

Fromages

de nos régions

Une opération proposée pour financer
Les projets de votre association

Des
NOUVEAUTÉS
issues des plus
belles fromageries
et des **MEILLEURS**
TERROIRS

Produits frais livrés à votre association dans le **RESPECT DE LA CHAÎNE DU FROID!**



Soutenez les projets de votre association en participant à cette opération ! L'association organisatrice recevra directement **20% DU MONTANT TOTAL DES VENTES** pour réaliser ses projets.



Un achat **JUSTE, ÉTHIQUE** et **RESPONSABLE**

Avec **SINERGY**



Vos achats **FINANCENT DIRECTEMENT** Les projets de votre association



Vous réalisez **UN GESTE ENGAGÉ** en faveur de produits de qualité



Vous achetez **AU JUSTE PRIX** et **EN DIRECT** de nos producteurs



Vous vous régalez avec des **PRODUITS DU TERROIR** issus des meilleures fromageries

CE CATALOGUE EST
UNE INVITATION À REDÉCOUVRIR
LE PATRIMOINE FROMAGER FRANÇAIS

Nous vous proposons des produits issus des meilleures fromageries et des plus beaux terroirs. Au fil de nos rencontres, nous avons sélectionné des artisans fromagers et des affineurs au savoir-faire incomparable. Nous accordons la plus grande attention à la qualité de nos produits, c'est pourquoi nous livrons votre association dans le plus strict respect de la chaîne du froid. Alors n'hésitez pas, faites-vous plaisir et soutenez nos producteurs et votre association.

LE SAVIEZ-VOUS ?

AOP



L'**APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE** garantit que le produit a été transformé et élaboré dans une zone géographique déterminée. C'est la garantie d'un lien fort entre le produit et son terroir.

IGP



L'**INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE** désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production, son élaboration ou sa transformation.



Fromages des Alpes

Découvrez les meilleures coopératives de ces pâturages riches en spécialités fromagères.

La MAISON SCHMIDHAUSER

Fromagers et affineurs au cœur des pays de Savoie, perpétuent le meilleur des traditions fromagères des Alpes en initiant une démarche collective et responsable avec l'ensemble des acteurs de la filière.



La RACLETTE

Présentée en plateau et déjà tranchée. Différentes saveurs à découvrir...

Disponible en laitier ou BIO



À déguster avec notre plateau de charcuterie

La TOMME DE SAVOIE

Plus ancien fromage de Savoie, elle est encore fabriquée selon les méthodes traditionnelles. 2 affinages : doux ou puissant.



L'ABONDANCE

Un fromage d'exception au goût franc et fruité. Idéal sur un plateau ou à l'apéritif.

Disponible en laitier, fermier ou BIO

Nos FONDUES

Un mélange subtil d'abondance, de cousin, de beaufort et de fromage de réserve.

Disponible en version classique ou au vin blanc.



Le MOELLEUX DU REVARD

Un fromage à pâte molle très crémeuse et aux arômes boisés. Livré dans sa boîte en épicerie, il est à consommer froid ou chaud.



Le RÂPÉ DE HAUTE-SAVOIE

Idéal pour accompagner vos salades, pâtes, quiches et gratins.

Soutien aux Producteurs



LA FRUITIÈRE D'ARBUSIGNY

Un plateau de tradition depuis 1911

Un système coopératif et solidaire entre le monde agricole et 3 fruitières qui préserve la pratique de la « fraîche coulée », cette tradition qui consiste à livrer le lait sitôt traité, matin et soir. Richesse gustative des reblochons garantie !



Nos REBLOCHONS DE SAVOIE

Sur un plateau ou fondu en tartiflette, un vrai régal !

Disponible en laitier, fermier ou BIO





Fromages du Jura

Dans le Jura, notre maître-fromager c'est **GAËL BILLOTTE**. Sa fromagerie artisanale située à Noël-Cerneux produit un comté d'exception.

Le COMTÉ

Le comté est un fromage à pâte pressée cuite fabriqué en moyenne montagne dans le massif du Jura. Pour profiter pleinement et selon vos goûts de sa richesse aromatique, notre producteur, installé à Noël-Cerneux-Le Bélieu, vous propose **différents affinages (9, 14 ou 20 mois) ...**



LE SAVIEZ-VOUS ?

