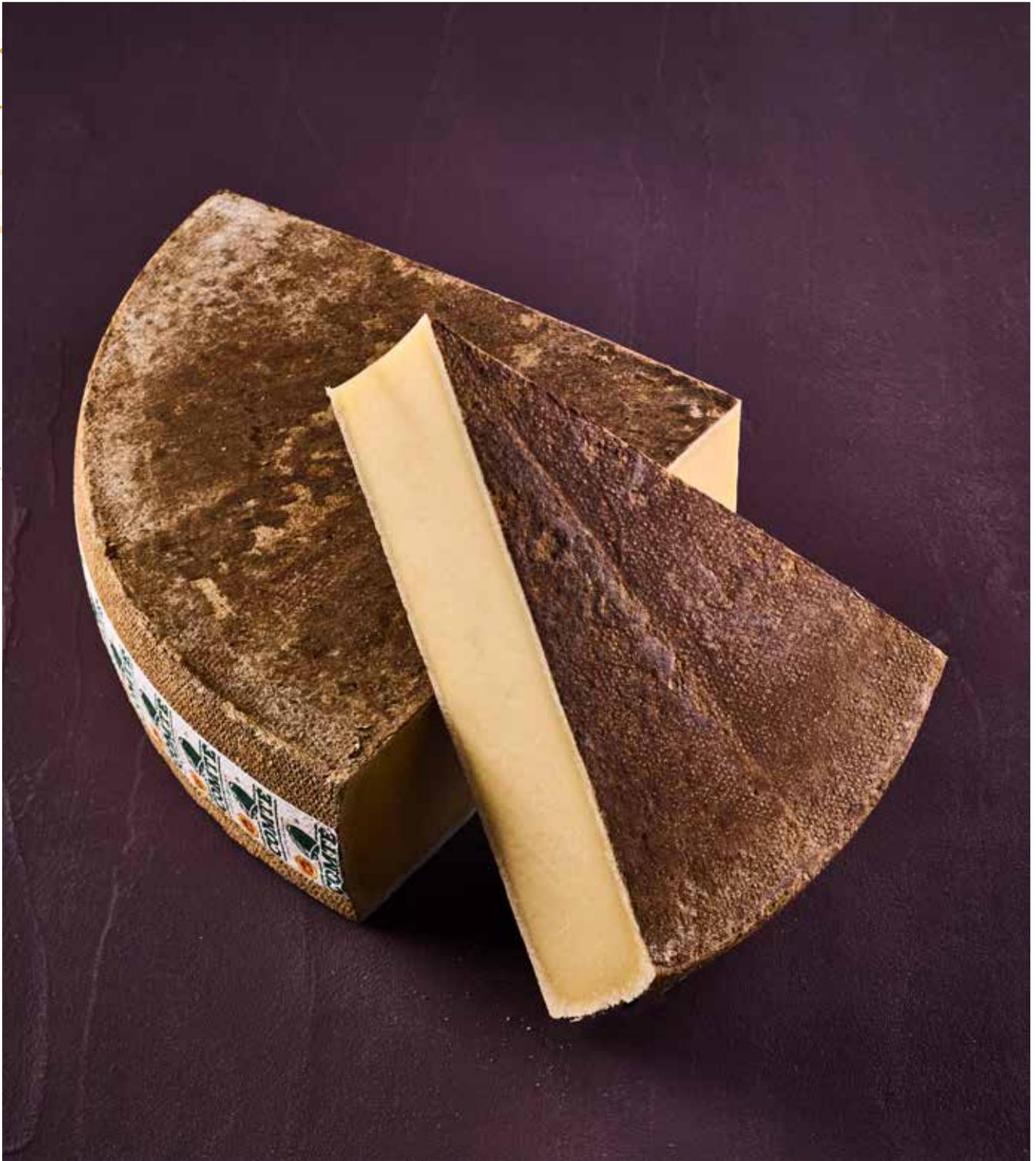
200006 - Pièce de 250g / Colis de 6 pièces

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



Affinage 24 mois minimum.

40122 - Pointe de 10kg env.

18.90€** h.t. le kilo

Affinage 18 mois minimum.

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*





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



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



171691 Ossau-Iraty AOP Grande Reserve

Fromage de brebis.
Affinage 10/12 mois minimum.
39% de M.G. sur prod. fini
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 3.9kg 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.



