MICHELIN
Fromager

CATALOGUE DE FROMAGES

SOMMAIRE

01 LES BEURRES
Beurre du Jura, Beurre du Jura à la motte, Beurre de Baratte doux, Beurre de baratte salé, Beurre clarifié

02 YAOURTS
Yaourt brassé aux fruits, Yaourt brassé nature, Yaourt de brebis aux fruits fermier, Yaourt de brebis nature fermier, Flan au lait de brebis fermier (vanille, nappage caramel), Crème dessert Vanille, caramel, café ou chocolat, Crème catalane artisanale, Fromage blanc Michelin, Yaourt de Bresse aux fruits, Yaourt de Bresse nature, Faisselle de la Bresse X6, Faisselle de chevre fermier X4, Petit Suisse du Haut-Doubs

03 LES FROMAGES FRAIS
Brebis du Jura fermier, Petit frais du Haut Doubs Michellin, Chèvre du Bugey frais fermier, Chèvre du Bugey saveur frais fermier, Cabrion frais fermier, Croix de Savoie (chevre fermier)

04 AUTRES PRODUITS AU RAYON FRAIS
Cancoillotte Lehmann, Brousse des Grands Causses, Brocciu frais AOP, Brocciu Passu AOP, Féta grecque artisanale AOP, Mozzarella Di Bufala AOP, Mozzarella Di Bufala fumée AOP, Burrata, Scamorza, Scamorza fumée, Ricotta Di Bufala, Sérac (Michelin) de Vache, Tomme Fraiche pour aligot

05 CREMES
Crème fraiche crue, Crème crue fermière de la Baie du Mont St Michel, Crème fleurette de la Baie du Mont St Michel, Mascarpone

06 CHARCUTERIE
Brési, Jambon Blanc, Jambon cru fumé, Jambon cru non fumé Fermier, Poitrine de porc fermier, Jésus (gros saucisson), Rosette, Saucisse de Morteau AOP, Cornes de Salers (saucisse sèche), Saucisse sèche fermière, Saucisson sec

07 SANS LACTOSE
Triffulo, Erbi, Lou Gergin, Lou Jaun, L'ottavio, Lou Bergier Pichin, Lou Blau, Toma Del Fra

08 RACLETTE & FONDUE
Mélange à fondue (comté, gruyère, vacherin fribourgeois), Raclette du Jura Michelin

09 PATES DURES
Comté fruité AOP, Comté vieux AOP, Râpé maison, Gruyère d'alpages AOP, L'Etivaz d'alpages AOP, Emmental de Savoie IGP, Beaufort d'alpages AOP, Parmesan Parmigiano Reggiano AOP, Râpé Italien, Laguiole fermier AOP, Mimolette Française extra vieille 18 mois, Cheddar Montgomerys fermier, Red Leicester, Crutin à la truffe, Salers de Hte Montagne

10 FROMAGES FABRICATION MICHELIN
Tomme du Jura, Tomme Flora, Tomme du Montagnon, Floranis (à l'anis étoilé), Le Petit Saint-Point Michelin, Le Petit Cerneau Michelin (aux noix fraiches), L'épive Michelin, Morbier AOP, Morbier Vieux AOP

11 TOMMES DE SAVOIE AU LAIT DE VACHE
Abondance d'alpage fermière AOP, Tomme Boudane, Tomme crayeuse, Tome des Bauges AOP, Tommette des Aravis, Tomme de Courchevel fermière d'alpages, Tomme au Fenugrec fermière, Tomme à l'ail des ours fermière, Tomme au foin fermière, Tomme au Génépi fermière, Tomme au marc, Tomme aux orties fermière, Tomme morgée affinée à la bière "La Baujue", Tomme cérronéé Savoie

12 AUTRES TOMMES AU LAIT DE VACHE
Tomme aux fleurs, Appenzell Lait d'alpages, Tilsit Lait d'alpages, Vacherin fribourgeois Lait d'alpages AOP, Gouda au cumin fermier, Gouda étuvé 30 mois fermier, Fontina d'alpage, Bethmale Fermier (lait de vache), Tête de Moine lait d'alpage, Castelmagno d'alpage, Valcasotto du Piémont (Vache)

SOMMAIRE

13 MELANGE DE LAITS
Cusie aux feuilles de châtaigner, Cusie Malte d'Orge et Whisky, Cusie au poivre noir et baies roses, Testum au Foin (vache chèvre), Testum Fruit, Grappa de Moscato

14 FROMAGES A PATE TENDRE AU LAIT DE VACHE
Tomme fleurette, Abbaye de Tamié, Palouse des Aravis fermière, Reblochon fermier AOP, Boulette d'Avesnes fermière, Gaperon fermier (à l'ail et au poivre), Saint Paulin fermier, St Nectaire fermier AOP, Romans affiné, St Marcellin, Saint-Brion au chablis fermier, Epoisses AOP, Soumaintrain fermier, Langres fermier AOP, Pierre dorée fermière, Munster AOP, Brillat Savarin, Pont L'Évêque AOP, Livarot AOP, Maroilles fermier AOP, Fromage de Herve BIO AOP, Taleggio AOP, Gratte Paille, Cailloux du jura Michelin, Géromé de Lorraine

15 LES BRIES
Brie de Meaux AOP, Brie à la truffe noire, Brie aux cèpes, Brie au piment d'Espelette, Brie de Melun fermier AOP, Cœur de Neufchâtel fermier, Coulommiers de la Brie, Fougerus de la Brie, Camembert de Normandie AOP

16 LES BLEUS
Bleu de Gex affiné AOP, Bleu de Gex au marc, Bleu d'Auvergne AOP, Roquefort surchoix AOP, Bleu de Séverac fermier, Gorgonzola Dolce AOP, Gorgonzola Piquante AOP, Cabralès, Shropshire Blue, Blue Stilton Colston Bassett, Bleu de Bonneval (Vanoise), Bleu Fermier de Haute-Savoie, Fourme de Montbrison fermière

17 LES TOMMES DE CHEVRE
Casgiu capra, Grâtaron d'Arêches fermier, Chevrotin des Aravis fermier, Chevrette de Novel fermière, Tomme au piment d'Espelette fermière, Tomme des Orrys fermière, Tomme Monique, Losa di Capra, Persillé de St Maurice, Persillé de Tignes (chevre,vache)

18 AUTRES FROMAGES DE CHEVRE (produits sujet à dessication)
Chèvre du Bugey fermier, Chèvre du Bugey saveur affiné fermier, Brique du Bugey fermière, Truffe du fromager, Bouton de culotte fermier, Rigotte de Condrieu AOP, Chevrine fermière, Clochettes du Mâconnais fermières, Buchette des Robins fermière, Crottin de chavignol fermier AOP, Cœur du Berry fermier, Pouligny St-Pierre fermier AOP, Berrichon fermier, Pyramide cendrée fermière, Rond cendré fermier, Pélardon fermier AOP, Picodon de la Drome AOP, Picodon affiné méthode Dieulefit AOP, Rocamadour fermier AOP, Brique du Velay fermière, Fiancé des Pyrénées fermier, Chabichou fermier AOP, Banon fermier AOP, Poivre d'âne fermier (à la sarriette), Mothais sur feuille fermier

19 TOMMES DE BREBIS
Tomme de Vouglans fermière, Brebis mariné à l'huile d'olive, Tommette de la Valouse fermière, Le Balbi fermier, Tommette des Grands Causses, Le Pitchounet fermier, Laruns fermier, Ardi Gasna, Castello, Toma Corsica, Venaco, Pecorino Pepato (au poivre), Pecorino Fiore Sardo AOP, Piacentinu Ennese (au safran) AOP, Manchego Curado AOP, Manchego au romarin, Manchego à la truffe

20 AUTRES FROMAGES DE BREBIS (produits sujet à dessication)
Saint Nicolas, Buche de brebis fermière, Pérail de l'Aveyron fermier, Salessou du Quercy fermier, Tricorne du Quercy fermier, Brin d'amour, Calenzana, Niolu, Carré de Haute-Maurienne

21 ÉPICERIE
Miels, Confitures, Huiles et vinaigres, Cornichons, Pâtes artisinales, Autres produits, Vin

BEURRE DU JURA

Au lait cru de vache I Jura I La pièce de 250g

Obtenu par barattage de Crème Crue. Au véritable gout de beurre.

LA PIÈCE : 2,89 €

BEURRE DU JURA À LA MOTTE

Au lait cru de vache I Jura I À partir de 200g

Obtenu par barattage de Crème Crue.

LE KG : 10,42 €

BEURRE DE BARATTE DOUX

Au lait cru de vache I Charentes I La pièce de 250g

Obtenu par barattage de Crème de Lait Cru dans les Deux Sèvres, terroir des meilleurs beurres Français.

LA PIÈCE : 4,00 €

BEURRE DE BARATTE SALÉ

Au lait cru de vache I Charentes I La pièce de 250g

Obtenu par barattage de Crème de Lait Cru dans les Deux Sèvres, terroir des meilleurs beurres Français.

LA PIÈCE : 4,04 €

BEURRE CLARIFIÉ

Jura I La pièce de 300g

Beurre Fondu, pour extraire les protéines du lait: Appelé Ghi en Inde, permet cuisson à température plus élevée sans Bruler. Fabrication maison.

LE KG : 18,36 €

YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS

Au lait pasteurisé de vache I Bresse

Yaourts fabriqués avec le lait frais de la ferme, pasteurisé. Doux et ferme en bouche.Issu d'une exploitation à haute valeur environnementale qui s'engage à protéger l'environnement et les animaux grâce à diverses actions.

LA PIÈCE : 0,83 €

YAOURT BRASSÉ NATURE

Au lait pasteurisé de brebis I Bresse

Ce sont des yaourts fermiers au lait frais pasteurisé soit aromatisés avec des arômes naturels, nature sur un lit de confiture chauffée au chaudron.Issu d'une exploitation à haute valeur environnementale qui s'engage à protéger l'environnement et les animaux grâce à diverses actions.

