

20%

POUR VOTRE ASSOCIATION !

+ de **90**
PRODUITS LOCAUX
POUR SOUTENIR
VOTRE ASSO

Fromages

de nos régions



Passez commande
auprès de votre
association ou sur
www.sinergy.fr

SINERGY
le partenaire de votre association

UN CATALOGUE POUR 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.

*En participant à cette opération,
vous soutenez les projets de votre association !*

CELLE-CI RECEVRA DIRECTEMENT

20%

DU MONTANT TOTAL DES VENTES
POUR RÉALISER SES PROJETS.



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 vous **SOUTENEZ**
des producteurs



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





Fromage
du
JURA

Le Comté AOP

COUP de
CŒUR

Pour profiter pleinement et selon vos goûts de sa richesse aromatique, notre producteur vous propose différents affinages (9, 14 ou 20 mois) ...



La Fromagerie de Noël - Cerneux

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



Le Morbier AOP

Un fromage au lait cru qui vous offre des saveurs crémeuses et douces.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Lorsque les fermiers n'avaient plus assez de lait pour fabriquer les meules de Comté, ils faisaient cailler le lait du soir en le protégeant d'une couche de cendre et ajoutaient ensuite le caillé issu de la traite du lendemain pour faire le Morbier.

Le Mont d'Or AOP

Le Mont d'Or est un fromage d'hiver affiné sur des planches en épice et ceinturé par une sangle de la même essence.



La Cancoillotte

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

Suggestion de présentation



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.



Suggestion de présentation



Fromage du Massif-Central



La Fromagerie des Monts du Cantal

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.



La fourme d'Ambert AOP

Le plus doux des bleus, au lait de vache



Le Cantal AOP

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 ou pasteurisé**



La Tomme de Montagne

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

Disponible aussi à l'ail des ours. NOUVEAUTE



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 AOP

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



La Maison Schmidhauser,

fromagers et affineurs au cœur des pays de Savoie, porte une démarche collective et responsable avec l'ensemble des acteurs de la filière.

Nos Raclettes Savoyardes IGP

Présentées en plateau et déjà tranchées, nos raclettes sont proposées **nature au lait cru** (500g), à l'**échalote au lait cru** (200g), **fumée pasteurisée** (200g) ou au **chèvre pasteurisé** (200g). **NOUVEAUTÉ**

La Tomme de Savoie IGP

Plus ancien fromage de Savoie, elle est encore fabriquée selon les méthodes traditionnelles.



À déguster avec notre
**PLATEAU DE
CHARCUTERIE**



L'Abondance AOP

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



Nos Fondues Savoyardes

Un mélange subtil d'abondance, de cousin, de beaufort et de fromage de réserve.
Disponible en version 4 fromages ou au vin blanc.



Suggestion
de présentation

Le Beaufort AOP

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.



FROMAGE LAITIER OU FERMIER ?

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.

Le Râpé de Haute-Savoie 12 mois d'affinage

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

Soutien
aux
Producteurs



Notre Reblochon fermier de Savoie AOP

Sur un plateau ou fondu en tartiflette, un vrai régal !
Disponible en laitier ou fermier.

Fromagerie
située dans le

**MASSIF
DES ARAVIS**
en Haute-Savoie.





Les Spécialités



Le Munster AOP

Munster au lait cru affiné en cave, il est connu pour son goût franc et typique.



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 alsacienne farcie au choix de : **confiture de myrtille**, de **piment d'Espelette** ou de **finest herbes**.



La Fromagerie Leduc

Depuis plus d'un demi-siècle, en plein cœur de La Thiérache, la fromagerie familiale Leduc fabrique et affine un Maroilles d'exception.



Suggestion de présentation

Le Maroilles AOP

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 !



La Crème de Maroilles

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

NOUVEAUTE

Le Cheddar Black Bomber

18 mois d'affinage. Un cheddar de grande qualité, plusieurs fois primé.



NOUVEAUTE

La Mimolette d'Isigny 1/2 vieille 6 mois d'affinage



NOUVEAUTE

Le Mont Lyonnais à la truffe d'été

Une spécialité onctueuse aux saveurs subtiles de la truffe d'été



Le Saint-Félicien

Une texture fondante et fraîche.