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



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



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





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



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





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



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



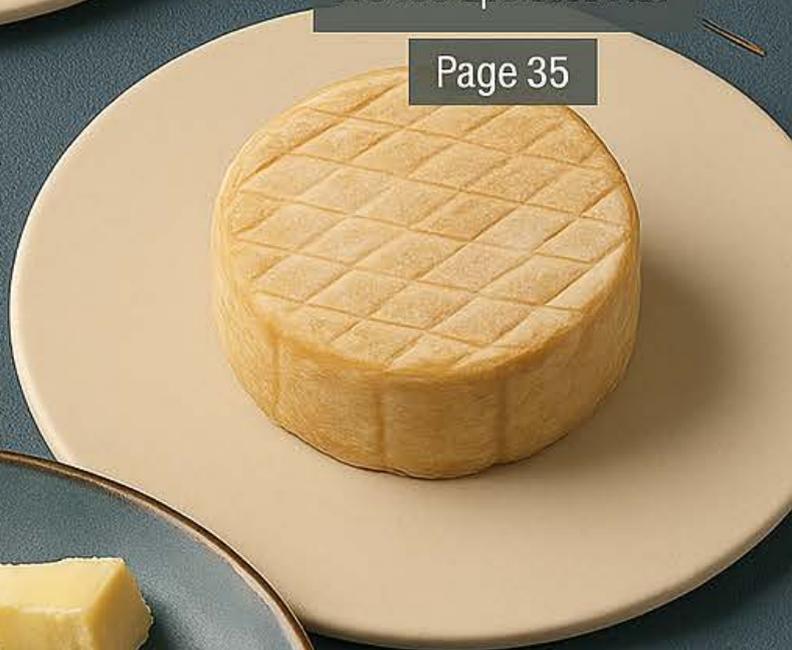
17140 Appenzeller

Page 9



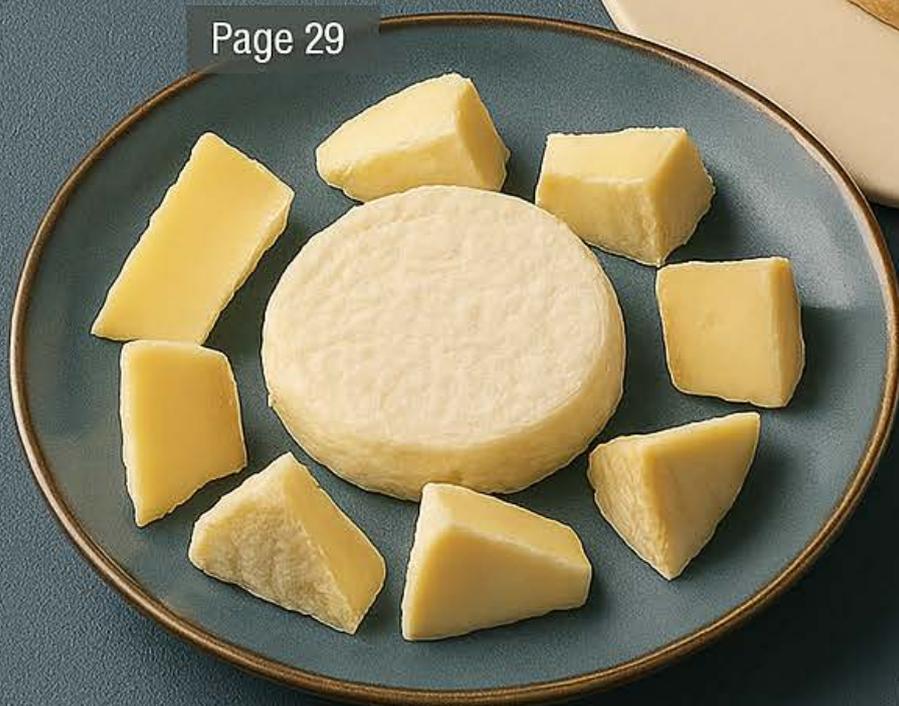
118460 Époisses AOP

Page 35



143131 Pêrail des Cabasses IGP

Page 29





144284-Tommette fermière aux fleurs



118140-Banon AOP

Page 30



66751-Roquefort AOP

Page 24



119584-Sainte-Maure AOP

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

40320 - BOITE PLASTIQUE

12.30€** h.t. le kilo



*Pâte molle
à croûte fleurie*





171097 Rocamadour AOP

Fromage de chèvre.
22.5% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 35g
Colis de 20 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



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



119584 - LAITIÈRE

4.80€** h.t. la pièce



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 Pèrail 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 Pèrail 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 Pèrail 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



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



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



*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

44456 - BRISURE DE TRUFFES NOIRES 3%

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



46337 - Pièce de 180g env.

Colis de 8 pièces

3.10€** h.t. la pièce





Epoisses AOP

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



118460 - Pièce de 250g
Colis de 6 pièces



6.60€** h.t. la pièce
Gencod : 3360410003655



46435 Maroilles AOP fermier

29.6% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 720g



Colis de 6 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

*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

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

46127 - FRUITS ROUGES

57553 - NOISETTE

57013 - NOIX

57011 - POIVRE NOIR

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

48633 - PETALES DE FLEURS

2.80€** h.t. la pièce

Gencod : 3503965475007



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



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 **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 **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 **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



LAIT DE FRANCE **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



LIBRE SERVICE



*Accompagnement
Fromage*





LIBRE-SERVICE

551059 Confiture cerise noire

Pot de 220g / Colis de 6 pots

2.85€** h.t. le pot

Gencod : 3441260007205



LIBRE-SERVICE

551064 Confiture figue noire

Pot de 220g / Colis de 6 pots

2.85€** h.t. le pot

Gencod : 3441260007274



LIBRE-SERVICE

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 !