LA PIÈCE : 0,70 €

YAOURT DE BREBIS AUX FRUITS FERMIER

Au lait pasteurisé de brebis I Baizenas, Ain

LA PIÈCE : 1,49 €

YAOURT DE BREBIS NATURE FERMIER

Au lait pasteurisé de brebis I Baizenas, Ain

LA PIÈCE : 1,40 €

FLAN AU LAIT DE BREBIS FERMIER (VANILLE, NAPPAGE CARAMEL)

Au lait pasteurisé de brebis, Œufs I Ain

LA PIÈCE : 1,57 €

CRÈME DESSERT VANILLE, CARAMEL, CAFÉ OU CHOCOLAT

Au lait cru de vache I Haut Doubs

Fabrication: Au Lait frais de race Montbéliarde, Fabriqué par le fromager Lehmann.

LA PIÈCE : 0,88 €

CRÈME CATALANE ARTISANALE

Au lait pasteurisé de vache, œufs I Drôme

Fabrication: Entremet à base de Jaune d'œuf et de crème. Texture très gourmande.

LA PIÈCE : 3,00 €

FROMAGE BLANC MICHELIN

Au lait cru de vache I Haut Doubs I 250g, 500g ou 1kg

Fabrication: Au Lait frais des Vaches race Montbéliarde de St Point Lac.

LE KG : 10,44 €

YAOURT DE BRESSE AUX FRUITS

Au lait pasteurisé de vache I Bresse, Ain

Yaourt traditionnel avec une couche de marmelade de fruit en Surface très belle onctuosité.

LA PIÈCE : 1,30 €

YAOURT DE BRESSE NATURE

Au lait pasteurisé de vache I Bresse, Ain

Très belle onctuosité, grande douceur sans acidité excessive.

LA PIÈCE : 1,12 €

FAISSELLE DE LA BRESSE X6

Au lait pasteurisé de vache I Bresse, Ain

Au bon lait frais de race Montbéliarde de l'Ain.

LA PIÈCE : 4,70 €

FAISSELLE DE CHEVRE FERMIER X4

Au lait cru entier de chèvre

Origine: Ferme de Corcelette à Vieu d'Izenave dans le Bugey.

LA PIÈCE : 5,36 €

PETIT SUISSE DU HAUT-DOUBS

Au lait cru de vache I Haut Doubs

Laiterie Maugain dans le Ht Doubs à Chapelle d'Huin. Fabrication: à l'ancienne.

LA PIÈCE : 2,89 €

BREBIS DU JURA FERMIER

Au lait cru entier de brebis | Jura | Environ 150 g

Petit élevage de race Lacaune, la même race de Brebis qui servent à produire le roquefort, à Valfin sur Valouse dans le Jura Sud.

LA PIÈCE : 5,02 €

PETIT FRAIS DU HAUT DOUBS MICHELLIN

Au lait cru entier de vache | Haut-Doubs | Environ 150 g

Fromage frais au lait de vache de fabrication maison.

LA PIÈCE : 4,37 €

CHÈVRE DU BUGEY FRAIS FERMIER

Au lait cru entier de chèvre | Ain | Environ 80 g

Origine: Marcel et Valérie, fort de 20 ans d'expérience, sont heureux de vous proposer des produits laitiers pur chèvre fermier dans un esprit respectueux de l'environnement et du bien être animal. Dans une ferme de Corcelette Vieu-d'Izenave en Bugey.

LA PIÈCE : 2,33 €

CHÈVRE DU BUGEY SAVEUR FRAIS FERMIER

Au lait cru entier de chèvre | Environ 85 g

Provenance: Marcel et Valérie, fort de 20 ans d'expérience, sont heureux de vous proposer des produits laitiers pur chèvre fermier dans un esprit respectueux de l'environnement et du bien être animal à Vieu-d'Izenave en Rhône Alpes Dégustation: Frais natures et aromatisés (ail et fines herbes, au poivre, saveur du soleil.

LA PIÈCE : 2,49 €

CABRION FRAIS FERMIER

Au lait cru de chèvre | Mâconnais | Environ 55 g

Dégustation: Grande Finesse et onctuosité en bouche, goût franc, fin, légère acidité.

LA PIÈCE : 1,81 €

CROIX DE SAVOIE
(CHEVRE FERMIER)

Au lait cru entier de chèvre | Savoie | Environ 250g

Origine: Entre Annecy et Aix les Bains, la Ferme s'appelle Ferme de L'Alambic, le mari de notre éleveuse est aussi Bouilleur de Cru. Vendu frais ou affiné.

LA PIÈCE : 9,47 €

CANCOILLOTTE LEHMANN

Au lait de vache I Haut Doubs I 250g

Fabriqué à partir de lait écrémé, le grain du caillé va maturer sur des grilles et est ensuite fondu avec addition de beurre. Un régal pour les enfants et plus plus grands.Parfums: nature, ail, vin du jura, échalotte, Cumin.

LA PIÈCE : 4,29 €

BROCCIU FRAIS AOP

Au lait Pasteurisé de brebis I Corse I 500 g

Fabrication: On fait chauffé à 80°C le petit lait de brebis après fabrication des tommes. On récupère le floconnage que l'on met en moule. Contient peu de sel Dégustation: Doux en bouche, léger, très agréable, peu de matières grasses.

LA PIÈCE : 11,69 €

FÉTA GRECQUE ARTISANALE AOP

Au lait pasteurisé de brebis I Grèce, Ile de Lemnos I À partir de 200 g

Origine: elle est fabriquée sur une petite île Grecque, Lemnos, dans la mer Egée, dans un terroir de parcs naturels à partir de lait de brebis ! issue d'une race endémique de son île: la brebis de Lemnos Dégustation: elle s'associe parfaitement aux salades mais aussi à vos préparations cuisinées telles que des tartes salées, des légumes aux fours. Etc...

LE KG : 24,83 €

MOZZARELLA DI BUFALA FUMÉE AOP

Lait pasteurisé de bufflonne I Italie I 250 g

La fumaison naturelle est réalisée avec la paille de céréales, dans un fumoir.

LA PIÈCE : 7,94 €

BROUSSE DES GRANDS CAUSSES

Au lait pasteurisé de brebis I Lozère I 350 g

Fabrication: On fait chauffer le petit lait de brebis à 80°C et on récupère le floconage que l'on met en moule. Dégustation: Doux, léger, très agréable, peu de matière grasse et peu de sel. A consommer tel quel, ou assaisonnée. La Brousse, comme la Ricotta, sublimera vos quiches, lasagnes, et autres préparations culinaires.

LA PIÈCE : 6,30 €

BROCCIU PASSU AOP

Au lait Pasteurisé de brebis I Corse

Fabrication: On fait chauffer à 80°C le petit lait de brebis après fabrication des tommes. On récupère le floconage que l'on met en moule. Egoutté, il sera mis dans un séchoir et légèrement affiné.

LE KG : 39,27 €

MOZZARELLA DI BUFALA AOP

Lait pasteurisé de bufflonne I Italie I 250 g

La fabrication artisanales de notre mozzarella di Bufala est réalisé a Battipaglia, qui se situe à uune centaine de km de Naples. A déguster toute l'année.

LA PIÈCE: 7,69 €

BURRATA

Au lait pasteurisé de vache I Italie

Un mélange de crème et mozzarella est introduit à l'intérieur, ce qui va lui donné son crémeux. A déguster tous les jours, avec des tomates fraîches sans modération.

LA PIÈCE : 6,88 €

SCAMORZA

Au lait pasteurisé de vache I Italie

Origine: Hybride entre mozzarella et le caciovallo, elle est surtout utilisée en cuisine, elle agrémentara vos plats et salades, parfaite pour vos pizzas, elle ne rend pas d'eau et ne mouillera donc pas votre pâte. Gout: gout et délicat, légèrement aromatique.

LA PIÈCE : 9,53 €

RICOTTA DI BUFALA

Lait de bufflonne I Italie I 250 g

La ricotta est fabriqué sur toute l'Italie, la notre fabriqué à partir du petit lait de Bufflone, sans adjonction de lait. Une structure dense, des arômes sans acidité, peu salés, riches et ronds, 14% de matière grasse.

LA PIÈCE : 4,37 €

TOMME FRAICHE POUR ALIGOT

Au lait cru de vache I Aubrac, Auvergne I 500 g

Issu de la fabrication du Cantal, ce fromage frais non salé est l'ingrédient essentiel dans la préparation de la Truffade et de l'Aligot de l'Aubrac.Elle accompagnera aussi vos pates, pizza et autres préparations culinaires.

LA PIÈCE : 10 €

SCAMORZA FUMÉE

Au lait pasteurisé de vache I Italie

Fumaison naturelle est réalisée dans un fumoir avec de la paille de céréale.

LA PIÈCE : 9,54 €

SÉRAC (MICHELIN) DE VACHE

Au lait de vache I Haut Doubs I À partir de 200 g

Obtenu à partir du petit lait issu de la fabrication du comté. Sans sel, sans matière grasse.

LE KG: 14,76 €

CRÈME FRAICHE CRUE

Au lait cru de vache l Jura l 250 g , 500 g , 1 kg

Dégusation très doux au début, puis il prendra un peu de caractère au fil des jours. Origine: Notre crème est issu du lait frais, sans pasteurisation, non standardisé.

LE KG : 13,24 €

CRÈME FLEURETTE DE LA BAIE DU MONT ST MICHEL

Au lait cru de vache l Cotentin l 25Cl

LA PIÈCE : 3,71 €

MASCARPONE

Au lait cru de vache l Italie l 250g

Fromage frais et crème non égoutés. De couleur ivoire, lisse et onctueux, le Mascarpone présente une saveur très douce et crémeuse, relevée d'une petite touche acidulée et accompagnée d'un arôme beurré. Le Mascarpone peut être utilisé aussi bien pour des recettes salées que sucrées.

LA PIÈCE : 4,20 €

CRÈME CRUE FERMIÈRE DE LA BAIE DU MONT ST MICHEL

Au lait cru entier de vache l Cotentin l 40 Cl

LA PIÈCE,: 5,91 €

MASCARPONE

Au lait cru de vache l Italie l 500g

Fromage frais et crème non égoutés. De couleur ivoire, lisse et onctueux, le Mascarpone présente une saveur très douce et crémeuse, relevée d'une petite touche acidulée et accompagnée d'un arôme beurré. Le Mascarpone peut être utilisé aussi bien pour des recettes salées que sucrées.