Le Saint-Marcellin IGP

Succès garanti grâce à son goût franc et équilibré.



La Laiterie des Monts du Lyonnais

Artisanale et familiale, la Laiterie des Monts du Lyonnais est spécialisée dans la fabrication et l'affinage de fromages laitiers et fermiers.



Le Camembert Fermier 5 Frères

Au lait cru, moulé à la louche et à la main, c'est un fromage fruité au léger goût de beurre proposant une discrète pointe d'amertume.

Ils travaillent sur l'exploitation familiale de Bermonville. Leurs vaches sont nourries uniquement à partir des productions végétales de l'exploitation.



La Fromagerie Dongé

Située au cœur des verts pâturages de la Meuse, le savoir-faire traditionnel de la Fromagerie Dongé avec son moulage manuel du caillé donne à ses fromages une identité particulière.



Le Brie de Meaux AOP

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



Le Demi Coulommiers

au lait cru

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

Conditionné en demi Coulommiers.



Le Demi Barisien

triple crème

Ce fromage d'une extrême douceur est enrichi de crème fraîche « maison ». Un délice. Conditionné en demi Barisien.

Et aussi ...

Le Brillat-Savarin IGP

Fromage enrichi en crème, il est doux et onctueux en bouche.



Le Chaourée AOP

Des saveurs beurrées et fruitées pour ce grand classique.

NOUVEAUTÉ

L'Époisses AOP

Un fromage de caractère qui puise ses sources en Bourgogne.



La Laiterie de la Côte

Située au cœur de la Bourgogne, la Laiterie de la Côte vous propose des produits authentiques et de qualité.



La Fromagerie Jacquin & 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 AOP

Tradition

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

Le Crottin feuille fleurie

Un grand classique au lait pasteurisé.

Le Petit Valençay AOP

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.

COUP de CŒUR

La Bûchette de chèvre frais

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

Cendrée, aux fleurs ou ail et fines herbes



Le Sainte Maure de Touraine AOP

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

La Tomme de chèvre

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



Les Tartinades de chèvre

les Bocaux de Jacote
conserverie artisanale
Jacot Billey

Jacot Billey

La maison Jacot Billey est une conserverie réputée qui propose une délicieuse gamme de tartinades.





Fromage
de
BREBIS



La Tommette de Brebis

Type basque

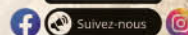
Fromage de terroir à la texture ferme et fondante. Un goût très doux et subtil. Idéal sur un plateau, en salade ou en dés à l'apéritif.

Conditionnée en demi-tommette



Le Roquefort AOP

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 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 Tartinade

Chèvre miel.



COUP de
COEUR

La Tartinade

Au chèvre frais,
tomate et basilic.



Amaltup

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

amaltup
LE GOÛT DU BON SENS



Les **CHARCUTERIES**
et **SALAISONS** de nos régions

Saucisses & charcuterie

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

Saucisse de Morteau **IGP** **COUP DE CŒUR** 400 g

Saucisse de Montbéliard **IGP** 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



Saucissons Montsenret

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	Noisettes	180 g
Comté NOUVEAUTE	180 g	Piment d'Espelette	180 g
Beaufort	180 g	Chorizo pur porc	180 g
Canard	180 g		
Sanglier	180 g		

Les Salaisons Droz Vincent

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



Terrines & Rillettes Artisanales Esprit d'Alsace

Sans conservateurs ni colorants.

Terrine de chevreuil forestier	180 g
Terrine de sanglier et romarin	180 g
Terrine de volaille et foie gras	180 g
Rillettes de canard	170 g





Les autres
SPÉCIALITÉS
de nos régions

Kit du Bretzel Alsacien

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

A FAIRE SOI-MÊME



Les Biscuits apéritifs

Biscuits apéritifs au Comté 100 g



Les Miels

DU MASSIF DES VOSGES

Sébastien et Audrey
nos apiculteurs passionnés

Miel toutes fleurs	500 g
Miel toutes fleurs crémeux	500 g
Miel de sapin	500 g



Miel garanti
100% artisanal

Les Pâtes farcies fraîches

Cuisson 2 à 3 mn !