177377 Amande blanche nature entière

BARGUES

Sachet de 1kg / Colis de 12 sachets

Nous consulter*

115719 Noix extra moitié, AOP

PERIGORD

Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets

Nous consulter*

177375 Noisette blanche nature

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

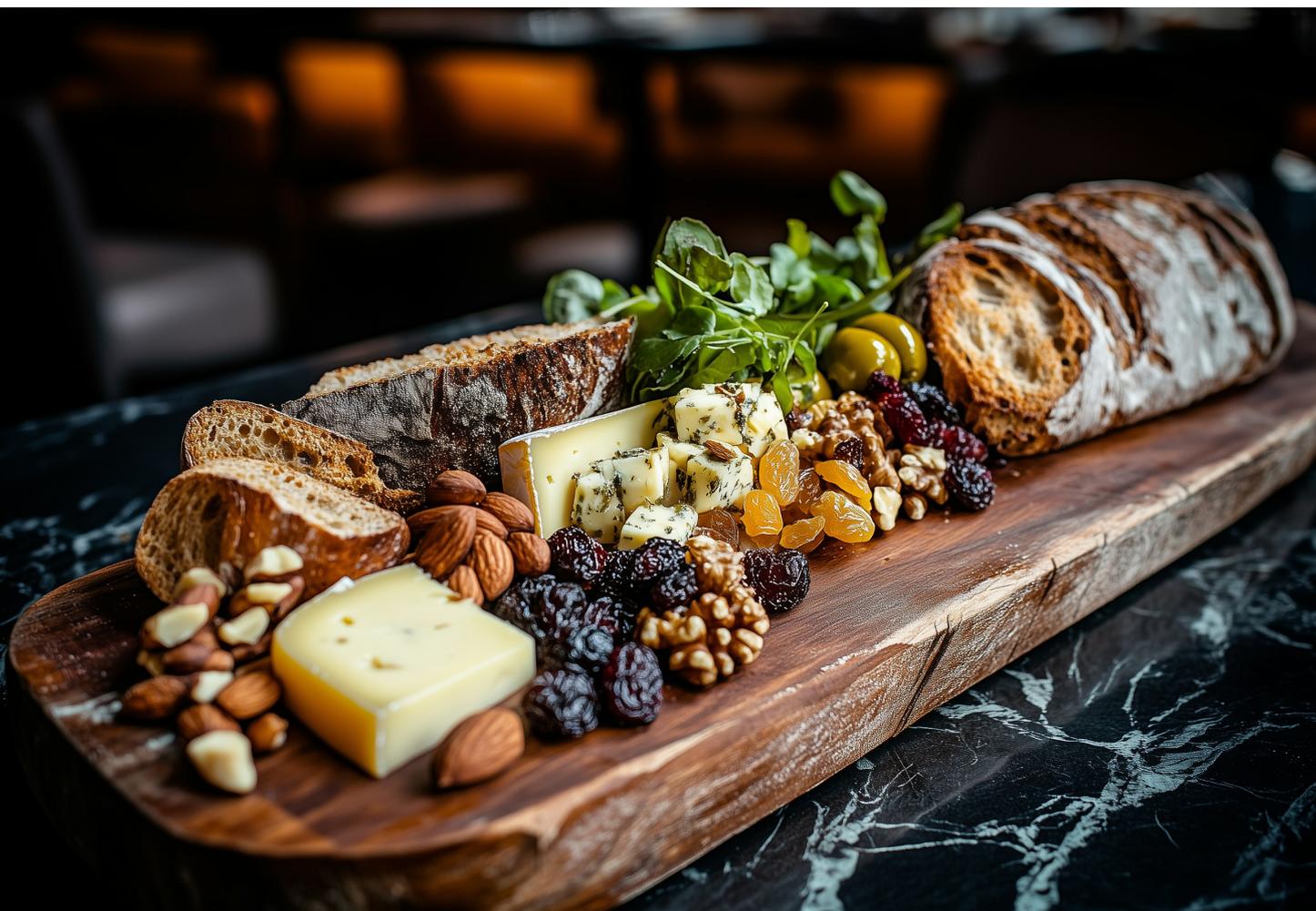
MAITRE PRUNILLE

ORIGINE FRANCE

Sachet de 1kg

Colis de 10 sachets

8.20 €** h.t. le kilo



Sauveurs Festives



Du 17 Novembre au 31 Décembre 2025



Sommaire

Produits Traiteurs

Buffet & Cocktail	3-6
Entrée	7-20
Entrée froide côté mer	7-11
Entrée froide côté terre	12-18
Entrée chaude côté terre & mer	19-20
Plat Cuisiné & Accompagnement	21-23

Compte tenu du contexte, les produits présents sur ce catalogue peuvent être mis en indisponibilité de la part de nos fournisseurs en raison de conditions d'approvisionnements et de productions compliquées, avec peu de visibilité.

Veuillez contacter votre commercial pour vous assurer de la disponibilité des produits souhaités.

Pour les produits dont le tarif n'est pas indiqué :

« * Tarif en vigueur au jour de la commande, nous consulter ».

Pour les produits dont le tarif est indiqué :

« ** Tarif indicatif, susceptible d'évolution au jour de la commande compte tenu de la conjoncture ».

Légendes des pictogrammes

LABELS

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée
-  Qualité Supérieure Française

VIANDE DE FRANCE

-  Viande de Volaille Française
-  Viande de Porc Française
-  Viande Origine France

AUTRES

-  Produit surgelé
-  Produit Frais
-  Artisan
-  Maitre Artisan
-  Libre service
Produit pouvant se vendre en libre-service
-  Lait de ferme



CITEO

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. Août 2025.

Des mises à jour de codes sont possibles.

Buffet & Cocktail



Disponible à partir du 5/12



49809 Verrine saumon & noix de Saint-Jacques petits légumes

Verrines garnies de saumon, de carottes, de concombres et de noix de Saint-Jacques, aromatisées.

Verrine de 40g / Barquette de 4 verrines / Colis de 4 barquettes
DLC 8 jours*

1.50€** h.t. la verrine

Gencod : 3700009277515

Précommande

Disponible à partir du 5/12



49810 Verrine bloc de foie gras de canard crème marron & pomme crumble façon pain d'épices

Verrines garnies de fromage, d'une purée de pomme concentrée, de yaourt à la grecque, bloc de foie gras de canard 15,3% et d'une crème de marrons vanillée, accompagnées de son sachet de crumble façon pain d'épices.

Verrine de 40g / Barquette de 4 verrines / Colis de 4 barquettes
DLC 8 jours*

1.70€** h.t. la verrine

Gencod : 3700009277508

Précommande



114419 Pain surprise «Le Campagne»

Pain de campagne rond entièrement tranché diamètre 150mm garni de sandwiches :

5 variétés - 10 pièces / variété :

- Filet de canard et champignons
- Poulet aux 2 moutardes
- Gorgonzola et mascarpone
- Truite fumée et ciboulette
- Tomate, olive verte et poivron

Pièce de 950g (50 sandwiches) / Colis de 3 pièces - UVC pièce

A consommer dans les 72h après décongélation.