LA PIÈCE : 7,78 €

BRÉSI

Pur Bœuf I Jura I Tranché

Bœuf séché dans la région de Salins des Bains dans le Jura par la charcuterie Thaurin.

LE KG : 59,58 €

JAMBON BLANC

Pur Porc I Jura I Tranché

Issu de Porc élevé en Franche Comté, recette traditionnel familiale de la famille Thaurin.

LE KG : 25,25 €

JAMBON CRU FUMÉ

Pur Porc I Jura I Tranché

Jambon issu de porc élevé dans le Doubs et transformé par la charcuterie Bouheret de Morteau.

LE KG : 43,23 €

JAMBON CRU NON FUMÉ FERMIER

Pur Porc fermier I Auvergne I Tranché

Jambon issu de porcs fermier d'auvergne, dans le Jura nous n'avons malheureusement pas de porc élévés à la ferme..

LE KG: 53,28 €

POITRINE DE PORC FERMIER

Pur Porc I Auvergne I Tranché

LE KG: 34,15 €

JÉSUS
(GROS SAUCISSON)

Pur Porc I Mont du Lyonnais I Tranché

LE KG : 44,10 €

ROSETTE

Pur Porc I Auvergne I Tranché

LE KG : 41,79 €

SAUCISSE DE MORTEAU AOP

Pur Porc I Jura I La pièce environ 300g

LE KG : 23,97 €

CORNES DE SALERS
(SAUCISSE SÈCHE)

Bœuf I Auvergne I La pièce environ 130g

LE KG : 51,39 €

SAUCISSON SEC

Pur Porc I Mont du Lyonnais I La pièce environ 350g

LE KG: 32,47 €

SAUCISSE SÈCHE FERMIÈRE

Pur Porc I Auvergne I La pièce environ 250g

LE KG: 42,35 €

Les fermes Fiandino ont créé la méthode Kinara, qui consiste à utiliser les pistils de fleurs de Cynara cardunculus , le cardon sauvage commun comme présure végétale. Le cardon va consommer très rapidement le lactose du fromage, ce qui permet d'obtenir des fromages savoureux sans lactose. Les fromages obtenus avec cette méthode se caractérisent en effet par leur douceur et par des arômes et des goûts délicats

TRIFFULO

Au lait cru entier de vache I Italie, Piémont
I À partir de 200 g

Enrichi de truffe noire d' été hachée qui rappelle. Après soixante jours d'affinage, Tartufò révèle un cœur de sous-bois captivant et agréable.

LE KG : 33,44 €

ERBI

Au lait cru entier de vache I Italie, Piémont
I À partir de 200 g

Le lait est enrichi d'une sélection spéciale d'herbes aromatiques (thym, sarriette, origan, fleurs de lavande, graines de chardon-Marie) qui révèlent des saveurs florales bien équilibrées.

LE KG : 28,16 €

LOU GERGIN

Au lait cru entier de vache I Italie, Piémont
I À partir de 200 g

L'infusion lente du gingembre dans le lait et une maturation de 60 jours sont la formule du toma Lou Gergin, un fromage délicat presque croquant de par sa fraîcheur. Le léger piquant, volé au gingembre le rend unique.

LE KG : 23,47 €

LOU JAUN

Au lait cru entier de vache I Italie, Piémont
I À partir de 200 g

Connu pour ses propriétés anti-inflammatoires et purifiantes, le curcuma est l'ingrédient fondamental de Lou Jaun. Son parfum enveloppant qui se dégage de l'infusion dans le lait génère de merveilleuses notes épicées. Le jaune spécial de sa pâte renferme toute la force du "Safran des Indes", atténuée par la douceur de la présure végétale.

LE KG : 24,23 €

L'OTTAVIO

Au lait cru entier de vache I Italie, Piémont
I À partir de 200 g

Croquant en bouche la croûte recouverte de malt et de bière ambrée, le cœur délicat où le lait se mêle aux notes de fruits secs et de pâte d'amande de bière et de présure végétale.

LE KG : 34,30 €

LOU BERGIER PICHIN

Au lait cru entier de vache I Italie, Piémont
I À partir de 200 g

Fromage au lait cru aux notes florales, miellées et souvenirs d'alpages occitans. Voici Lou Bergier, "le berger". Un hommage à Grand-père le Grand, un fromage à pâte molle aux arômes et au goût délicats.

LE KG : 25,37 €

LOU BLAU

Au lait cru entier de vache I Italie, Piémont
I À partir de 200 g

La courte maturation et l'ajout de moisissures nobles dans le caillé confèrent à ce bleu une délicatesse et une finesse unique.

LE KG : 35,15 €

TOMA DEL FRA

Au lait cru entier de vache I Italie, Piémont
I À partir de 270 g

C'est une crème de lait, qui explose au premier goût dans toute sa délicatesse avec de légères notes amères.

LE KG : 37,90 €

MÉLANGE À FONDUE
(COMTÉ, GRUYÈRE, VACHERIN FRIBOURGEOIS)

Au lait cru entier de vache I Compter 250g par pers

Fabrication: Nous vous proposons un mélange râpé par nos soins, frais, gouteux et sans additifs.

LE KG : 32,78 €

RACLETTE DU JURA MICHELIN

Au lait cru entier de vache I Haut Doubs I Compter 200g par pers

Origine: Fabriquée à St Point Lac avec le même procédé de fabrication que les raclettes suisses. Dégustation: une raclette fruitée, onctueuse.

LE KG : 22,35 €

COMTÉ FRUITÉ AOP

Au lait cru de vache | Haut-Doubs | À partir de 300g

Fabrication: de 12 mois à 20 mois exclusivement produit à partir de Lait d'herbe, de Mai à Octobre. Origine: Fabrication artisanale dans environ 150 petites fromageries dans le massif du Jura. Dégustation: Un fromage au lait cru à pâte pressée cuite. Le comté compte une infinie variété de saveur et d'arôme, ce qui fait que chaque meule est unique.

LE KG : 25,29 €

RÂPÉ MAISON

Au lait cru entier de vache | À partir de 150g

Fabrication: Mélange de pâtes pressées cuites, Emmental, Comté, Beaufort, Gruyère, afin de vous offrir un râpé gouteux que vous ne retrouverez nulle part ailleurs.

LE KG : 17,80 €

L'ETIVAZ D'ALPAGES AOP

Au lait cru de vache | Suisse | À partir de 300g

Origine: Pays d'en Haut (VD) Suisse. Fabrication: Chaudron chauffé au feu de bois Dégustation: Parfum légèrement fumé.

LE KG : 39,80 €

PARMESAN PARMIGIANO REGGIANO AOP

Au lait cru de vache | Italie | à partir de 300g

Fabrication: Minimum 24 mois d'âge.

LE KG : 32,32 €

COMTÉ VIEUX AOP

Au lait cru de vache | Haut-Doubs | À partir de 300g

Fabrication: de 20 mois à 36 mois exclusivement produit à partir de Lait d'herbe de Mai à Octobre.

LE KG : 31,22 €

GRUYÈRE D'ALPAGES AOP

Au lait cru de vache | Suisse | À partir de 300g

Les Poivres dans cette raclette fermière sont broyés. Goût marqué sans être trop envahissant.

LE KG : 33,12 €

EMMENTAL DE SAVOIE IGP

Au lait cru de vache | Savoie | À partir de 300g

Fabrication: Fabriqué en Savoie à proximité du Lac d'Aiguebelette. Dégustation: Saveur Fruité.

LE KG : 20,80 €

BEAUFORT D'ALPAGES AOP

Au lait cru de vache | Savoie | À partir de 300g

Origine: Installé à 1954m d'altitude en Tarentaise, cet Alpage se situant sur le versant ensoleillé nous apporte après 12 mois minimum d'affinage, le meilleur des princes des Gruyère. Les beauforts d'alpages ne sont fabriqués que durant l'été, lorsques les bêtes patûrent en alpages.

LE KG : 42,73 €

RÂPÉ ITALIEN

Au lait cru de vache l Italie l Le pot de 70g

Lorsqu'il est râpé en dehors dela zône de l'AOP, le parmesan perd son appelation, et n'a donc plus le droit de s'appeler Parmesan. Ce râpé italien est composé uniquement de parmesan dont nous enlevons la croute bien evidement.

LES 70G: 2,84 €

LAGUIOLE FERMIER AOP

Au lait cru de vache l Aubrac l À partir de 200g

Fabrication: Reflet du terroir de l'Aubrac, le Laguiole AOP est fabriqué à partir du lait de races Simmental et Aubrac. Les troupeaux sont nourris à base d'herbe pâturée et de foin. L'ensilage est interdit.Sa texture de la famille du Cantal est obtenu après un premier pressage du fromage, celui-ci est broyé, salé et remis en moule et pressé.

LE KG : 32,65 €

MIMOLETTE FRANÇAISE EXTRA VIEILLE 18 MOIS

Au lait pasteurisé l Nord l À partir de 200g

Origine: Le plus célèbre des fromages Orange! (La couleur Orange provient de l'addition au lait d'un colorant naturel de Roucou). La Mimolette est un fromage à pâte pressée non cuite, originaire du Nord. La dégustation: vieille mimolette affinage 18 mois pour vos apéritifs, en salade ou en copeaux !

LE KG : 38,57 €

CHEDDAR MONTGOMERYS FERMIER

Au lait cru entier de vache l Grande Bretagne l À partir de 200g

Origine: Southwest Grande Bretagne, Cheddar traditionnel.Ce fromage doux, fruité et beurré est une merveille.Très ancien fromage, même procédé de fabrication que le Salers, Laguiole et Cantal.

LE KG : 44,94 €

RED LEICESTER

Au lait cru de vache l Angleterre, Warwickshire l À partir de 200g

Très ancien Fromage des Midlands, Centre de l'Angleterre. Dégustation: Au nez léger (arômes de fruit frais) de type Cheddar, texture légèrement croquante.

LE KG : 51,24 €

CRUTIN À LA TRUFFE

Au lait pasteurisé de vache l Italie, Piémont l À partir de 200g

Fabrication: De consistance friable avec des éclats de Truffe d'été. Idéal pour parfumer les pâtes, les Risottos.