Ravioles aux 2 jambons

Ravioles aux 5 fromages
(Ricotta, Parmesan, Comté,
Gorgonzola, Emmental)



Les Spaetzles véritables

400 g



Pâtes
FRAÎCHES



Les Fusilli



Les Confitures artisanales

DE SABINE

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



les Confitures de la Hoube

Cerises noires	110 g
Litchis framboises	110 g
Myrtilles	220 g



CONFITURES
au CHAUDRON



Commande prise par

Nom

Prénom

Téléphone (facultatif)

Classe/Section

DÉSIGNATION	RÉF.	PAGE	POIDS	PRIX	QTE	TOTAL
FROMAGES DU JURA						
Comté fruité 9 mois d'affinage	BI01	3	500 g	12,50 €		
Comté vieux 14 mois d'affinage	BI02	3	500 g	14,50 €		
Comté Grande Réserve 20 mois d'affinage	BI03	3	500 g	16,50 €		
Morbier	BI04	3	500 g	11,95 €		
Sachet de fondue suisse 3 pers.	BI05	3	400 g	16,95 €		
Cancoillotte nature	BI06	3	250 g	4,95 €		
Cancoillotte à l'ail	BI07	3	250 g	4,95 €		
Cancoillotte au vin jaune	BI08	3	220 g	5,50 €		
Mont d'Or 2/3 pers.	CO01	3	475 g	12,95 €		
Mont d'Or 4/5 pers.	CO02	3	700 g	17,95 €		

FROMAGES DU MASSIF CENTRAL						
Cantal entre deux	CA01	4	250 g	6,50 €		
Cantal au lait cru entre deux	CA02	4	250 g	7,50 €		
Tomme de montagne	CA04	4	400 g	10,95 €		
Tomme de montagne à l'ail des ours	CA12	4	400 g	11,95 €		
Tomme fraîche pour l'ailigot et la truffade	CA06	4	500 g	8,95 €		
Fourme d'Ambert	CA07	4	250 g	6,95 €		
Pierrefortais	CA08	4	380 g	9,95 €		
Saint Nectaire laitier	CA10	4	400 g	10,95 €		
Saint Nectaire fermier	CA11	4	400 g	13,95 €		

FROMAGES DES ALPES						
Raclette au lait cru tranchée 3/4 P	SC01	5	500 g	14,50 €		
Raclette tranchée fumée	SC21	5	200 g	6,50 €		
Raclette au lait cru tranchée échalote	SC22	5	200 g	6,50 €		
Raclette tranchée chèvre	SC23	5	200 g	7,95 €		
Tomme de Savoie affinage doux	SC04	5	400 g	10,50 €		
Abondance laitier	SC06	5	220 g	7,50 €		
Abondance fermier	SC07	5	220 g	8,50 €		
Fondue de Savoie 4 fromages 3 pers.	SC09	5	400 g	12,95 €		
Fondue de Savoie au vin blanc 2 pers. prête à l'emploi	SC10	5	400 g	14,95 €		
Beaufort	SC11	5	220 g	9,95 €		
Grand reblochon laitier	SC20	5	500 g	12,95 €		
Grand reblochon fermier	SC13	5	500 g	14,95 €		
Râpé de Haute Savoie	SC14	5	250 g	6,50 €		

MUNSTERS ET SPÉCIALITÉS						
Munster au lait cru	FI01	6	200 g	6,25 €		
Vigneron au piment d'Espelette	FI02	6	250 g	7,50 €		
Vigneron aux fines herbes	FI05	6	250 g	7,50 €		
Vigneron myrtille	FI06	6	200 g	7,50 €		
Saint-Félicien	SC18	6	160 g	6,50 €		
Saint-Marcellin	SC19	6	80 g	3,50 €		
Mont-Lyonnais à la truffe d'été	SC24	6	160 g	8,50 €		
Mimolette demi-vieille Isigny	JA13	6	210 g	5,95 €		
Cheddar Black Bomber	JA14	6	200 g	9,95 €		

MAROILLES						
Maroilles en quart	LE01	6	200 g	5,95 €		
Crème de Maroilles	LE02	6	200 g	6,50 €		

CAMEMBERT, BRIE ET COULOMMIERS						
Camembert entier	FR01	7	250 g	6,50 €		
Brie de Meaux	DO01	7	200 g	6,95 €		
1/2 Coulommiers	DO02	7	275 g	8,95 €		
1/2 Barisien	DO03	7	275 g	10,95 €		