15.50€** h.t. la pièce

soit 0,31 €**



3553 Canapé élégance

9 variétés :

- Cheescake chèvre et poivron - par 7
- Croquant au bloc de foie gras de canard confit d'oignons - par 8
- Canapé aux perles de poivron - par 7
- Chou à la noix de Saint-Jacques Green Thai Curry - par 7
- Biscuit noir parmesan et pavot - par 7
- Canapé au pesto, 5 baies, pois gourmand et édamamé - par 7
- Club mangue et saumon fumé - par 7
- Larme fromage ail et fines herbes et tomate cerise - par 7
- Canapé poulet curry et coco - par 7

Plateau de 64 pièces (695g) / Colis de 4 plateaux - UVC plateau

35.90€** h.t. le plateau

soit 0,56€** h.t. env. le la pièce



71974 Mini-chou aux escargots

(Helix Pomatia)

Composé de mini-chou pur beurre (25%), beurre, chair d'escargot de Bourgogne (19%), ail, persil, sel, épices et plantes aromatiques.

Barquette de 18 pièces (210g) / Colis de 4 barquettes

DLC 15 jours*

10.60€** h.t. la barquette

Gencod : 3760035880011

Précommande



Œufs de lompes

Pot de 340g / Colis de 12 pots non panachés
DLC 240 jours*

157078 - Noirs

157077 Rouges

9.50€** h.t. le pot



158164 Toast rond nature

Sachet de 250g (36 tranches) / Colis de 10 sachets
DLC 15 jours*

1.45€** h.t. le sachet

GENCOD : 3029330011040



Queue de langouste crue

Panulirus argus.
Origine Cuba

108923 - 12/14

88553 - 10/12

Nous Consulter*



72638 Blini cocktail Clean Label

Pièce de 8g

Barquette de 16 pièces (135g)

Colis de 12 barquettes

1.35€** h.t. la barquette

GENCOD : 3292070007912

Précommande



118065 Plaque de pain de mie

Plaque de 300x400mm.

Sachet de 5 plaques de 250g / Colis de 4 sachets - UVC sachet

14.50€** h.t. le sachet

soit 2.90€** h.t. la plaque

104706 Plaque de pain de mie «toutes en couleurs»

Plaque de 300x400mm.

4 variétés : 5 pièces / variété :

- Tomates couleur orangée

- Epinards couleur verte

- Au concentré de carotte et hibiscus couleur violet

- Au concentré de carotte couleur jaune

Sachet de 5 plaques de 250g / Colis de 4 sachets

23.95€** h.t. le sachet

soit 4.79€** h.t. env. la plaque

Sans huile de palme. Sans conservateur.



160208 Mini feuilleté escargot à la Bourguignonne

Hélix Lucorum, Pomatia, Aspersion.

Pâte feuilletée garnie de beurre, chair d'escargot, ail, persil, sel épices et plantes aromatiques.

Barquette de 16 pièces (170g) / Colis de 8 barquettes

DLC 10 jours*

5.70€** h.t. la barquette

GENCOD : 3576280390737

Précommande

141826 Magret de canard fumé
tranché
Clos de Sozy
ORIGINE FRANCE
Fumé au bois de hêtre.
Barquette de 250g / Colis de 8 barquettes
8.90€** h.t. la barquette



553782 Mini pâté croûte «Apéro»
PORC ORIGINE FRANCE
Pièce de 450g / Colis de 10 pièces
DLC 19 jours*
2.40€** h.t. la pièce
Gencod : 3287360760455



Disponible à partir du 20/11



71474 Mini pâté croûte au foie de canard
& aux raisins secs
VIANDE ORIGINE FRANCE
Composé de viande de porc et de foie de poulet, d'un cœur central de bloc de foie gras de canard (10,5% de foie gras de canard sur produit fini), vin blanc, raisins secs de Corinthe, raisins secs sultanine, Marc de Bourgogne, Brandy, Madère et épices.
Pièce de 400g / Colis de 6 pièces
DLC 12 jours*
7.50€** h.t. la pièce
Gencod : 3287360761384



553566 Mini pâté croûte Bressan
PORC ORIGINE FRANCE
Pièce de 500g / Colis de 6 pièces
DLC 12 jours*
6.95€** h.t. la pièce
Gencod : 3287360761322



Entrée



Saumon fumé





80178 Saumon fumé Ecosse

Tranché main. Salmo Salar. Sans peau, avec intercalaires, salé au sel sec et fumé au feu de bois de hêtre.

Conditionné en carton blanc.

Plaque de 1.5kg env. / Colis de 1 plaque

DLC 15 jours*

Nous consulter



71987 Saumon fumé Norvégien à la ficelle

Salmo Salar. Avec peau, avec intercalaires, salé au sel sec et fumé au feu de bois de hêtre.

Conditionné en carton blanc

Plaque de 1,5kg env. / Colis de 1 plaque

DLC 17 jours*

33.90 €** h.t. le kilo



32187 Saumon fumé Norvégien à la ficelle

Tranché main. Salmo Salar. Paré, avec peau, avec intercalaires, salé au sel sec et fumé au feu de bois de hêtre.

Conditionné en caisse bois.

Plaque de 1.5kg env. / Colis de 1 plaque

DLC 17jours*

37.90 €** h.t. le kilo



88151 Saumon fumé Norvégien

Sans peau, avec intercalaires blancs, salé au sel sec et fumé au feu de bois de hêtre.

Plaque de 25 tranches de 40g / Colis de 5 plaques

DLC 17 jours*

33.50 €** h.t. le kilo



Saumon fumé Norvégien

DLC 17jours*

Salmo Salar. Sans peau, sans intercalaires et salé au sel sec.

