SINERGY
le partenaire de votre association

Fromages
de nos régions

au service des projets
de votre association

NOUVEAUTÉS
Découvrez le
MEILLEUR DE NOS PRODUCTEURS LOCAUX
+ de 90 références

Inscrivez-vous sur www.sinergy.fr

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

1. Vos achats **FINANCENT DIRECTEMENT** les projets de votre association
2. Vous réalisez **UN GESTE ENGAGÉ** en faveur de produits de qualité
3. Vous achetez **AU JUSTE PRIX** et vous **SOUTENEZ** des producteurs
4. 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 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.

FROMAGE FERMIER OU LAITIER ?

UN FROMAGE FERMIER est fabriqué à partir de lait provenant d'un troupeau issu de la même exploitation. **UN FROMAGE LAITIER** est produit à partir de lait issu de différentes exploitations mais toujours dans la zone d'exploitation.

Ancienne usine fermée souterraine transformée en cave d'affinage

Retrouvez les différentes informations concernant nos produits sur le bon de commande en fin de catalogue et sur notre site **www.sinergy.fr**

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, perpétue 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, trio ou BIO

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 4 fromages, au vin blanc ou aux cèpes. NOUVEAUTÉ

Le BEAUFORT

L'alliance d'un savoir-faire incomparable, d'un territoire d'exception et des plus belles vaches laitières montagnardes pour un fromage ferme, subtil et fondant.

Le MOELLEUX DU REVARD

BIO

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

Notre coup de ♥

Soutien aux Producteurs

Le RÂPÉ DE HAUTE-SAVOIE

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

LA FRUITIÈRE D'ARBUSIGNY

Un plateau de tradition depuis 1911

Indépendante depuis 1911, cette fruitière associe fromager et producteurs dans une démarche solidaire qui ajuste en permanence le prix du lait en fonction de celui des fromages afin de faire vivre durablement les fermes du plateau des Bornes. Richesse gustative 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 fruitière artisanale située à Noël-Cerneux produit un comté d'exception.

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 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 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 recouvraient de cendre pour le protéger. Ils complétaient avec le caillé de la traite du soir.

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.

La CANCOILLOTTE

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

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**

Fromages du Massif Central

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** BIO

La TOMME DE MONTAGNE

Une texture souple et fondante ainsi que des arômes doux et fruités. Un condensé du Massif Central. **Disponible aussi en** BIO

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 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 7ème 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.

Le MUNSTER DU GRAND-PÈRE FISCHER

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

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.

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 VIGNERON

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

Notre coup de ♥

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

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...

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 Bermonville 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 louche 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. Leur savoir-faire traditionnel avec un moulage manuel du caillé (la fameuse pelle à brie !) donne à leurs fromages une identité particulière.

Le BRIE DE MEAUX

Sa fleur blanche striée, son onctuosité et sa palette aromatique caractérisent ce Brie et en font 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

Les FROMAGES DE CHÈVRE JACQUIN ET FILS

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

P.Jacquin & Fils
Depuis 1947

La TOMME DE CHÈVRE
(Schmidhauser)

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

Le SELLES SUR CHER TRADITION

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

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.

Le PETIT 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 au lait pasteurisé.
2 pièces

La BÛCHETTE DE CHÈVRE FRAIS

Spécialité à la saveur fraîche et agréable.
Un plaisir pour toute la famille.
Cendrée, au poivre ou aux fines herbes

LES TARTINABLES DE CHÈVRE BIO

NOUVEAUTÉ

amaltup
LE GOÛT DU BON SENS

Amaltup valorise les excédents saisonniers de production laitière et les coproduits de la filière caprine biologique en produits originaux, naturels et savoureux

Au chèvre frais
tomate et basilic
ou **carotte et piment**

Nos Fromages 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.

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.

Présentée en demi-tommette

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 PALAIS FERMIER DE BREBIS

Au lait cru - Un fromage pur brebis fabriqué à la main. Les brebis pâturent dans les prairies attenantes à la bergerie en bois. Elles reçoivent aussi du foin séché en grange au moment des traites pour permettre un fromage de grande qualité au goût inimitable.

NOUVEAUTÉ

Pour accompagner Vos Fromages

LES MIELS DU MASSIF DES VOSGES

100% ARTISANAUX

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

LES CONFITURES DE LA HOUBE

Sabine
NOTRE CONFITURIÈRE

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

CERISES NOIRES Accompagne tous types de fromages	110 g
LITCHIS FRAMBOISES Accompagne le fromage de chèvre frais Notre coup de ♥	110 g
FIGUES Idéale avec le foie gras	110 g
MYRTILLES BIO	220 g

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 !