LE KG : 65,66 €

SALERS DE HTE MONTAGNE

Au lait cru entier de vache l Cantal, Auvergne
l À partir de 200g

Fabrication: Nous commercialisons le Salers Tradition obtenu a partir de lait de la Race Salers, il peut être produit dans le département du Cantal, Corrèze, Puy-de-Dôme. Le Savoir-Faire lié à l'obtention du Salers à été inscrite à l'inventaire du patrimoine culturel Immatériel de la France. 100% fermier.

LE KG: 39,48 €

TOMME DU JURA

Au lait cru de vache I Haut Doubs I À partir de 200g

Reconnaissable au marquage gravé en relief sur le talon (MICHELIN) ce fromage de bonne table, de caractère suivant son âge saura vous émerveiller.

LE KG : 22,35 €

TOMME FLORA

Au lait cru de vache I Haut Doubs I À partir de 200g

Fromage avec une pâte de type tomme de savoie avec un goût légèrement fruité, très agréable et très apprécié par les enfants. Pâte souple et fondante, gout léger et floral.

LE KG : 24,15 €

TOMME DU MONTAGNON

Au lait cru de vache I Haut Doubs I À partir de 200g

Pâte pressée cuite, fabriquée qu'au mois de mai avec le lait des pâtures fleuries de pissenlits. Nous le faisons vieillir minimum 12 mois et jusqu'à 30 mois.Pâte ferme, goût prononcé mais pas puissant.

LE KG : 26,99 €

FLORANIS (À L'ANIS ÉTOILÉ)

Au lait cru de vache I Haut Doubs I À l'anis étoilé

Fabrication: Fromage fabriqué à la demande de la Distillerie-Armand Guy de Pontarlier pour accompagner les boissons Anisées. Ce fromage à été une révélation par le mariage du fromage avec l'Anis.Pâte ferme, goût d'anis bien équilibré.

LE KG : 28,91 €

LE PETIT SAINT-POINT MICHELIN

Au lait cru de vache I Haut Doubs I 350g

Origine: Un fromage produit au bon lait cru, venant des pâturages bucoliques du village de St Point Lac. La dégustation: cette pâte molle de type Reblochon est un grand succès par son crémeux et ses parfums subtils de lait et de crème.

LE KG : 20,59 €

LE PETIT CERNEAU MICHELIN
(AUX NOIX FRAICHES)

Au lait cru de vache I Haut Doubs I 350g

Fabrication: Pâte molle de type Reblochon avec un ajout de noix de Grenoble sans Arômes chimiques.

LE KG : 22,78 €

L'ÉPIVE MICHELIN

Au lait cru de vache I Haut Doubs I 350g

Origine: Une fabrication de la famille Michelin. Dégustation: Un affinage long en cave sur planche d'épicéa lui confère un crémeux incontournable très aromatique. Ce Fromage à pâte molle de type Mont D'or, entouré d'une écorce d'Epicéa qui lui apporte ce parfum boisé de Sapin. Fromage de table ou de plateau, il peut être chauffé comme un Mont d'Or.

LE KG : 29,54 €

MORBIER AOP

Au lait cru de vache | Haut Doubs | À partir de 200g

Fabrication: C'est une longue tradition chez les MICHELIN de fabriquer du Morbier à l'ancienne. Mon oncle m'a transmis les bases et j'ai transmis les connaissances à mon petit frère Fabrice qui a lui-même peaufiné notre recette familiale.

LE KG : 20,00 €

MORBIER VIEUX AOP

Au lait cru de vache | Haut Doubs | À partir de 200g

Fabrication: Une particularité aussi c'est de faire vieillir nos morbier, selon disponibilité.

LE KG : 21,69 €

ABONDANCE D'ALPAGE FERMIÈRE AOP

Au lait cru de vache | Chablais, Savoie | À partir de 200g

Fabrication: Meule de 6 à 12 Kg reconnaissable à son talon concave. Sa pâte souple, et son gout unique très fruité en fait un fromage de choix pour votre plateau de fromage.

LE KG : 26,17 €

TOMME CRAYEUSE

Au lait cru entier de vache | Avant Pays Savoyard, Savoie | À partir de 200g

Fabrication: La texture unique de sa pâte est obtenue grace à une acidification excessive lors de la production. Cela va permettre un affinage plus longtemps afin de révéler differents parfums.L'affinage est effectué au centre de Chambéry dans des abris anti-aérien édifiés avant la Seconde Guerre Mondial. Tomme douce au goût lactique.

LE KG : 19,96 €

TOMMETTE DES ARAVIS

Au lait cru de vache | Savoie | Environ 700g, demi possible

Cette Tommette avec sa douceur de goût légèrement fruité, avec des notes de noisette et sa souplesse de pâte, pourra se déguster aussi bien au petit déjeuner qu'au diner.

LE KG : 22,99 €

TOMME À L'AIL DES OURS FERMIÈRE

Au lait cru entier de vache | Bauges, Savoie | À partir de 200g

Fabrication: De format Traditionnelle, l'ajout d'ail des ours, va amener un goût légèrement aillé pour les amateurs.

LE KG : 24,70 €

TOMME BOUDANE

Au lait cru de vache | Ht Savoie | À partir de 200g

Origine: Du Chablais dans la région de Thonon. Dégustation: Plaisant, gourmand, odeur de cave, pâte fondante et beurrée, goût très franc de noisette et de beurre cru.

LE KG : 18,57 €

TOME DES BAUGES AOP

Au lait cru de vache | Savoie | À partir de 200g

Origine: Tomme très typique des Bauges, avec de bons parfums de Ferme et de Terre. Pâte souple, goût floral à boisé.

LE KG : 22,22 €

TOMME DE COURCHEVEL FERMIÈRE D'ALPAGES

Au lait cru entier de vache | Arenthon, Haute-Savoie | À partir de 200g

Fabrication: Grosse Tomme de 8-10 Kg avec une pâte souple et onctueuse et un goût bien fruité et une légère amertume. Fromage Saisonnier.

LE KG: 22,96 €

TOMME AU FENUGREC FERMIÈRE

Au lait cru entier de vache | Arenthon, Haute-Savoie | À partir de 200g

Fabrication: Format d'une Tomme traditionnel avec une pâte bien fondante, le parfum du fenugrec se diffuse dans le fromage à merveille et le mariage est étonnante.Pâte souple avec des graines de fenugrec, goût bien équilibré.

LE KG: 23,92 €

TOMME AU FOIN FERMIÈRE

Au lait cru entier de vache l Avant Pays Savoyard, Savoie l À partir de 200g

Fabrication: De tout temps, le foin a été un moyen de réguler l'affinage et l'humidité des formage de plus il apporte le parfum d'herbe et souvent un goût de réglisse.

LE KG : 23,72 €

TOMME AU MARC

Au lait cru entier de vache l Avant Pays Savoyard, Savoie l À partir de 200g

Fabrication: En automne, après pressage du raison, l'enveloppe du raisin va être récupérée et va subir une légère fermentation alcoolique. Les tommes vont être enrobées par ces restes de raisin, afin de diffuser des saveurs vinassées au fromage durant l'affinage.Goût puissant aux notes de vin.

LE KG : 26,94 €

TOMME MORGÉE AFFINÉE À LA BIÈRE "LA BAUJUE"

Au lait cru entier de vache l Savoie l À partir de 200g

Fabrication: La tomme en cave va être lavée avec un mélange d'eau et de bière pendant 3 semaines, il va se former une croute humide appellée "morge".Pâte souple et fondante, arômes subtils du houblon.

LE KG : 26,62 €

TOMME AU GÉNÉPI FERMIÈRE

Au lait cru entier de vache l Savoie l À partir de 200g

Fabrication: Après distillation, les brins de génépi vont servir à enrober les fromages pendant l'affinage ce qui va apporter des saveurs puissantes d'alcool au fromage.

LE KG : 24,56 €

TOMME AUX ORTIES FERMIÈRE

Au lait cru entier de vache l Chambéry, Savoie l À partir de 200g

Fabrication: Pendant la fabrication de la tomme les orties sont incorporé au grain de fromage. Au cour de l'affinage, l''ortie va transmettre au fromage ses parfums.

LE KG : 24,22 €

TOMME CÉRRONÉÉ SAVOIE

Au lait cru entier de vache l Savoie l À partir de 200g

Fabrication: Le Céron ou Ciron est un acarien, c'est la plus petite bête visible à l'œil nu, il va se nourrir de la croûte du fromage.Plus le fromage va vieillir plus ils seront nombreux. Recherche par les initiés.

LE KG : 21,24 €

TOMME AUX FLEURS

Au lait cru de vache I Autriche, Tyrol I À partir de 200g

Bien que produite de nos jours dans de nombreux pays, la tomme aux fleurs trouve ses origines dans la région montagneuse du Tyrol, à l'ouest de l'Autriche. C'est pourquoi nous avons préféré selectionner un producteur autrichien. Fabriquée à partir de lait cru de vache de race Pinzgauer et Simmental, qui ont une alimentation naturelle (herbe et foin) et un paturâge prolongé. (Pas d'ensilage pour ces vaches).Après trois mois d'affinage en cave fraiche, les tommes sont enrobées par un assortiment de pétales de fleurs comestibles (mauve,bleuet, soucis, carthame, saflor, rose...) qui diffuse dans la pâte fondante des saveurs uniques et florales.

LE KG : 29,47 €

APPENZELL LAIT D'ALPAGES

Au lait cru de vache I Suisse I À partir de 200g

Fabrication: Fabriqué dans le Canton d'Appenzell, en Suisse, il est renommé pour son goût incomparablement savoureux dû à de patients brossages pendant au moins trois mois, avec une saumure à base d'herbes de montagne, appelée «Sulz», dont la recette est toujours secrètement gardée aujourd'hui.Pâte ferme, goût floral et prononcé.

LE KG : 29,97 €

TILSIT LAIT D'ALPAGES

Au lait cru de vache I Suisse I À partir de 200g

Fabrication: Fabriqué dans le canton de Thurgovie et de St Gall. Ce Fromage à pâte dure finira son affinage dans nos caves.Pâte ferme, goût floral.