64196 - Plaque de 600/900g / Colis de 6 plaques

26.95 €** h.t. le kilo

66480 - Plaque de 150g (4/5 tranches) / Colis de 6 plaques

5.50 €** h.t. la plaque

Gencod : 3164060008035





159384 Roulé de saumon
Pièce de 1kg env. / Colis de 4 pièces
DLC 30 jours*
22.30€** h.t. le kilo



22724 Hure de saumon à l'aneth
Préparation à base de filets de saumon, gelée, œuf, poivron et plantes aromatiques (dont aneth).
Pièce de 1.6kg env. (10 portions) / Colis de 3 pièces
DLC 12 jours*
21.90€** h.t. le kilo



33279 Duo de Saint-Jacques & homard Européen
Préparation à base de chair de Saint-Jacques (*Chlamys opercularis*), chair de saumon, cabillaud, crabe et pulpe de homard (*Hommarus gammarus*).
Aromatisée au Cognac et Muscadet. Décor en gelée.
Pièce de 1,6kg / Colis de 2 pièces
DLC 30 jours*
15.50€** h.t. le kilo



71483 Bûche aux trois crustacés
Préparation à base de saumon, chair et pulpe de crustacés, épices, carotte julienne et laitue de mer.
Pièce de 1.6kg / Colis de 2 pièces
DLC 30 jours*
15.90€** h.t. le kilo



161843 Crumble de truite aux amandes doré au four
Préparation à base de truite, crème, lait, œuf entier, amandes grillées, épinard, chapelure sel et poivre.
Pièce de 1kg / Colis de 3 pièces
DLC 21 jours*
15.50€** h.t. le kilo

A déguster en entrée froide, accompagnée d'une salade verte ou en entrée chaude accompagnée d'une bisque de homard par exemple.

A déguster chaud ou froid.



160161 Salade de pâtes perles, surimi & crevettes aux perles d'algues
Composée de pâtes perles, surimi, crevettes, préparation à base d'extrait d'algues, carottes, fromage blanc, épices, sel et jus de citron.
Barquette de 2,5kg / Colis de 1 barquette
DLC 15 jours*
7.90€** h.t. le kilo



31729 Marinade de gambas en persillade
Composée de crevettes cuites décortiquées, tomates, ail, persil, aneth et coriandre.
Barquette de 1,5kg / Colis de 1 barquette
DLC 12 jours*
18.50€** h.t. le kilo

Précommande



553558 Marinade de gambas à l'escabèche
Composée de crevettes, tomates, poivrons et purée de tomates, marinés.
Barquette de 1,5kg / Colis de 1 barquette
DLC 12 jours*
17.80€** h.t. le kilo



60776 Salade de gambas aux mandarines
Composée de légumes, surimi, crevettes et de mandarines préservées.
Barquette de 2,5kg / Colis de 1 barquette
DLC 12 jours*
11.00€** h.t. le kilo

Bloc de foie gras



 **Bloc de foie gras de canard IGP mi-cuit**
30% morceaux
Clos Saint Sozy.
ORIGINE SUD-OUEST
DLC 6 mois*

168250 - Boîte de 1kg / Colis de 10 boîtes

36.50€** h.t. la boîte

168248 - Boîte de 400g / Colis de 12 boîtes

14.90€** h.t. la boîte



 **Bloc de foie gras de canard mi-cuit**
30% morceaux
Clos Saint Sozy.
ORIGINE FRANCE
DLC 6 mois*

168251 - Boîte de 1kg

Colis de 10 boîtes

36.40€** h.t. la boîte

168249 - Boîte de 400g

Colis de 12 boîtes

14.80€** h.t. la boîte



 **146576 Bloc de foie gras de canard mi-cuit**
sans morceaux
Clos Saint Sozy.
ORIGINE FRANCE
Boîte de 1kg / Colis de 10 boîtes
DLC 6 mois*

28.90€** h.t. la boîte



 **160286 Foie gras de canard**
IGP entier mi-cuit
Clos Saint Sozy.
ORIGINE SUD-OUEST
Bocal de 180g / Colis de 12 bocaux
DLC 6 mois*

12.50€** h.t. le bocal

Gencod : 3443705000109



Foie gras de canard entier IGP

Clos Saint Sozy.
ORIGINE SUD-OUEST
DLC 7 mois*

71954 - Barquette de 1kg / Colis de 3 barquettes

52.90€** h.t. le kilo

71955 - Barquette de 500g / Colis de 5 barquettes

27.90€** h.t. la barquette



 **20350 Bloc de foie gras de canard mi-cuit ficelle**
ORIGINE FRANCE
Diam. 36mm.
Pièce de 450g / Colis de 40 pièces - UVC pièce
16.50€** h.t. la pièce

Idéal pour confectionner vos pâtés en croûte.

 **BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD**
28856 DU SUD-OUEST IGP

ROUGIE

ORIGINE FRANCE

Tranche ronde de 30g / Barquette de 10 tranches / Colis de 4 barquettes
DLC 30 jours*

16,50€ h.t. la barquette soit 1,65€ h.t. env. la tranche****



 **BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD**
28855 DU SUD-OUEST 30% DE MORCEAUX IGP

ROUGIE

ORIGINE FRANCE

Tranche carré de 40g / Barquette de 10 tranches / Colis de 4 barquettes
DLC 30 jours*

25,90€ h.t. la barquette soit 2,59€ h.t. env. la tranche****



Foie gras cru & Accompagnement



108096 Foie gras de canard cru IGP éveiné extra restauration «Sélection du chef»

ORIGINE SUD-OUEST

Sous skin.