Une meule de comté pèse en moyenne 40 kg pour 60 cm de diamètre. **400 litres de lait** sont nécessaires à la fabrication d'une meule ! La zone AOP s'étend sur 3 départements du massif jurassien : Le Doubs, le Jura et une partie de l'Ain.

Le MORBIER

Le Morbier est un fromage au lait cru de vache, à pâte pressée non cuite.



En hiver, les fermiers n'avaient pas assez de lait pour fabriquer les grosses meules de Comté. Ils faisaient alors cailler le lait du matin et le recouvrait de cendre pour le protéger. Ils complétaient avec le caillé de la traite du soir.

La CANCOILLOTTE

Spécialité incontournable de Franche-Comté. **À découvrir nature, à l'ail ou au vin blanc !**



Le MONT D'OR

Fabriqué dans le Haut-Doubs, le Mont d'Or est un fromage d'hiver affiné sur des planches en épicéa et ceinturé par une sangle de la même essence. C'est de là qu'il tire ses arômes complexes. Supporte très bien la congélation.



Notre FONDUE SUISSE

Savoureux mélange de gruyère et de vacherin qui apportera un côté gourmand à vos soirées d'hiver. Il est même possible de la congeler. **AOP SUISSE**



Située à 1000 m d'altitude, en plein cœur du territoire auvergnat, **La Fromagerie des Monts du Cantal** perpétue La tradition depuis 1928

NOTRE PARTENAIRE EST UNE COOPÉRATIVE ENGAGÉE dans une

démarche durable respectueuse de l'environnement et soutenant l'ensemble de la filière afin de maintenir les exploitations agricoles du territoire. Son label « Haut Herbage » est encore plus strict que l'AOP du Cantal, il garantit une alimentation de qualité pour les vaches (herbe des prairies l'été et foin l'hiver) et interdit les fourrages fermentés (Ensilage et enrubannage). Saveur garantie !



La FOURME D'AMBERT

Le plus doux des bleus, au lait de vache



Le CANTAL

Un fromage couleur ivoire à la croûte dorée qui propose un goût fruité et équilibré. **Il est proposé dans sa version « entre-deux » au lait cru, pasteurisé ou **



La TOMME DE MONTAGNE

Une texture souple et fondante ainsi que des arômes doux et fruités. Un condensé du Massif Central.



La TOME FRAÎCHE

Utilisée essentiellement dans la préparation de l'aligot et de la truffade. Recettes incluses dans le conditionnement. Un régal !



Le PETIT PIERREFORTAIS

Une création spéciale de la fromagerie qui allie l'authenticité de la tomme et le crémeux du reblochon. À découvrir.



Le CANTAL RÂPÉ

Le goûter, c'est l'adopter ! Idéal pour vos gratins, pâtes...



Le SAINT NECTAIRE

Un des fleurons de la gastronomie française qui offre une pâte onctueuse et un délicat goût de noisette. **Proposé Laitier ou Fermier.**





Région de Munster

L'origine du Munster remonte au 7^{ème} siècle. Il était fabriqué à l'origine par les moines du monastère de la ville. C'est un fromage à pâte molle et à croûte lavée qui bénéficie de l'AOC depuis 1969.

La MAISON FISCHER est spécialisée dans l'affinage de fromages de Munster depuis 1926. Elle a gagné de nombreuses médailles pour la qualité de ses produits.



Le MUNSTER DU GRAND-PÈRE FISCHER

Munster au lait cru affiné dans leurs caves, il est connu pour son goût franc et typique.



Le MUNSTER AU CUMIN

Munster pasteurisé avec un sachet de cumin pour Les gourmets



Le CARRÉ BRASSEUR À LA BIÈRE

Cette spécialité fromagère est affinée à la bière brune d'Alsace selon une recette secrète. Sa croûte est légèrement fleurie.



Le VIGNERON

Spécialité fromagère type munster farcie au choix de **confiture à la myrtille** ou de **noix**.



Région de Maroilles

Le Maroilles, le Nord a aussi son fromage ! Si vous cultivez le goût de l'authentique, alors vous apprécierez le Maroilles, un fromage à la réputation solide. Il paraît qu'il est le plus fin des fromages forts...