Salaisons Droz Vincent
Franche-Comté
Une histoire de goût depuis 1968

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

LES TERRINES ET RILLETTES Esprit d'Alsace

ARTISANALES

Sans conservateurs ni colorants.

TERRINE À LA BIÈRE	180 g
TERRINE AU PINOT NOIR	180 g
TERRINE DE CHEVREUIL FORESTIER NOUVEAUTÉ	180 g
TERRINE DE SANGLIER ET ROMARIN	180 g
TERRINE DE VOLAILLE ET FOIE GRAS	180 g
RILLETTES DE CANARD NOUVEAUTÉ	170 g
MOUSSE DE CANARD AU KIRSCH NOUVEAUTÉ	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
FROMAGE DE CHÈVRE	180 g
BEAUFORT	180 g
CANARD	180 g
SANGLIER	180 g
NOISETTES	180 g
PIMENT D'ESPELETTE NOUVEAUTÉ	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. Régal assuré !

LES PÂTES FARCIES FRAÎCHES

Cuisson 2 à 3 mn !

RAVIOLES AUX 2 JAMBONS

RAVIOLES AUX 5 FROMAGES (Ricotta, Parmesan, Comté, Gorgonzola, Emmental)

Produits frais livrés dans le respect de la chaine du froid

LES SPAETZLE VÉRITABLES

400 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 kit**

Bon de commande

Commande prise par

Nom .....

Prénom .....

Téléphone (facultatif) .....

Classe/Section .....

Commande pour (si différent)

Nom .....

Prénom .....

Téléphone (facultatif) .....