Pièce de 500/600g / Colis de 9 pièces - UVC pièce

Nous consulter



109228 - Foie gras de canard cru éveiné extra restauration

ORIGINE FRANCE

Plaque de 2kg / Colis de 2 plaques - UVC plaque

Nous consulter



105028 Foie gras de canard cru extra éveiné

Origine UE

Pièce de 650g env. / Sachet de 1 pièce / Colis de 5kg - UVC pièce

Nous consulter



169482 Confit d'oignons doux des Cévennes

Pot de 90g / Colis de 12 pots

DLC 12 mois*

2.20€** h.t. le pot

Gencod : 3441260700151



169483 Chutney de figues aux épices

Pot de 100g / Colis de 12 pots

DLC 12 mois*

2.20€** h.t. le pot

Gencod : 3441260701554



71485 Brisure de truffe d'été 65%
aromatisée
Tuber Aestivum vitt.
Pot de 400g / Colis de 6 pots
56.90 €** h.t. le pot



71484 Lamelle de truffe d'été
aromatisée 65%
Tuber Aestivum vitt.
Pot de 500g / Colis de 6 pots
67.90 €** h.t. le pot



71367 Tartuffade sauce à la truffe
d'été 1,1% aromatisée
Tuber Aestivum
Pot de 500g / Colis de 6 pots
7.80 €** h.t. le pot



27077 Jambon Italien sec supérieur à la truffe d'été 2,5%

Origine UE

Truffe Tuber Aestivum vitt.

Séchage de 9 mois minimum.

Pièce de 6kg env. / Colis de 2 pièces

DLC 2 mois*

21.90€** h.t. le kilo



167325 Jambon iberique Bellota 75%

Origine UE

98% de viande de porc Ibérique.

Désossé. Coupe V. Séchage 36 mois minimum.

Pièce de 5,5/6kg / Colis de 1 pièce

DLC 3 mois*

44.90€** h.t. le kilo

Le jambon Bellota Ibérique est un produit d'origine espagnole, obtenu à partir de porc ibérique nourri de glands de chêne appelés Bellota. Il est élaboré de manière totalement traditionnelle et est affiné durant 36 mois dans des séchoirs naturels et des caves situées au cœur de l'Espagne. De plus ce jambon est garanti sans os puisque ce dernier lui a été retiré avant maturation. Il est parfait pour être tranché facilement afin d'obtenir de délicieuses tranches, fines ou généreuses !



Jambon de Parme AOP

Prosciutti Di Parma

Origine Italie

Désossé. Séchage 14 mois minimum.

DLC 6 mois*

119211 ou 33644 - Pièce de 7,5kg env. / Colis de 2 pièces

Selon arrivage

15.95€** h.t. le kilo



550841 Jambon Prosciutto di «San Daniele» AOP

Origine Italie

Désossé, pelé. Séchage 16 mois minimum.

Pièce de 7,5kg env. / Colis de 1 pièce

DLC 3 mois*

19.90€** h.t. le kilo



49550 Salame Bella Festa light

Origine UE
Pièce de 3.3kg env. / Colis de 1 pièce
DLC 20 jours*
18.50 €** h.t. le kilo

Faible teneur en matière grasse, sans gluten.



160617 Jambon rôti aux herbes

Origine UE
Jambon cuit au four, obtenu à partir de viandes fraîches de porc, aromatisé avec des herbes méditerranéennes, selon une recette traditionnelle.
Pièce de 7,5kg env. / Colis de 2 pièces
DLC 40 jours*
12.95 €** h.t. le kilo

Sans polyphosphates/caséinates ajoutés.



Jambon cuit aux truffes 2%

Origine UE
Truffe Tuber Aestivum vitt.
DLC 2 mois*

168180 - Pièce de 8,6kg env. / Colis de 1 pièce
13.95 €** h.t. le kilo

169533 - Demi-pièce de 4,3kg env. / Colis de 2 pièces
14.50 €** h.t. le kilo

Cuisses fraîches lourdes désossées, salées, liées et placées sur une grille et cuites à la vapeur pendant une journée entière avant d'être farcies avec des écailles de truffe noire. Etapes effectuées par des charcutiers expérimentés pour obtenir un jambon cuit de qualité supérieure à la truffe, au goût incroyablement équilibré.



71652 Jambon supérieur rôti au four au miel

ORIGINE FRANCE
Jambon avec couenne cuit au torchon.
Conditionnement sous-vide avec sur-emballage en décor de fête
Pièce de 8,5kg env. / Colis de 2 pièces
DLC 20 jours*
8.80 €** h.t. le kilo

25482 Mortadelle pur porc à la truffe 1,2%

Origine UE
Truffe Tuber Aestivum vitt.
Demi-pièce de 4/4.5kg env. / Colis de 2 pièces
DLC 40 jours*
9.95 €** h.t. le kilo





TERRINE DE LIEVRE AU COGNAC

168919

PORC ORIGINE FRANCE

Composée de viande et gras de porc, viande de lièvre (origine UE et non UE), foie de porc, épices et plantes aromatiques, oignons, Cognac, vin rouge, échalotes. Présentée en terrine grès.

Pièce de 1.7kg / Colis de 2 pièces

DLC 20 jours*

11,90€ h.t. le kilo**



TERRINE AU CHEVREUIL

32056

PORC ORIGINE FRANCE.

Composée de viande et gras de porc, viande de chevreuil (origine UE et non UE), foie de porc, oignon, vin rouge, échalote, Cognac et poivre.

Présentée en terrine grès.

Pièce de 1.7kg / Colis de 2 pièces

DLC 20 jours*

11,40€ h.t. le kilo**



TERRINE AU SANGLIER

154264

PORC ORIGINE FRANCE

Composée de viande de sanglier, gras et foie de porc, oignon, échalote, Cognac et poivre. Présentée en terrine grès.