Depuis plus d'un demi-siècle, en plein cœur de la Thiérache, **la FROMAGERIE FAMILIALE LEDUC** fabrique et affine un Maroilles d'exception.

Le MAROILLES



La CRÈME DE MAROILLES

Idéale pour des gratins, sauces ou tout simplement à tartiner.



Nos grands Classiques

LE CAMEMBERT 5 FRÈRES

Ils travaillent sur l'exploitation familiale de Bertonville et produisent ensemble un camembert de grande qualité. Le lait provient uniquement de l'exploitation. Les vaches sont de races normandes et nourries uniquement à partir des productions végétales de l'exploitation.

Le CAMEMBERT FERMIER

Au lait cru, moulé à la touche et à la main.
Un produit 100% normand.



L'AUTHENTICITÉ DES BRIES ET COULOMMIERS DONGÉ



Située au cœur de verts pâturages de la Meuse, la Fromagerie Dongé fabrique du Brie de Meaux AOP et du Coulommiers au lait cru et manuellement depuis 3 générations. Leurs fromages profitent d'un savoir-faire traditionnel avec un moulage manuel du caillé (la fameuse pelle à brie !) qui donne toute son identité au fromage.

Le BRIE DE MEAUX

Sa fleur blanche striée, son onctuosité et sa palette aromatique caractérisent ce Brie et en fait toute sa particularité.



Le COULOMMIERS AU LAIT CRU

Un fromage qui présente une croûte blanche et douce et une texture moelleuse et légèrement coulante.



Nos fromages de Chèvre et de brebis

LE SAVIEZ-VOUS ?

La délimitation de l'AOC Roquefort est une zone de 2 km de long sur 300 mètres de large dans laquelle doit obligatoirement se dérouler l'affinage.

LE BREBIS

La TOMMETTE DE BREBIS

(type basque/Schmidhauser)

Fromage de terroir à la texture ferme et fondante. Un goût très doux et subtil. Idéal sur un plateau, en salade ou en dés à l'apéritif.



Le ROQUEFORT

Vernières Frères, entreprise familiale indépendante fabrique son Roquefort depuis 1890. Ce fromage au lait cru de brebis, moulé à la laiterie est ensuite affiné dans leurs caves creusées et ventilées naturellement au sein de l'éboulis du Combalou à Roquefort.



LE CHÈVRE

La TOMME DE CHÈVRE

(Schmidhauser)

Produit traditionnel de savoie qui se distingue par son goût délicatement fruité. Un de nos classiques !



Les FROMAGES DE CHÈVRE JACQUIN ET FILS

Situé à La Vernelle, au cœur de la France, notre producteur maintient depuis plus de 60 ans une tradition familiale conjuguant qualité et respect des méthodes traditionnelles de fabrication et d'affinage.



Le SELLES SUR CHER TRADITION

Un goût délicat au léger arôme de noisette. Très décoratif, il apporte une note fraîche sur votre plateau de fromage.



Le SAINTE MAURE DE TOURAINE

Une saveur douce et caractéristique pour ce fromage-roi traversé par une paille de seigle gravée au nom de l'appellation.



La PYRAMIDE DE VALENÇAY

L'une des plus récentes AOC fromagères pour un fromage ancien. En forme de pyramide tronquée, ce fromage a une saveur légèrement lactique et un parfum de noix fraîche et de fruits secs.



Le CROTTIN FEUILLE FLEURI

Un grand classique !

2 pièces



La BUCHETTE DE CHÈVRE FRAIS

Spécialité à la saveur fraîche et agréable. Un plaisir pour toute la famille.

Cendrée ou au Poivre



Pour accompagner Vos fromages



LES MIELS DU MASSIF DES VOSGES

100% ARTISANAL

Sébastien, Marc et Audrey NOS APICULTEURS

Leurs ruchers sont cachés dans les forêts vosgiennes. Passionnés par l'apiculture, ils récoltent un miel de très haute qualité, 100% naturel. En vous le proposant, nous contribuons à la préservation des abeilles, indispensables à la pollinisation.

MIEL TOUTES FLEURS	250 g ou 500 g
MIEL TOUTES FLEURS CRÉMEUX	250 g ou 500 g
MIEL DE SAPIN	250 g ou 500 g



Là c'est Audrey,
l'une de nos
apicultrices !