LE KG : 28,36 €

VACHERIN FRIBOURGEOIS LAIT D'ALPAGES AOP

Au lait cru de vache I Suisse I À partir de 200g

Fabrication: Fabriqué dans le Canton de Fribourg, ce fromage à pâte pressé non Cuite incorporé dans les fondues, mérite dans l'automne à être dégusté sur votre plateau.Pâte souple, crémeuse, goût fruité.

LE KG : 34,34 €

GOUDA AU CUMIN FERMIER

Au lait cru de vache I Pays-Bas I À partir de 200g

Dégustation : Pâte onctueuse légèrement fruitée avec une force prédominante du Cumin.

LE KG : 18,69 €

GOUDA ÉTUVÉ 30 MOIS FERMIER

Au lait cru de vache I Pays-Bas I À partir de 200g

Dégustation: Fromage dont la pâte est croquante, cassante, ferme et dense et très parfumé.

LE KG : 24,19 €

FONTINA D'ALPAGE

Au lait cru entier de vache I Italie, Vallée d'Aoste I À partir de 200g

Origine: Notre Fontina est fabriqué dans le Parc National du grand Paradis.

LE KG : 26,42 €

BETHMALE FERMIER (LAIT DE VACHE)

Au lait cru entier de vache I Pyrénées
I À partir de 200g

Origine: Fromage des Pyrénées Ariégeoises d'un poids de 4 à 6 Kg. Dégustation: Pâte souple aux parfums floraux plutôt subtils.

LE KG : 22,91 €

TÊTE DE MOINE LAIT D'ALPAGE

Au lait cru entier de vache I Suisse I 800g, possiblilité de demi

Fromage du Jura suisse, se déguste raclé par une girolle qui donne une fleur de fromage.

LE KG : 35,85 €

CASTELMAGNO D'ALPAGE

Au lait cru entier de vache IItalie, Piémont
I À partir de 200g

Fromage rare, produit dans le Piemont italien, avec des techniques très anciennes, AOC, sa pâte granuleuse présente une légère acidité qui peut devenir forte et piquante. Très prisé en Italie. Je le recommande.

LE KG : 60,99 €

VALCASOTTO DU PIÉMONT (VACHE)

Au lait cru entier de vache IItalie, Piémont
I À partir de 200g

Fabriqué dans le Piémont italien. A valcasotto, vieilli dans des caves souterraines en briques, où circule une source d'eau. De forme carrée, croutage naturel, pâte légerement souple et retenue. Arômes intenses et persistants de foin frais.

LE KG : 30,19 €

CUSIE AUX FEUILLES DE CHÂTAIGNER

Au lait pasteurisé de vache et chèvre l Italie, Piémont l À partir de 200g

Fabrication: Fromage fabriqué dans le Cuneo (Piémont Italien), ce Fromage vieilli est ensuite enrobé de feuille de châtaigne et macéré dans une mixture à base de liqueur de châtaigne. Fromage puissant, confit, aux arômes végétaux.

LE KG : 61,63 €

CUSIE MALTE D'ORGE ET WHISKY

Au lait pasteurisé de vache et chèvre l Italie, Piémont l À partir de 200g

Fabrication: Fabriquée dans le Cuneo (Piémont Italien) ce Fromage vieilli est ensuite enrobé de Malt d'orge et Whisky et mis en macération pendant plusieurs mois., ce qui va confir la pâte et donner des arômes unique en bouche.

LE KG : 69,84 €

CUSIE AU POIVRE NOIR ET BAIES ROSES

Au lait pasteurisé de vache et chèvre l Italie, Piémont l À partir de 200g

Fabrication: Fabriqué dans le Cuneo (Piémont Italien) vieilli minimum 1 année les différents grain de poivre vont diffuser dans la pâte leur parfums.

LE KG : 56,55 €

TESTUM AU FOIN (VACHE CHÈVRE)

Au lait pasteurisé de vache et chèvre l Italie, Piémont l À partir de 200g

Fromage au lait de vache et chèvre , à pâte ferme, il sera vieilli jusqu'à 1ans avant d'être enrobé dans le foin et oublié quelque mois !

LE KG : 56,26 €

TESTUM FRUIT ET GRAPPA DE MOSCATO

Au lait pasteurisé de vache et chèvre l Italie, Piémont l À partir de 200g

Fromage au lait de vache et chèvre , à pâte dure, il sera vieilli jusqu'à 1 ans et mis à macérer dans la grappa de Moscato et des fruits. Ce qui lui donne une délicatesse rare et unique.

LE KG : 66,11 €

TOMME FLEURETTE

Au lait cru de vache l Suisse, Vaud l La pièce de 170g

Fromage à croute fleurie légèrement duveteuse, sa texture cremeuseet fondante laisse place à des arômes de lait frais aux notes florales et acidulées. Jeune, elle a un gout rond et doux,plus affinée,le goût sera plus prononcé et rustique.Elle est fabriquée dans le canton de Vaud, au coeur des préalpes vaudoises. Le lait est collecté auprès de producteurs locaux, dont les troupeaux pâturent dans les prairies naturelles des alpages du Pays d'Enhaut, à plus de 1000m d'altitude.

LA PIÈCE : 6,18 €

PALOUSE DES ARAVIS FERMIÈRE

Au lait cru de vache l Savoie l À partir de 200g

Fromage plutôt rare, fabriqué dans une ferme produisant aussi le reblochon. Bien affiné: il dégage des odeurs d'herbes fraîches et de crème. Pâte souple, crémeuse, parfum de crème et de beurre frais.

LE KG : 23,39 €

BOULETTE D'AVESNES FERMIÈRE

Au lait cru de vache l Avesnois, Nord l À partir de 200g

Préparation obtenue en broyant du Maroilles avec addition de persil, estragon, poivre, clou de girofles, sel. Il peut-être lavé à la bière avec ajout sur le broyage de Paprika et Roucou.

LA PIÈCE : 6,36 €

ST NECTAIRE FERMIER AOP

Au lait cru entier de vache l Auvergne l À partir de 200g

Fabriqué et affiné à la ferme du Bois Joli à St Diery (Puy-du-Dôme) par la famille Chassera. Pâte souple et crémeuse, aux notes subtiles de sous-bois.

LE KG : 25,60 €

ABBAYE DE TAMIÉ

Au lait cru de vache l Savoie l À partir de 200g

Fromage monastique, fabriqué par les moines de l'abbaye, Parfum de fleur et miel. Pâte souple, crémeuse.

LE KG : 24,60 €

REBLOCHON FERMIER AOP

Au lait cru entier de vache l Haute-Savoie l La pièce environ 500g, possibilité en demi

Reconnaissable à sa pastille verte , notre reblochon est produit par un des 120 producteurs fermiers. Nous exigeons que celui-ci emploie des ferment indigènes pour sa fabrication. Pâte souple, crémeuse, goût lactique.

LE KG : 25,72 €

GAPERON FERMIER
(À L'AIL ET AU POIVRE)

Au lait cru de vache l Auvergne l La pièce environ 300g

Fabrication: Le caillé est mélangé à de l'ail d'Auvergne et du poivre moulu. Le caillé malaxé obtenu sera mis dans une toile de lin et pendu à un clou pour l'affinage, ce qui donnera la forme particulière de ce fromage. Il peut être consommé frais ou sec.

LA PIÈCE : 15,82 €

SAINT PAULIN FERMIER

Au lait cru entier de vache l Pas de Calais l À partir de 200g

C'est un fromage à pâte pressée non cuite, et à croute lavée à la bière locale, ce qui lui confère une pâte bien fondante, des arômes de cave et un très bon goût beurréqui laissepoindre des arômes levurés délicats.L'industrialisation à faillifaire disparaitre ce fromage fermier dans les années 1960.

LE KG : 27,06 €

ROMANS AFFINÉ

Au lait cru de vache I Dauphiné, Isère I La pièce environ 200g

Fabrication: Connu sous le nom de St Félicien (marque Commerciale Industrielle), nos romans sont de fabrication artisanale. Similaire au Saint Marcellin mais un peu plus gros, il développe en bouche un fondant agréable et des saveurs de noix et d'herbes fraîches. Crémeux, demi-sec ou sec, il garde ce goût doux authentique des fromages lactiques de ce terroir.

LA PIÈCE : 4,98 €

ST MARCELLIN

Au lait cru de vache I Dauphiné, Isère
I La pièce environ 80g

vNotre producteur était classé fermier, encore récement, il produisait et transformait que le lait de sa ferme. Maintenant il optimise la production en mettant le lait d'un autre producteur et a donc perdu l'appelation fermier mais le fromage est toujours identique. Crémeux, demi-sec, au gout doux et lactique, herbacé.

LA PIÈCE : 2,77 €

SAINT-BRION AU CHABLIS FERMIER

Au lait cru entier de vache I Yonne, Bourgogne
I La pièce environ 200g

Lavé avec du Chablis AOC. Fromage crémeux, arômes puissants.

LA PIÈCE : 7,29 €

EPOISSES AOP

Au lait cru de vache I Bourgogne
I La pièce environ 300g

Fabriqué par la fromagerie Gaugry, nous terminons l'affinage et commercialisons dans nos propres boîtes. Fromage crémeux, arômes puissants.

LA PIÈCE : 11,00 €

SOUMAINTRAIN FERMIER

Au lait cru entier de vache I Bourgogne
I La pièce environ 400g possibilité en demi

Presque disparu, sa renaissance nous comble de bonheur. Fromage crémeux, arômes puissants.

LA PIÈCE : 13,26 €

LANGRES FERMIER AOP

Au lait cru entier de vache I Champagne
I La pièce environ 250g

Nous terminons l'affinage de ce beau fromage en le lavant avec du marc de champagne et le commercialisons dans nos propres boîtes. Fromage crémeux à croute lavée, gout lactique et puissance modérée.

LA PIÈCE : 8,88 €

PIERRE DORÉE FERMIÈRE

Au lait cru entier de vache I Beaujolais
I La pièce environ 100g

Fromage d'origine monastique, il doit son nom à la couleur des pierres de Beaujolais. Fromage à pâte dure, cassante, goût de crème, doux.

LA PIÈCE : 2,24 €

MUNSTER AOP

Au lait cru entier de vache I Alsace I La pièce environ 450g, possibilité en demi

Fabriqué sur le versant alsacien de Vosges, il merite une belle place sur votre plateau. Fromage à croute lavée, Puissant.