Pièce de 1.7kg / Colis de 2 pièces

10,90€ h.t. le kilo**



80192 Rouleau de mousse pur canard

Origine UE

44% de foie maigre de canard.

Rouleau de 1,5kg / Colis de 2 rouleaux

DLC 17 jours*

9.80€** h.t. le kilo



Pâté croûte de saumon farci à la mousseline de poisson & légumes

Composé de saumon Atlantique et d'une mousseline à base de poisson et légumes (merlu, courgettes, carottes, poivrons, pois mange tout, fenouil), vin blanc et épices.

157028 - Sous-vide

Demi-pièce de 2kg env. / Colis de 2 pièces
DLC 17 jours*

12.60€** h.t. le kilo

Disponible à partir du 21/11



Pâté croûte de pintade aux morilles & champignons noirs



VIANDE ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE

Composé de viande de pintade, viande de porc, morilles, champignons noirs, pistaches, vin blanc et épices. Le tout aromatisé au Cognac et Porto.

32223 - Sous-papier

Demi-pièce de 2,4kg env. / Colis de 1 pièce
DLC 7 jours*

11.30€** h.t. le kilo

32222 - Sous-vide

Demi-pièce de 2,34kg env. / Colis de 2 pièces
DLC 17 jours*

11.50€** h.t. le kilo



159235 Pâté croûte richelieu médaillon à la mousse de foie de volaille & pistache



PORC ORIGINE FRANCE

Composé de viande de porc, pistaches et champignons noirs avec inclusion d'un médaillon rond central de mousse de foie de volaille. Gelée fabriquée à partir d'un bouillon de volaille maison et pâte au saindoux.

Demi-pièce de 2.5kg env. / Colis de 2 pièces
DLC 17 jours*

8.40€** h.t. le kilo



49553 Pâté croûte traiteur



PORC ORIGINE FRANCE

Composé de beaux morceaux de viande agrémentés de pistaches avec inclusion d'une bande de mousse de foie encadrée de champignons. Gelée fabriquée à partir d'un bouillon de volaille maison. L'ensemble est entouré d'une pâte et surmonté d'un joli décor en amandes effilées.

Demi-pièce de 2.2kg env. / Colis de 2 pièces
DLC 17 jours*

9.20€** h.t. le kilo

Tranche large permettant une présentation d'assiette généreuse et gourmande.



47472 Escargots de Bourgogne préparés frais très gros

Hélix pomatia.

Barquette de 48 pièces / Colis de 4 barquettes

DLC 10 jours*

25.90€** h.t. la barquette

Gencod : 3576280302938



Précommande



16027 Escargots de Bourgogne préparés frais belle grosseur

Barquette de 12 pièces / Colis de 12 barquettes

DLC 10 jours*

6.95€** h.t. la barquette

Gencod : 3576280303324



Précommande



107060 Assaisonnement beurre ail et persil

Rouleau de 250g

Colis de 12 rouleaux

5.60€** h.t. le rouleau



146969 Coquille noix de Saint-Jacques à la Normande
Composée de noix de Saint-Jacques cuisinées, d'une sauce à la Normande et recouverte d'un décor en pâte feuilletée.

Pièce de 140g / Barquette de 2 pièces / Colis de 4 barquettes
DLC 8 jours*

3.55 €** h.t. la pièce

soit **7.10 €**** h.t. la barquette

Gencod : 3700009267509

Précommande



Disponible à partir du 5/12

200534 Cassolette écrevisse & julienne de légumes
Composée de queues d'écrevisses de Louisiane cuites, d'une sauce à base de fond de homard et de fumet de poisson et recouvert d'un décor en pâte feuilletée.

Pièce de 130g / Barquette de 2 pièces / Colis de 4 barquettes
DLC 8 jours*

3.50 €** h.t. la pièce

soit **7.00 €**** h.t. la barquette

GENCOD : 3700009283813

Précommande

Disponible à partir du 21/11



167581 Feuillantine aux deux saumons Atlantique
Salmo salar. Saumon frais origine Chili et/ou Norvège. Saumon fumé origine Ecosse.

Pâte garnie d'une préparation composée de saumon frais et saumon fumé (Salmo salar), d'une béchamel agrémentée d'épinards.

Pièce de 2,5kg env. / Colis de 1 pièce
DLC 13 jours*

14.90 €** h.t. le kilo

Précommande



200525 Tourte Périgourdine au canard & foie gras de canard 4%

Tourte garnie viande et gras de porc, filet de canard (origine UE), crème, foie gras de canard (origine UE), Porto, sel, poivre, chapelure, oeu, champignons, Armagnac, oignon, pistache et épices.

Pièce de 1.5kg / Colis de 2 pièces

22.90 €** h.t. le kilo

Précommande



*Plat Cuisiné
& Accompagnement*





72627 Aiguillette de canard sauce aux figues
 Aiguillettes de canard cuisinées à la graisse de canard et aux figues, agrémentées de soja et de caramel, échalotes, jus d'orange et jus de pomme concentrés.
 Poche de 2 kg (10 portions) / Colis de 2 poches
14.50 €** h.t. le kilo

Précommande



Disponible à partir du 5/12

25966 Chapon sauce au foie gras de canard & aux morilles
 Origine UE
 Morceaux de chapon cuisinés dans une sauce au foie gras de canard (2.5%) et aux morilles (brisures 3%).
 Sachet de 2kg (10 portions) / Colis de 2 sachets
16.20€** h.t. le kilo

Précommande



167373 Turban de sole tropicale sauce crème de Whisky
 Présenté en turban, ce filet de sole farci est accompagné d'une sauce à base de fumet de poisson, riche en crème, réhaussé de Whisky. Le tout agrémenté d'échalotes, de tomates et d'un filet de citron.
 Poche de 1.2kg env. (6 Portions) / Colis de 2 poches
 DLC 12 jours*
12.90 €** h.t. le kilo