LES CONFITURES DE LA HOUBE

Sabine NOTRE CONFITURIÈRE

Ces confitures sont préparées à l'ancienne dans des marmites en cuivre selon une recette artisanale transmise par sa grand-mère.

CERISES NOIRES	110 g
LITCHIS FRAMBOISES	110 g
Accompagne tous types de fromages	
MYRTILLES 	220 g
FIGUES	250 g
Idéale avec le foie gras	



Confitures
au CHAUDRON



Charcuterie et salaison de nos régions

C'est à Gilley dans le Doubs, que **VINCENT DROZ** fait l'une des meilleures saucisses de Franche-Comté. Ses charcuteries sont sans équivalent. Régal garanti !



SAUCISSES ET CHARCUTERIE

De par l'exceptionnel climat des montagnes du Haut-Doubs et un savoir faire inégalé, nos saucisses et charcuteries sont sans équivalent. Régal garanti.

SAUCISSE DE MORTEAU  400 g

SAUCISSE DE MONTBÉLIARD  320 g

SAUCISSE FUMÉE AU COMTÉ 400 g

PLATEAU DE CHARCUTERIE 220 g
Pour 4 personnes avec bacon, coppa, rosette et brési (type viande des grisons)



LES TERRINES ARTISANALES

Esprit d'Alsace

Sans conservateurs ni colorants.

TERRINE À LA BIÈRE 180 g

TERRINE AU PINOT NOIR 180 g

TERRINE AU PAIN D'ÉPICES 180 g

TERRINE DE SANGLIER ET ROMARIN 180 g

TERRINE DE VOLAILLE ET FOIE GRAS 180 g



LES SAUCISSONS Montserret

Entreprise familiale créée en 1936 et située dans les Monts du Lyonnais, notre producteur travaille dans le respect des traditions et du savoir-faire.

NATURE 180 g **SANGLIER** 180 g

FROMAGE DE CHÈVRE 180 g **NOISETTES** 180 g

BEAUFORT 180 g **MEXICAIN (ÉPICÉ)** 180 g

CANARD 180 g **CHORIZO PUR PORC** 180 g



Pâtes fraîches d'Esprit d'Alsace

Esprit d'Alsace produit ses ravioles et terrines dans le respect des traditions alsaciennes et fédère une communauté de producteurs locaux qui valorise les savoir-faire et les circuits courts. Régâl assuré !

LES PÂTES FARCIES FRAÎCHES

Cuisson 2 à 3 mn !

RAVIOLES AUX 2 JAMBONS

RAVIOLES AUX 5 FROMAGES



LES PÂTES NATURES FRAÎCHES

SPAETZLE

400 g

PENNE

600 g



KIT DU BRETZEL ALSACIEN

À faire soi-même !

Kit de bretzels à faire en famille. Réalisez facilement et rapidement vos bretzels. **10 à 12 pièces par lit**



OFFRE DE PARRAINAGE

Parrainez une association, une école ou un comité d'entreprise et recevez
**UN PANIER GASTRONOMIQUE
D'UNE VALEUR DE 100€***



* panier composé de produits variés issus de notre réseau de producteurs. (Le panier est envoyé à l'adresse de votre choix une fois l'opération livrée chez votre fil(e)ul).

Bon de commande

Commande prise par

Nom

Prénom

Téléphone (facultatif)