DÉSIGNATION	RÉF.	PAGE	POIDS	PRIX	QTÉ	TOTAL
FROMAGES DES ALPES						
Raclette au lait cru tranchée 3/4 P	SC01	3	500 g	12,95 €		
Raclette trio classique/fumée/chèvre tranchée 3/4 P	SC02	3	500 g	15,95 €		
Raclette au lait cru tranchée	SC03	3	300 g	8,95 €		
Tomme de Savoie affinage doux	SC04	3	400 g	8,95 €		
Tomme de Savoie affinage puissant	SC05	3	400 g	9,95 €		
Abondance laitier	SC06	3	220 g	6,50 €		
Abondance fermier	SC07	3	220 g	7,50 €		
Abondance laitier	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 2 pers. prête à l'emploi	SC10	3	400 g	13,50 €		
Fondue de Savoie aux cèpes 2 pers. prête à l'emploi NOUVEAUTÉ	SC17	3	400 g	14,95 €		
Beaufort	SC11	3	220 g	8,95 €		
Moelleux de Revard boite bois 2P	SC12	3	300 g	9,95 €		
Petit reblochon fruitier	BO01	3	230g	5,95 €		
Grand reblochon fruitier	BO02	3	450 g	10,95 €		
Grand reblochon fermier	SC13	3	450 g	11,95 €		
Grand reblochon fruitier	BO03	3	450 g	12,95 €		
Râpé de Haute Savoie	SC14	3	250g	5,50 €		
FROMAGES DU JURA						
Comté fruité 9 mois d'affinage	BI01	4	500 g	9,95 €		
Comté vieux 14 mois d'affinage	BI02	4	500 g	11,95 €		
Comté Grande Réserve 20 mois d'affinage	BI03	4	500 g	14,50 €		
Morbier	BI04	4	500 g	9,95 €		
Mont d'Or 2/3 pers.	CO01	4	475 g	10,95 €		
Mont d'Or 4/5 pers.	CO02	4	700 g	14,95 €		
Sachet de fondue suisse 3 pers.	BI05	4	400 g	12,95 €		
Cancoillotte nature	BI06	4	250 g	4,75 €		
Cancoillotte à l'ail	BI07	4	250 g	4,75 €		
Cancoillotte au vin jaune	BI08	4	220 g	4,95 €		
FROMAGES DU MASSIF CENTRAL						
Cantal entre deux pasteurisé	CA01	5	250 g	4,95 €		
Cantal au lait cru entre deux	CA02	5	250 g	6,50 €		
Cantal au lait cru entre deux	CA03	5	250 g	7,95 €		
Tomme de montagne	CA04	5	400 g	8,95 €		
Tomme de montagne	CA05	5	400 g	10,95 €		
Tome fraîche pour l'aligot et la truffade	CA06	5	500 g	7,50 €		
Fourme d'Ambert	CA07	5	250 g	5,95 €		
Pierrefortais	CA08	5	380 g	8,50 €		
Saint nectaire laitier	CA10	5	400 g	8,50 €		
Saint nectaire fermier	CA11	5	400 g	10,95 €		
MUNSTERS ET SPÉCIALITÉS						
Munster au lait cru	FI01	6	200 g	4,95 €		
Carré brasseur à la bière	FI04	6	220 g	5,95 €		
Vigneron aux noix	FI05	6	250 g	5,95 €		
Vigneron au piment d'Espelette NOUVEAUTÉ	FI02	6	250 g	5,95 €		
Vigneron myrtille	FI06	6	200 g	5,95 €		
MAROILLES						
Maroilles en quart	LE01	6	200 g	4,95 €		
Crème de Maroilles	LE02	6	200 g	4,95 €		
CAMEMBERT, BRIE ET COULOMMIERS						
Camembert entier	FR01	7	250 g	5,95 €		
Brie de Meaux	DO01	7	200 g	5,95 €		
Coulommiers	DO02	7	600 g	12,95 €		
FROMAGES DE CHÈVRE ET BREBIS						
Tomme de chèvre	SC16	8	220 g	6,95 €		
Selles sur Cher tradition chèvre	JA01	8	150 g	5,95 €		
Sainte Maure de Touraine tradition chèvre	JA02	8	250 g	8,95 €		
Petit Valencay tradition chèvre NOUVEAUTÉ	JA03	8	110 g	4,95 €		
Crottin feuille fleuri x2 chèvre	JA04	8	120 g	5,50 €		
Bûchette chèvre frais cendrée	JA05	8	100 g	2,50 €		
Bûchette chèvre frais au poivre	JA06	8	100 g	2,50 €		
Bûchette chèvre frais ail et fines herbes NOUVEAUTÉ	JA09	8	100 g	2,50 €		
Roquefort de brebis	VE01	8	200 g	5,95 €		
Tommette de brebis	SC15	8	300 g	12,50 €		
Palais fermier de brebis au lait cru NOUVEAUTÉ	JA10	8	90 g	4,95 €		
TARTINABLES						
Tartinable de chèvre frais tomate et basilic NOUVEAUTÉ	JA07	8	90 g	4,95 €		
Tartinable de chèvre frais carotte et piment NOUVEAUTÉ	JA08	8	90 g	4,95 €		
MIELS ET CONFITURES						
Miel toutes fleurs	LO01	9	250 g	5,95 €		
Miel toutes fleurs	WI01	9	500 g	7,95 €		
Miel crémeux toutes fleurs	LO02	9	250 g	6,50 €		
Miel crémeux toutes fleurs	WI02	9	500 g	8,50 €		
Miel de sapin	LO03	9	250 g	8,50 €		
Miel de sapin	WI03	9	500 g	13,95 €		
Confiture de cerises noires	HO07	9	110 g	3,95 €		
Confiture de litchis framboises	HO01	9	110 g	3,95 €		
Confiture de figues	HO10	9	110 g	3,95 €		
Confiture de myrtilles	HO03	9	220 g	5,95 €		
SALAISONS ET CHARCUTERIE						
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 de chevreuil forestier NOUVEAUTÉ	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	6,95 €		
Rillettes de canard NOUVEAUTÉ	AL09	10	170 g	5,95 €		
Mousse de canard au kirsch NOUVEAUTÉ	AL10	10	180 g	5,95 €		
Saucisson pur porc nature	MO01	10	180 g	3,95 €		
Saucisson pur porc fromage de chèvre	MO02	10	180 g	3,95 €		
Saucisson pur porc Beaufort	MO03	10	180 g	3,95 €		
Saucisson pur porc canard	MO04	10	180 g	3,95 €		
Saucisson pur porc sanglier	MO05	10	180 g	3,95 €		
Saucisson pur porc noisettes	MO06	10	180 g	3,95 €		
Saucisson pur porc au piment d'Espelette NOUVEAUTÉ	MO07	10	180 g	3,95 €		
Chorizo pur porc	MO08	10	180 g	3,95 €		
PÂTES FRAICHES						
Ravioles 5 fromages	AL06	11	250 g	4,95 €		
Ravioles aux 2 jambons	AL07	11	250 g	4,95 €		
Spaetzle véritables	AL08	11	400 g	3,50 €		
KIT BRETZEL						
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. Nos fromages sont conditionnés manuellement à partir de meules. Les quantités peuvent ainsi varier de +/- 10%. Ceux-ci doivent être conservés au réfrigérateur.

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

Tous nos fromages sont au lait cru hormis ceux signalés par un symbole (P) pour pasteurisé (AOP) (IGP) Coup de cœur

Conception : PARMENTIER IMPRIMEURS - RCS 315 682 203 - Juillet 2021 - Photos non contractuelles - Crédit photo : Sinergy - Adobe Stock - Shutterstock