LE KG : 26,19 €

BRILLAT SAVARIN

Au lait cru de vache I Seine-et-Marne I La pièce environ 500g, possibilité en demi ou quart

Trés peu de Brillat Savarin sont au lait cru, nous le receptionnons blanc et terminerons l'affinage dans nos caves de Grilly. Texture crémeuse et fondante, Goût de crème, doux.

LA PIÈCE : 12,13 €

PONT L'ÉVÊQUE AOP

Au lait cru entier de vache I Normandie I La pièce environ 420g, possibilité en demi

Pâte molle à croûte lavée, fromage typé sans être fort au palais, il a une saveur subtile avec un léger goût de noisette et de beurre. Pâte souple et fondante.

LA PIÈCE: 9,75 €

LIVAROT AOP

Au lait cru de vache I Normandie I La pièce environ 500g, possibilité en demi

Avec sa croute jaune orangée, ceinturé de 5 lèches, c'est un fromage à pâte molle et à croute lavée, il y a un goût franc et prononcé. Pâte souple et fondante, fromage de caractère, puissance tout en finesse.

LA PIÈCE : 14,30€

MAROILLES FERMIER AOP

Au lait cru de vache I Avesnois, Nord I La pièce environ 720g, possibilité en demi ou quart

Le plus fin des fromages fort. Pâte souple et fondante pas aussi puissant que la légende le raconte.

LE KG : 35,76 €

FROMAGE DE HERVE BIO AOP

Au lait cru de vache I Belgique I La pièce environ 230g

Le plus célèbre des fromages belges, 500 producteurs au siècle dernier. 4 aujourd'hui situés entre Liège et Luxembourg. Fromage Cubique à Croute lavée, au nez animal et de paille humide, texture onctueuse, goût fruité et lactique avec reflet de sel.

LA PIÈCE : 6,30 €

TALEGGIO AOP

Au lait cru de vache I Italie I À partir de 200g

Fromage très ancien de Lombardie, nous avons seléctionné un fromage artisanal au lait cru entier. Il présente des arômes très fruités puissants, sa texture ferme et fondante, présente au nez des effluves d'étable et de cave. Pâte fondante et crémeuse, goût lactique, aux notes florales.

LE KG : 27,08 €

GRATTE PAILLE

Au lait cru entier de vache I Ile de France I 350g, possibilité de demi

Au lait cru de vache, enrichi à la crème fraiche, il est fabriqué par la fromagerie Rouzaire à Tournan-en-Brie.

LA PIÈCE : 9,10 €

CAILLOUX DU JURA MICHELIN

Au lait cru entier de vache I Haut Doubs I Environ 150g

Le petit frais du Haut Doubs, mis en affinage va devenir le cailloux du jura, suivant la période il va devenir crémeux ou dur, voir les disponibilités du moment.

LA PIÈCE 4,38 €

GÉROMÉ DE LORRAINE

Au lait cru entier de vache I Lorraine I À partir de 200g

Fabriqué du coté lorrain des Vosges. La pâte est crayeuse lorsque le fromage est jeune et s'attendrit au-delà de 3 mois d'affinage. Presque disparu, on peut le retrouver à nouveau sur nos tables.

LE KG : 31,26 €

BRIE DE MEAUX AOP

Au lait cru de vache | Seine-et-Marne
| À partir de 200g

Pâte souple et crémeuse, aux notes subtiles de sous-bois.

LE KG : 23,88 €

BRIE À LA TRUFFE NOIRE

Au lait cru de vache | Seine-et-Marne
| À partir de 200g

La savoureuse pureté de la truffe est en parfaite harmonie avec la délicate texture du brie. Préparé par nos soin, avec beaucoup d'attention. En bouche, c'est une véritable explosion de saveurs. Crémeux, fourré avec une préparation à base de truffe noire melanosporum.

LE KG : 58,28 €

BRIE AUX CÈPES

Au lait cru de vache | Seine-et-Marne
| À partir de 200g

LE KG : 49,82 €

BRIE DE MELUN FERMIER AOP

Au lait cru entier de vache | Seine-et-Marne
| À partir de 200g

LE KG : 30,26 €

COULOMMIERS DE LA BRIE

Au lait cru de vache | Seine-et-Marne | 700 g, possibilité de dem

Pâte molle à croute fleurie. Ce fromage dans l'avenir va s'appeler Brie de Coulommiers. Pâte souple et crémeuse, plus doux que le brie.

LA PIÈCE : 9,17 €

BRIE AU PIMENT D'ESPELETTE

Au lait cru de vache | Seine-et-Marne
| À partir de 200g

LE KG : 39,95 €

CŒUR DE NEUFCHÂTEL FERMIER

Au lait cru de vache | Haute Normandie

Très ancien fromage de Normandie typique de pays de Bray, sa croute soyeuse blanche, arôme salé et lacté.

LA PIÈCE : 5,57 €

FOUGERUS DE LA BRIE

Au lait cru de vache | Seine-et-Marne
| 700 g, possibilité de demi

Pâte molle à croute fleurie, c'est un petit brie. Arômes de sous bois.

LE KG : 21,83 €

CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP

Au lait cru de vache I Normandie I La pièce environ 250g

Fromage à pâte molle et à croûte fleurie au lait cru moulé à la louche sur table. Le nôtre s'apprécie, trois quart affiné avec un mince filet blanc au cœur.

LA PIÈCE : 6,53 €

BLEU DE GEX AFFINÉ AOP

Au lait cru entier de vache I Haut-Jura
I À partir de 200g

LE KG : 18,09 €

BLEU D'AUVERGNE AOP

Au lait cru de vache I Auvergne I À partir de 200g

LE KG : 21,65 €

BLEU DE SÉVERAC FERMIER

Au lait cru entier de brebis I Aveyron, Grands-Causses
I À partir de 200g

LE KG : 39,66 €

GORGONZOLA PIQUANTE AOP

Au lait pasteurisé I Italie I À partir de 200g

LE KG : 21,19 €

BLEU DE GEX AU MARC

Au lait cru entier de vache I Haut-Jura
I À partir de 200g

Veilli dans nos caves de Grilly. Il présente une texture cassante et dégage des parfums de champignons, de bois et de terre. La qualité du lait lui donne une qualité de fromage d'alpages.

LE KG : 25,29 €

ROQUEFORT SURCHOIX AOP

Au lait cru de brebis I Aveyron I À partir de 200g

LE KG : 32,88 €

GORGONZOLA DOLCE AOP

Au lait pasteurisé I Italie I À partir de 200g

LE KG : 21,19 €

CABRALÈS

Au lait cru entier de vache, brebis et chèvre I Espagne
I À partir de 200g

LE KG : 39,47 €

SHROPSHIRE BLUE

Au lait cru entier de vache I Grande Bretagne I À partir de 200g

LE KG : 38,39 €

BLUE STILTON COLSTON BASSETT

Au lait entier de vache pasteurisé I Grande Bretagne I À partir de 200g

Le caillé est moulé, la tomme obtenue est ensuite broyée et salée dans la masse, le fromage est reconstitué et moulé.

LE KG : 39,69 €

BLEU DE BONNEVAL (VANOISE)

Au lait cru entier de vache I Vallée de la Maurienne, Savoie I À partir de 200g

Fabriqué à Bonneval Sur Arc, aux portes du parc naturel de la Vanoise, le lait cru de vache Abandance et Tarantaise est ensemencé de Penicillium Roqueforti.

LE KG : 29,71 €

BLEU FERMIER DE HAUTE-SAVOIE

Au lait cru entier de vache I Haute-Savoie I À partir de 200g

Le lait cru dégage des arômes de champignons et crème fraîche. L'affinage est réalisé dans une ancienne poudrière creusée à Flanc de montagne.

LE KG : 29,66 €

FOURME DE MONTBRISON FERMIÈRE

Au lait cru entier de vache I Mont du Forez, Massif Central I À partir de 200g

AOC Persillé du département de la Loire, fromage doux tout en rondeur légerement piquant en vieillissant.

LE KG : 27,67 €

CASGIU CAPRA

Au lait cru entier de chèvre I Haute-Corse I La pièce de 310g, ou demi

Fromage corse fabriqué à partir du lait de la chèvre corse. Les chèvres sont élevés en extérieur, se nourrissant des plantes du maquis, ce qui en résulte un lait fortement aromatique et très riche. Cela confère au fromage une typicité remarquable.Le casgiu capra est fabriqué dans le respect des traditions pastorales. La pâte est légèrement crayeuse, mais fondante en bouche. Au palais, il développe des saveurs animales et légèrement épicées.

LA PIÈCE : 16,33 €

CHEVROTIN DES ARAVIS FERMIER

Au lait cru entier de chèvre I Savoie I La pièce environ 250g

LE KG : 36,72 €

TOMME AU PIMENT D'ESPELETTE FERMIÈRE

Au lait cru de chèvre I Ariège, Midi-Pyrénées I À partir de 200g

Origine: La fromagerie du Col de Fach. Dégustation: Tomme à la texture fondante au caractère caprin bien prononcé relevé en fin de bouche par le piment d'Espelette. Un fromage moelleux et plein de caractère !

LE KG : 41,71 €

TOMME MONIQUE

Au lait cru entier de chèvre I Savoie I À partir de 200g

LE KG: 31,77 €

GRÂTARON D'ARÊCHES FERMIER

Au lait cru entier de chèvre I Savoie I La pièce environ 250g

Aussi appelé Grâtaron du Beaufortain est un fromage saisonnier. Pâte préssée non cuite, onctueuse et souple de couleur ivoire.

LE KG : 38,05 €

CHEVRETTE DE NOVEL FERMIÈRE

Au lait cru de chèvre I Savoie I À partir de 200g

LE KG : 33,80 €

TOMME DES ORRYS FERMIÈRE

Au lait cru de chèvre I Béarn, Pyrénées I À partir de 200g

LE KG : 36,78 €

LOSA DI CAPRA

Au lait cru entier de chèvre et de vache I Italie, Piémont I À partir de 200g

Pâte souple et fondante, goût caprin léger.