Classe/Section

DÉSIGNATION	RÉF.	PAGE	POIDS	PRIX	QTÉ	TOTAL
ALPES						
Raclette au lait cru tranchée 3/4 P IGP	SC01	3	500 g	12,95 €		
Raclette trio classique/fumé/chèvre tranchée 3/4 P IGP	SC02	3	500 g	14,95 €		
Raclette au lait cru tranchée IGP NOUVEAUTÉ	SC03	3	300 g	8,95 €		
Tomme de Savoie affinage doux IGP	SC04	3	400 g	8,50 €		
Tomme de Savoie affinage puissant IGP	SC05	3	400 g	9,95 €		
Abondance Laitier AOP	SC06	3	220 g	5,95 €		
Abondance fermier AOP	SC07	3	220 g	7,50 €		
Abondance Laitier AOP NOUVEAUTÉ	SC08	3	220 g	7,95 €		
Fondue de Savoie 4 fromages 3 pers.	SC09	3	400 g	10,95 €		
Fondue de Savoie au vin blanc 3 pers. prête à l'emploi	SC10	3	400 g	12,95 €		
Beaufort AOP	SC11	3	220 g	8,50 €		
Moelloux de Revard boîte bois 2P NOUVEAUTÉ	SC12	3	300 g	9,95 €		
Petit reblochon fruitier AOP	BO01	3	230g	5,50 €		
Grand reblochon fruitier AOP	BO02	3	450 g	9,95 €		
Grand reblochon fermier AOP	SC13	3	450 g	10,95 €		
Grand reblochon fruitier NOUVEAUTÉ	BO03	3	450 g	11,95 €		
Rapé de Haute Savoie NOUVEAUTÉ	SC14	3	250g	5,50 €		
JURA						
Comté fruité 9 mois d'affinage AOP	BI01	4	500 g	9,95 €		
Comté vieux 14 mois d'affinage AOP	BI02	4	500 g	10,95 €		
Comté Grande Réserve 20 mois d'affinage AOP	BI03	4	500 g	13,95 €		
Morbier	BI04	4	500 g	9,50 €		
Mont d'Or 2/3 pers.	CO01	4	475 g	9,95 €		
Mont d'Or 4/5 pers.	CO02	4	700 g	13,95 €		
Sachet de fondue suisse 3 pers.	BI05	4	400 g	12,95 €		
Cancoillotte nature NOUVEAUTÉ	BI06	4	250 g	4,75 €		
Cancoillotte à l'ail NOUVEAUTÉ	BI07	4	250 g	4,75 €		
Cancoillotte au vin jaune NOUVEAUTÉ	BI08	4	220 g	4,95 €		
MASSIF CENTRAL						
Cantal entre deux pasteurisé AOP NOUVEAUTÉ	CA01	5	250 g	4,95 €		
Cantal au lait cru entre deux AOP	CA02	5	250 g	5,95 €		
Cantal au lait cru entre deux AOP NOUVEAUTÉ	CA03	5	250 g	7,95 €		
Tomme de montagne	CA04	5	400 g	8,95 €		
Tomme de montagne NOUVEAUTÉ	CA05	5	400 g	10,95 €		
Tome fraîche pour l'Aligot et la Truffade NOUVEAUTÉ	CA06	5	500 g	6,95 €		
Fourme d'Ambert NOUVEAUTÉ	CA07	5	250 g	5,95 €		
Pierrefortais	CA08	5	380 g	7,95 €		
Cantal Rapé jeune AOP NOUVEAUTÉ	CA09	5	250 g	4,50 €		
Saint nectaire laitier NOUVEAUTÉ	CA10	5	400 g	7,95 €		
Saint nectaire fermier	CA11	5	400 g	9,95 €		
MUNSTER						
Munster au lait cru AOP	FI01	6	200 g	4,95 €		
Munster au lait cru AOP	FI02	6	500 g	10,95 €		
Munster au cumin AOP NOUVEAUTÉ	FI03	6	200 g	4,95 €		
Carré brasseur à la bière NOUVEAUTÉ	FI04	6	200 g	5,95 €		
Vigneron aux noix NOUVEAUTÉ	FI05	6	250 g	5,95 €		
Vigneron myrtille NOUVEAUTÉ	FI06	6	200 g	5,95 €		
MAROILLES						
Maroilles en quart NOUVEAUTÉ	LE01	6	200 g	4,95 €		
Crème de Maroilles NOUVEAUTÉ	LE02	6	200 g	4,95 €		
CAMEMBERT						
Camembert entier NOUVEAUTÉ	FR01	7	250 g	5,95 €		
BRIE						
Brie de Meaux AOP NOUVEAUTÉ	DO01	7	200 g	5,95 €		
Coulommiers NOUVEAUTÉ	DO02	7	600 g	12,95 €		
CHÈVRE ET BREBIS						
Roquefort Vernières AOP NOUVEAUTÉ	VE01	8	200 g	7,95 €		
Tomme de brebis NOUVEAUTÉ	SC15	8	300 g	12,50 €		
Tomme de chèvre NOUVEAUTÉ	SC16	8	220 g	6,95 €		
Selles sur cher tradition AOP NOUVEAUTÉ	JA01	8	150 g	5,95 €		
Sainte Maure de Touraine tradition AOP NOUVEAUTÉ	JA02	8	250 g	8,95 €		
Valencay tradition AOP NOUVEAUTÉ	JA03	8	220 g	7,95 €		
Crotin feuille fleurie x2 NOUVEAUTÉ	JA04	8	120 g	5,50 €		