Précommande



551286 Paupiette de saumon sauce beurre citron
 Paupiette de saumon Atlantique farcie d'une mousseline de poisson blanc enrichie d'asperges, de crème et fines herbes, accompagnée d'une sauce crémeuse beurre citron.
 Barquette de 1,44kg (6 portions) / Colis de 2 barquettes
 DLC 12 jours*
13.95 €** h.t. le kilo

Précommande



22744 Cuisse de canette sauce au vin de Saint-Emilion
 ORIGINE FRANCE
 8 cuisses de canettes braisées cuisinées dans une sauce au vin de Saint-Emilion.
 Poche de 2.12kg (8 portions) / Colis de 2 poches
 DLC 12 jours*
11.60 €** h.t. le kilo

Précommande

Disponible à partir du 5/12



- 141654 Sauté d'autruche sauce mandarine**
Origine Afrique du Sud
Morceaux d'autruche assaisonnés, colorés au four puis mijotés dans une sauce sirupeuse liée d'une purée de mandarine. Le tout réhaussé de Curaçao et agrémenté de segments de mandarine.
Poche de 1.9kg (10 portions) / Colis de 2 poches
DLC 12 jours*
12.50€** h.t. le kilo

Précommande



- 117510 Marron entier**
Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet
8.60€** h.t. le kilo

Disponible à partir du 5/12



- 33278 Sauté de porcelet à la bière de Noël & sirop d'érable**
Origine UE
Morceaux de porcelet assaisonnés, marqués au four, cuisinés dans un fond de veau et bière de Noël, riche en oignons et adoucis de sirop d'érable. Fabriqué à partir de matières premières sans OGM.
Poche de 1.95kg (10 portions) / Colis de 2 poches
DLC 12 jours*
14.40€** h.t. le kilo

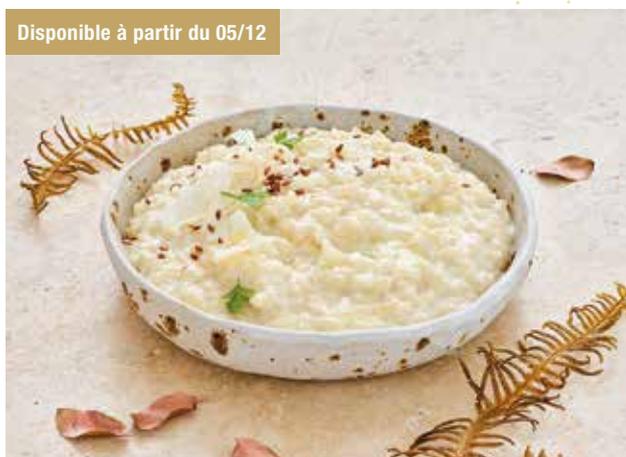
Précommande



- 164899 Pomme dauphine nature**
Barquette de 1.1kg env. / Colis de 2 barquettes
DLC 12 jours*
9.80€** h.t. le kilo

Fabriquée selon les bases de la cuisine traditionnelle à base d'une panade faite maison !

Disponible à partir du 05/12



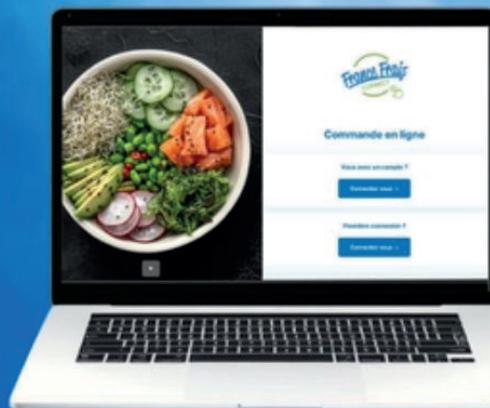
- 71951 Risotto crémeux aromatisé saveur truffe**
Poche de 1.5kg (10 portions) / Colis de 2 poches
DLC 8 jours*
8.50€** h.t. le kilo



- 24002 Gratin dauphinois aux champignons**
Composé de 60% de pommes de terre et 40% de sauce (à base de 4,8% de champignons, 0,003% de jus de truffe ((Tuber Melanosporum)), 0,002% de truffe d'été ((Tuber aestivum))).
5.90€** h.t. le kilo

NOUVEAU COMMANDEZ EN LIGNE

Sur WWW.FFRA.FR et sur l'appli



“TOUT *Proche* DE VOUS”

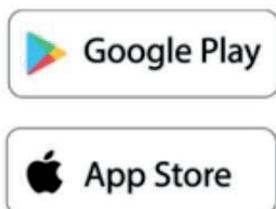


GAGNEZ DU TEMPS !

Dès aujourd'hui, notre site de commande en ligne est disponible sur **application mobile** et sur www.ffra.fr



TÉLÉCHARGEZ
NOTRE APPLI



OU RENDEZ-VOUS
SUR WWW.FFRA.FR



EN 1 CLIC

Accédez à vos cadenciers, vos factures, votre historique ainsi qu'à vos contacts habituels.

Accédez à vos catalogues en ligne, à vos promos, aux disponibilités de livraison.

Ajoutez vos produits favoris à votre commande, activez automatiquement votre panier habituel, téléchargez les fiches produits et bien plus encore...

France Frais Connect a été pensé pour faciliter votre quotidien et vous faire gagner du temps !



**C'EST TELLEMENT SIMPLE
QU'IL N'Y A RIEN À AJOUTER !**



Saveurs Festives



FRANCE FRAIS RHÔNE-ALPES

Z.I. des Isles, Rue Louise Michel | 69320 Feyzin
04 72 89 22 40 | contact@ffra.fr
WWW.FFRA.FR