LE KG : 34,00 €

PERSILLÉ DE ST MAURICE

LE KG : 33,08 €

PERSILLÉ DE TIGNES (CHEVRE,VACHE)

80% lait de chèvre et 20% lait de vache, fermier au lait cru croute naturelle. Paulette Marmottan est la dernière productrice de ce délicieux fromage.

LE KG : 33,35 €

CHÈVRE DU BUGEY FERMIER

Au lait cru entier de chèvre I Ain
I La pièce environ 60g

Local, affinage tendre à demi-sec. Goût tout en douceur.

LA PIÈCE : 2,33 €

BRIQUE DU BUGEY FERMIÈRE

Au lait cru entier de chèvre I Ain
I La pièce environ 150g

Crémeuse et douce.

LA PIÈCE : 5,21 €

BOUTON DE CULOTTE FERMIER

Au lait cru de chèvre I Mâconnais
I La pièce environ 20g

Texture ferme à sec, goût caprin.

LA PIÈCE : 1,83 €

CHEVRINE FERMIÈRE

Au lait cru de chèvre I Charolais, Bourgogne
I La pièce environ 250g

Texture ferme. Parfumé sans être fort.

LA PIÈCE : 9,21 €

CHÈVRE DU BUGEY SAVEUR AFFINÉ FERMIER

Au lait cru entier de chèvre I Ain
I La pièce environ 150g

Provenance: Marcel et Valérie, fort de 20 ans d'expérience, sont heureux de vous proposer des produits laitiers pur chèvre fermier dans un esprit respectueux de l'environnement et du bien être animal à Vieu-d'Izenave en Rhône Alpes Dégustation: Frais natures et aromatisés (ail et fines herbes, au poivre, saveur du soleil.

LA PIÈCE : 2,49 €

TRUFFE DU FROMAGER

Au lait cru entier de chèvre I Ain
I La pièce environ 50g

Tendre à demi-sec, à huile de truffe.

LA PIÈCE : 3,08 €

RIGOTTE DE CONDRIEU AOP

Au lait cru de chèvre I Loire, Rhône-Alpes
I La pièce environ 30g

Se consomme Demi-sec à sec. Goût caprin tout en subtilité, léger goût de noisette, de crème et de champignon.

LA PIÈCE : 2,42 €

CLOCHETTES DU MÂCONNAIS FERMIÈRES

Au lait cru de chèvre I Saône et Loire

Convient bien pour les apéritifs. Texture ferme legèrement cassante qui colle délicatement au palais.

LA PIÈCE : 7,39 €

BUCHETTE DES ROBINS FERMIÈRE

Au lait cru de chèvre I Saône et Loire

Petite buchette qui se consomme à different stade d'affinage, de jeune à très sec. Texture plutôt crémeuse et fondante quand elle est jeune et deviendra cassante en veillissant. Au gout, elle developpe des arômes caprins assez prononcés, elle est du à la vegetation que les chèvres rencontrent (fleurs d'arbustes, ronces et végétation de sous-bois).

LA PIÈCE : 2,90 €

CŒUR DU BERRY FERMIER

Au lait cru de chèvre I Loir-et-Cher
I La pièce environ 150g

Texture tendre, un petit goût de noisette, très doux.

LA PIÈCE : 7,00 €

BERRICHON FERMIER

Au lait cru de chèvre I Berry, Cher
I La pièce environ 250g

Texture fondante, goût caprin prononcé, mais pas puissant.

LA PIÈCE : 10,09 €

ROND CENDRÉ FERMIER

Au lait cru de chèvre I Berry, Loir-et-Cher
I La pièce environ 180g

Texture douce et fondante. Saveur de noisette.

LA PIÈCE : 6,82 €

CROTTIN DE CHAVIGNOL FERMIER AOP

Au lait cru de chèvre I Sancerrois, Cher
I La pièce environ 80g

Texture ferme jeune, cassante si affiné, goût prononcé, sans trop de puissance.

LA PIÈCE : 3,32 €

POULIGNY ST-PIERRE FERMIER AOP

Au lait cru entier de chèvre I Berry, Cher
I La pièce environ 220g

Texture ferme et fondante, goût caprin léger.

LA PIÈCE : 9,46 €

PYRAMIDE CENDRÉE FERMIÈRE

Au lait cru de chèvre I Berry, Loir-et-Cher
I La pièce environ 220g

Texture douce et fondante. Saveur de noisette.

LA PIÈCE : 8,98 €

PÉLARDON FERMIER AOP

Au lait cru entier de chèvre I Cévennes, Lozère
I La pièce environ 65g

Texture crémeuse, tout en douceur, goût caprin et noiseté.

LA PIÈCE : 2,95 €

PICODON DE LA DROME AOP

Au lait cru entier de chèvre I Drôme
I La pièce environ 55g

AOP à croute naturelle et pâte sèche, le terroir chevauche de Rhône au niveau de l'Ardèche.

LA PIÈCE : 3,15 €

PICODON AFFINÉ MÉTHODE DIEULEFIT AOP

Au lait cru entier de chèvre I Drôme
I La pièce environ 55g

Affiné 30 jours au lieu de 25 jours pour le traditionnel. De plus il est affiné en cave humide et est lavé. Texture ferme, couleur brune mais fondante. goût caprin prononcé avec une légère pointe piquante.

LA PIÈCE : 3,20 €

ROCAMADOUR FERMIER AOP

Au lait cru de chèvre I Quercy, Lot
I La pièce environ 35g

Crémeux, goût caprin lactique.

LA PIÈCE : 1,58 €

BRIQUE DU VELAY FERMIÈRE

Au lait cru entier de chèvre I Auvergne
I La pièce environ 200g

Texture fondante, goût caprin prononcé, mais pas puissant.

LA PIÈCE : 6,43 €

FIANCÉ DES PYRÉNÉES FERMIER

Au lait cru de chèvre I Ariège, Midi-Pyrénées

Origine: Fromage fermier au lait cru de chèvre de race Alpine, dans les Pyrénées Ariégeoises. Dégustation: Le petit Fiancé se présente sous la forme d'une galette dont la croûte oscille entre des teintes beige et orangées. En bouche, le fromage déploie un Goût de crème fraîche dans laquelle aurait infusée un parfum caprin tout en douceur.

LE KG : 40,68 €

CHABICHOU FERMIER AOP

Au lait cru entier de chèvre I Poitou
I La pièce environ 150g

Texture crémeuse et fondante au petit goût de noisette.

LA PIÈCE : 6,17 €

BANON FERMIER AOP

Au lait cru entier de chèvre I Provence
I La pièce environ 100g

Enveloppé dans des feuilles de chataignier et ficelé avec du rafia. Crémeux et puissant, aux notes de sous-bois.

LA PIÈCE : 7,55 €

POIVRE D'ÂNE FERMIER (À LA SARRIETTE)

Au lait cru entier de chèvre I Provence
I La pièce environ 100g

Doux avec de la sariette sur la croûte.

LA PIÈCE : 5,92 €

MOTHAIS SUR FEUILLE FERMIER

Au lait cru entier de chèvre I Poitou-Charentes I La pièce environ 180g

La feuille de châtaignier jugée imputréssible permet le drainage du petit lait et régule l'humidité du fromage. Texture crémeuse et fondante aux notes de sous-bois. Arômes caprins tout en douceur et légères notes végétales.

LA PIÈCE : 6,09 €

TOMME DE VOUGLANS FERMIÈRE

Au lait cru entier de brebis | Jura | À partir de 200g

Toute petite production, quelque dizaine de pièce par an, Ce fromage à croute naturelle, avec de trous de fermentation et une pâte de couleur jaune, du à la crème de lait. Parfum de noix et herbes sèches.

LE KG : 45,60 €

TOMMETTE DE LA VALOUSE FERMIÈRE

Au lait cru entier de brebis | Jura

Fromage légèrement pressée à croutage naturelle. Goût lactique et d'herbes sèches.

LA PIÈCE : 7,72 €

TOMMETTE DES GRANDS CAUSSES

Au lait cru de brebis | Lozère

Pâte ferme d'une grande finesse, goût franc, de miel, de noisette et croutage naturelle. A pâte pressée non cuite.

LE KG : 32,22 €

LARUNS FERMIER

Au lait cru de brebis | Béarn, Pyrénées-Atlantiques | À partir de 200g

Tomme au lait cru de brebis, produit en estive dans les Pyrénées Atlantique, les Brebis pâturent à plus de 2000m d'altitude, ce qui nous permet de vous proposer des fromages remarquables.

LE KG : 34,15 €

BREBIS MARINÉ À L'HUILE D'OLIVE

Au lait cru entier de brebis | Jura

Recette élaborée par M.Michelin, les tommettes de la valouse bien affinées sont mise à mariner dans de l'huile d'olive extra viege, avec des feuilles de laurier, du thym et du poivre. Laissées plusieurs mois dans leur marinade, de texture ferme et cassante, elle sont fondantes en bouche. Idéal à manger à l'apéro, elle agrémenteront aussi vos salades à merveille.

LE KG : 42,50 €

LE BALBI FERMIER

Au lait cru entier de brebis | Jura

Origine: Fabrication artisanale dans une ferme située à Valfin-sur-Valouse, un véritable havre de paix à proximité de Lons-le-Saunier. Dégustation: Idéal pour un plateau de fromage, mais aussi pour agrémenter une salade. Pâte ferme en forme pavé à croutage naturelle, goût lactique et lait frais, à pâte pressée non cuite.

LE KG : 37,52 €

LE PITCHOUNET FERMIER

Au lait cru entier de brebis | Aveyron

Sa pâte de couleur ivoire est ferme et souple, elle présente de petites ouvertures. À croûte fleurie ou naturelle.

LE KG : 35,83 €

ARDI GASNA

Au lait cru entier de brebis | Pays Basque | À partir de 200g

Tomme au lait cru de brebis, produit en estives dans le Pays Basques Français. Parfum de noisette avec une note fumée.

LE KG : 37,82 €

CASTELLO

Au lait cru de brebis I Corse I À partir de 200g

Tommette légèrement lavée sur laquelle on laisse se développer une flore naturelle, son parfum ovins est très aromatique.