Commande pour (si différent)

Nom

Prénom

Téléphone (facultatif)

DÉSIGNATION	RÉF.	PAGE	POIDS	PRIX	QTÉ	TOTAL
Buchette chèvre frais cendrée NOUVEAUTÉ	JA05	8	100 g	2,50 €		
Buchette chèvre frais au poivre NOUVEAUTÉ	JA06	8	100 g	2,50 €		
MIELS ET CONFITURES						
Miel toutes fleurs 250 g	LO01	9	250 g	5,95 €		
Miel toutes fleurs 500 g	WI01	9	500 g	7,95 €		
Miel crémeux toutes fleurs 250 g	LO02	9	250 g	6,50 €		
Miel crémeux toutes fleurs 500 g	WI02	9	500 g	8,50 €		
Miel de sapin 250 g	LO03	9	250 g	8,50 €		
Miel de sapin 500 g	WI03	9	500 g	13,95 €		
Confiture de cerises noires	HO07	9	110 g	3,75 €		
Confiture de liçhis framboises	HO01	9	110 g	3,75 €		
Confiture de myrtilles NOUVEAUTÉ	HO03	9	220 g	5,95 €		
Confiture de figues	HO08	9	250 g	5,95 €		
SALAISONS						
Saucisse de Morteau	DR01	10	400 g	7,95 €		
Saucisse de Montbéliard	DR02	10	320 g	6,50 €		
Saucisse fumée au Comté	DR03	10	400 g	8,75 €		
Plateau de charcuterie 4 p. coppa, brési, rosette et bacon	DR04	10	220 g	9,95 €		
Terrine à la bière	AL01	10	180 g	5,95 €		
Terrine au pinot noir	AL02	10	180 g	5,95 €		
Terrine au pain d'épices	AL03	10	180 g	5,95 €		
Terrine de sanglier et romarin	AL04	10	180 g	5,95 €		
Terrine de volaille et foie gras	AL05	10	180 g	6,50 €		
Saucisson pur porc nature	MO01	10	180 g	3,75 €		
Saucisson pur porc fromage de chèvre	MO02	10	180 g	3,75 €		
Saucisson pur porc Beaufort	MO03	10	180 g	3,75 €		
Saucisson pur porc canard	MO04	10	180 g	3,75 €		
Saucisson pur porc sanglier	MO05	10	180 g	3,75 €		
Saucisson pur porc noisettes	MO06	10	180 g	3,75 €		
Saucisson pur porc mexicain (épice)	MO07	10	180 g	3,75 €		
Chorizo pur porc	MO08	10	180 g	3,75 €		
PÂTES FRAICHES						
Ravioles 5 fromages NOUVEAUTÉ	AL06	11	250 g	4,95 €		
Ravioles aux 2 jambons NOUVEAUTÉ	AL07	11	250 g	4,95 €		
Spätzles véritables NOUVEAUTÉ	AL08	11	400 g	2,95 €		
Penne NOUVEAUTÉ	AL09	11	600 g	4,95 €		
KITS BRETZELS						
Kit de préparation de Bretzels 10/12 pcs	FA01	11	unité	9,95 €		

Total
DE LA COMMANDE

MA COMMANDE DÉPASSE 90 €,
JE PROFITE D'UN PETIT REBLOCHON OFFERT :

CASE À COCHER

MERCI DE LIBELLER VOS CHÈQUES À L'ORDRE DE L'ASSOCIATION ORGANISATRICE DE CETTE VENTE.

En cas de rupture de stock d'un produit, nous nous réservons le droit de le remplacer par un produit de valeur égale ou supérieure.



OFFRE PRIVILEGE
Un petit reblochon offert
POUR TOUTE COMMANDE DE 90 EUROS ET PLUS