BRILLAT SAVARIN, CHAOURCE						
Brillat Savarin	LN01	7	200 g	6,95 €		
Chaource	LN02	7	250 g	6,95 €		
Époisses	LN03	7	250 g	11,95 €		

FROMAGES DE CHÈVRE ET BREBIS						
Tomme de chèvre	SC16	8	220 g	7,95 €		
Selles sur Cher tradition chèvre	JA01	8	150 g	6,95 €		
Sainte Maure de Touraine tradition chèvre	JA02	8	250 g	9,95 €		
Petit Valencay tradition chèvre	JA03	8	110 g	6,75 €		
Crottin feuille fleur x1 chèvre	JA12	8	60 g	2,95 €		
Bûchette chèvre frais cendrée	JA05	8	100 g	2,95 €		

Tous nos fromages sont au lait cru hormis ceux signalés par un symbole pour pasteurisé pour thermisé

Commande pour (si différent)

Nom

Prénom

Téléphone (facultatif)

DÉSIGNATION	RÉF.	PAGE	POIDS	PRIX	QTE	TOTAL
Bûchette chèvre frais fleurs	JA11	8	100 g	2,95 €		
Bûchette chèvre frais ail et fines herbes	JA09	8	100 g	2,95 €		
Roquefort	VE01	9	200 g	6,75 €		
Tomme de brebis	SC15	9	300 g	13,95 €		
TARTINABLES						
Tartinade de chèvre frais tomate et basilic	JA07	9	90 g	5,95 €		
Tartinade chèvre et miel	JB01	8	90 g	5,95 €		
SALAISONS ET CHARCUTERIE						
Saucisse de Morteau	DR01	10	400 g	9,95 €		
Saucisse de Montbéliard	DR02	10	320 g	7,50 €		
Saucisse fumée au Comté	DR03	10	400 g	10,95 €		
Plateau de charcuterie 4p. coppa, brési, rosette et bacon	DR04	10	220 g	11,95 €		
Terrine de chevreuil forestier	AL03	10	180 g	6,50 €		
Terrine de sanglier et romarin	AL04	10	180 g	6,50 €		
Terrine de volaille et foie gras	AL05	10	180 g	6,95 €		
Rillettes de canard	AL09	10	170 g	6,95 €		
Saucisson pur porc nature	MO01	10	180 g	4,95 €		
Saucisson pur porc Comté	MO09	10	180 g	4,95 €		
Saucisson pur porc Beaufort	MO03	10	180 g	4,95 €		
Saucisson pur porc canard	MO04	10	180 g	4,95 €		
Saucisson pur porc sanglier	MO05	10	180 g	4,95 €		
Saucisson pur porc noisettes	MO06	10	180 g	4,95 €		
Saucisson pur porc au piment d'Espelette	MO07	10	180 g	4,95 €		
Chorizo pur porc	MO08	10	180 g	4,95 €		
PÂTES FRAÎCHES						
Ravioles 5 fromages	AL06	11	250 g	5,95 €		
Ravioles aux 2 jambons	AL07	11	250 g	5,95 €		
Spätzles véritables	AL08	11	400 g	3,95 €		
Fusilli pâtes fraîches	AL12	11	300 g	3,95 €		
KIT BRETEL						
Kit de préparation de Bretzels 10/12 pcs	FA01	11	unité	10,95 €		
BISCUITS APÉRITIFS						
Biscuits apéritifs au Comté	JB07	11	100 g	4,50 €		
MIELS ET CONFITURES						
Miel toutes fleurs	WI01	11	500 g	9,50 €		
Miel crémeux toutes fleurs	WI02	11	500 g	10,50 €		
Miel de sapin	WI03	11	500 g	15,50 €		
Confiture de cerises noires	HO07	11	110 g	4,50 €		
Confiture de litchis framboises	HO01	11	110 g	4,95 €		
Confiture de myrtilles	HO03	11	220 g	6,95 €		

Total
DE LA COMMANDE

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.

DE LA PART DE VOTRE
ASSOCIATION

MERCI
MERCI
MERCI
MERCI
MERCI
MERCI
MERCI
MERCI
MERCI
MERCI