LE KG : 41,51 €

VENACO

Au lait cru de brebis I Corse I À partir de 200g

Tommette à croûte lavée, ce petit fromage rond et plat qui ne s'amollit pas à l'affinage est très aromatique.

LE KG : 40,99 €

PECORINO FIORE SARDO AOP

Au lait cru de brebis I Sardaigne, Italie I À partir de 200g

LE KG : 36,74 €

MANCHEGO CURADO AOP

Au lait cru de brebis I Espagne I À partir de 200g

LE KG : 28,66 €

TOMA CORSICA

Au lait cru de brebis I Corse I À partir de 200g

Tomme au lait cru de Corse au croutage naturel, Pâte lisse à texture sèche avec une pointe de sel.

LE KG : 46,67 €

PECORINO PEPATO (AU POIVRE)

Au lait cru de brebis I Sicile, Italie I À partir de 200g

LE KG : 28,66 €

PIACENTINU ENNESE (AU SAFRAN) AOP

Au lait cru de brebis I Province d'Enna , Italie I À partir de 200g

LE KG : 41,38 €

MANCHEGO AU ROMARIN

Au lait cru de brebis I Espagne I À partir de 200g

Elaboré à base de lait cru de brebis, en cours d'affinage, ilest recouvert de romarin, la pâte prend alors de subtiles saveurs de romarin, sans etre trop envahissant en bouche.

LE KG : 30,04 €

MANCHEGO À LA TRUFFE

Au lait cru de brebis | Espagne | À partir de 200g

Elaboré à base de lait pasteurisé de brebis, affiné à la truffe noire. Durant les 6 mois passés en cave, il va gagner en saveur grâce au travail de la truffe.

LE KG : 44,07 €

SAINT NICOLAS

Au lait cru entier de brebis | Hérault
| La pièce environ 130g

Fromage monastique au lait cru de brebis, il est moulé à la louche et aromatisé à l'essence de thym. Sa pâte, de couleur crème et fondante et devient mousseuse en son cœur. Au goût, les douces saveurs caprines se laissent dominer par le parfun du thym en fin de bouche, sans etre trop envahissant.

LA PIÈCE : 4,85 €

PÉRAIL DE L'AVEYRON FERMIER

Au lait cru entier de brebis | Aveyron
| La pièce environ 120g

LA PIÈCE : 3,98 €

TRICORNE DU QUERCY FERMIER

Au lait cru entier de brebis | Quercy, Lot
| La pièce environ 145g

Ferme de la Raillette, Tout près de Rocamadour, ses arômes ne laissant aucun doute sur l'origine du lait. Sa saveur est riche et subtile, la texture est fondante graçe aux caractéristiques du lait de brebis deux fois plus gras que le lait de chèvre.

LA PIÈCE : 5,92 €

CALENZANA

Au lait cru de brebis | Corse

Originaire de la région Calenzana en Haute Corse, le notre sera au lait cru de brebis. Il peut être consommé frais ou affiné.

LE KG : 44,90 €

BUCHE DE BREBIS FERMIÈRE

Au lait cru entier de brebis | Savoie
| La pièce environ 400g

LA PIÈCE : 11,42 €

SALESSOU DU QUERCY FERMIER

Au lait cru entier de brebis | Quercy, Lot
| La pièce environ 45g

Origine: Ferme de Raillette - une ferme familiale depuis 5 génération située dans le LOT Dégustation: un petit carré frais au lait de brebis avec une pâte dense et fondante, et des arômes ovins subtils…

LA PIÈCE : 1,94 €

BRIN D'AMOUR

Au lait cru de brebis | Corse

C'est un Brocciu enveloppé d'herbes du maquis: sarriette, romarin, fenouil, piments et baies de genièvre.

LE KG : 44,55 €

NIOLU

Au lait cru de brebis | Corse

Ce fromage emblématique de la Corse. En cave saturé d'humidité il sera lavé et pourra être collé l'un contre l'autre dans des caissons en bois. Il aura un goût très affiné rustique et persistant.

LE KG : 44,34 €

CARRÉ DE HAUTE-MAURIENNE

Au lait cru de brebis I Savoie

Fromage fermier au lait cru de brebis, fabriqué en Savoie dans le parc de la Vanoise.

LE KG : 39,96 €

MIELS

MIEL DE SAPIN

Jura I 500g

LA PIÈCE : 13,00 €

MIEL DE FORET

Jura I 500g

LA PIÈCE : 9,00 €

MIEL DE FLEURS

Jura I 500g

LA PIÈCE : 8,50 €

CONFITURES

La maison familiale L'Épicurien, c'est un savoir-faire de plus de 35 ans,
une méthode artisanale, des ingrédients soigneusement sélectionnés.
À savourer et partager.

CONFITURE DE FIGUE NOIRE

Hérault **I 320g**

LA PIÈCE : 6,20 €

CONFITURE DE PÊCHE DE VIGNE

Hérault I 320g

LA PIÈCE : 6,70 €

CONFITURE D'ABRICOT

Hérault I 320g

LA PIÈCE : 6,20 €

CONFITURE DE CITRON DE MENTON

Hérault I 320g

LA PIÈCE : 8,00 €

CONFITURE D'ORANGE AMÈRE

Hérault I 320g

LA PIÈCE : 5,90 €

CONFITURE DE CASSIS

Hérault I 320g

LA PIÈCE : 6,10 €

CONFITURE DE CERISE NOIRE

Hérault I 320g

LA PIÈCE : 6,20 €

CONFITURE MANGUE PASSION

Hérault I 320g

LA PIÈCE : 6,50 €

CONFITURE DE FRAISE

Hérault I 320g

LA PIÈCE : 6,20 €

CONFITURE DE FRAMBOISE

Hérault I 320g

LA PIÈCE : 6,50 €

CONFITURE FRAISE ET FRAISE DES BOIS

Hérault I 320g

LA PIÈCE : 6,40 €

CONFITURE DE CLÉMENTINE DE CORSE

Hérault I 320g

LA PIÈCE : 5,90 €

CONFITURE DE MIRABELLE DE LORRAINE

Hérault I 320g

LA PIÈCE : 6,30 €

HUILES ET VINAIGRES

HUILE DE COLZA GRILLÉ

Rhône | 25 cl

LA PIÈCE : 4,50 €

HUILE DE NOISETTE

Rhône | 25 cl

LA PIÈCE : 11,00 €

HUILE DE NOIX

Rhône | 25 cl

LA PIÈCE : 10,00 €

HUILE DE PEPIN DE RAISIN

Rhône | 1l

LA PIÈCE : 9,00 €

HUILE DE TRUFFE BLANCHE

Italie | 10 cl

LA PIÈCE : 32,00 €

HUILE DE TRUFFE NOIRE

Italie | 10 cl

LA PIÈCE : 25,20 €

HUILE D'OLIVE

Ardèche | 75 cl

LA PIÈCE : 18,50 €

VINAIGRE BALSAMIQUE TRANSPARENCE

Rhône | 25 cl

LA PIÈCE : 4,50 €

VINAIGRE BALSAMIQUE EXCELLENCE

Rhône I 25 cl

LA PIÈCE : 11,50 €

VINAIGRE DE CIDRE

Rhône I 25 cl

LA PIÈCE : 6,50 €

VINAIGRE DE CALAMANSI

Rhône I 25 cl

LA PIÈCE : 8,00 €

VINAIGRE DE BANYULS

Pyrénées orientales I 320g

LA PIÈCE : 11,00 €

VINAIGRE DE VIN

Rhône I 25 cl

LA PIÈCE : 3,30 €

CRÈME DE BALSAMIQUE

Italie I 25 cl

LA PIÈCE : 8,60 €

CORNICHONS

Maison Marc, premier producteur de cornichons francais. La culture est restée la même, naturelle de plein champ raisonnée, sans herbicide, sans insecticide.
Les cornichons sont cueillis et triés à la main, conditionnés aussitôt sans conservateur.

CORNICHONS EXTRA FINS

210 g

LA PIÈCE : 9,00 €

CORNICHONS MALOSSOLS

440 g

LA PIÈCE : 8,30 €

CORNICHONS AIGRE DOUX

210 g

LA PIÈCE : 8,30 €

PATES ARTISANALES

SPAGHETTI

Italie I 500g

LA PIÈCE : 6,80 €

PENNE RIGATE

Italie I 500g

LA PIÈCE : 6,80 €

TORTIGLIONI

Italie I 500g

LA PIÈCE : 6,80 €

GNOCCETTI

Italie I 500g

LA PIÈCE : 6,80 €

TAGLIATELLE

Italie I 500g

LA PIÈCE : 6,80 €

AUTRES PRODUITS

CRÈME DE MARRONS AUX ÉCLATS DE CHÂTAIGNES

Hérault I 320 g

LA PIÈCE : 7 €

TAPENADE NOIRE

Ardèche I 180 g

LA PIÈCE : 9,90 €

TAPENADE VERTE

Ardèche I 180 g

LA PIÈCE : 9,90 €

MERINGUES DE LA GRUYÈRE

Suisse I 135 g

LA PIÈCE : 8,80 €

COULIS MÛRES DES BOIS

Hérault I 290 g

LA PIÈCE : 8,30 €

CERISES AU VINAIGRE

Rhône I 370 g

LA PIÈCE : 8,20 €

VIN

APREMONT DE SAVOIE

Savoie | 75 cl

LA PIÈCE : 7,00 €

DOMAINE DE MUCELLE PINOT NOIR

Ain | 75 cl

LA PIÈCE : 11,00 €

DOMAINE DE MUCELLE PINOT GRIS

Ain | 75 cl

LA PIÈCE : 13,00 €

LIVRAISON DANS TOUT LE PAYS DE GEX

LES COMMANDES SE FONT PAR TÉLÉPHONE AU 04 50 20 46 73

MOYEN DE PAIEMENTS

- Paiement en ligne sur le site
- CB à la réception de la commande (à la livraison)
- Chèque (à la livraison
- (nous n'acceptons pas d'espèces)

La livraison est gratuite pour toute commande

MICHELIN
Fromager

NOS BOUTIQUES

FERNEY
GRILLY
SÉGNY

MARCHÉ DE DIVONNE-LES-BAINS
MARCHÉ DE FERNEY

WWW.FROMAGERIEMICHELIN.FR