

JUSQU'À
25%
POUR VOTRE ASSOCIATION !

+ de **90**
PRODUITS LOCAUX
POUR SOUTENIR LES
PROJETS
DE VOTRE **ASSO**

Fromages

de nos régions



Passez commande
auprès de votre
association ou sur

www.sinergy.fr

SINERGY
le partenaire des écoles & associations

Vive le fromage !

Soutenez votre association grâce au meilleur du **patrimoine fromager français**

- ✓ une sélection unique d'artisans fromagers
- ✓ Livraison en sacs isothermes et dans le respect de la chaîne du froid

DE 20 À
25%
DU MONTANT TOTAL DES VENTES
POUR LES PROJETS DE VOTRE ASSO

Un grand
MERCI
de la part de votre
association !



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



*en fonction du montant total des ventes réalisées

Les classiques du JURA

Le Comté AOP

COUP de COEUR

Pour profiter pleinement et selon vos goûts de sa richesse aromatique, notre producteur vous propose différents affinages

- fruité 9 mois d'affinage
- vieux 14 mois d'affinage
- Grande Réserve 20 mois d'affinage



La Fromagerie de Noël-Cerneux



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.



Pour les **FONDUS** de fromage!

La Cancoillotte

Spécialité incontournable de Franche-Comté.

- nature
- à l'ail
- au vin jaune.



Le Mont d'Or AOP

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

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



Suggestion de présentation

Les classiques du CANTAL

La Tomme de Montagne

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

- Classique
- À l'ail des ours.



Le Cantal ^{AOP}

Un fromage couleur ivoire à la croûte dorée qui propose un goût fruité et équilibré. **Il est proposé en 2 versions**

- Entre-deux au lait cru
- Entre-deux pasteurisé

Le Petit Pierrefortais

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



La Tome fraîche

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



La Fourme d'Ambert

Le plus doux des bleus, au lait de vache



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.

- Laitier
- Fermier

COUP de COEUR

La Coopérative des Monts du Cantal



Les classiques des ALPES

Fromagerie
située dans le
**MASSIF
DES ARAVIS**
en Haute-Savoie.

La Maison
Schmidhauser



Pour les FONDUS de fromage!

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.



Nos Raclettes Savoyardes IGP

Présentées en plateau et déjà tranchées, nos raclettes sont proposées

- nature au lait cru (500g)
- au poivre et baies (200g), NOUVEAUTE
- fumée pasteurisée (200g)
- au chèvre pasteurisée (200g).



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.

En version fermier



La Tomme de Savoie IGP

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



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.



Le Râpé de Haute-Savoie 12 mois d'affinage

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



Soutien
aux
Producteurs

Notre Reblochon de Savoie AOP

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

Disponible en laitier ou fermier.



Les SPÉCIALITÉS fromagères

Le Vigneron

Spécialité fromagère alsacienne farcie au choix de :

- confiture de myrtille
- piment d'Espelette

La Maison Fischer



COUP de COEUR



Le Munster AOP

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



NOUVEAUTÉ

Le Chauffe moi !

Spécialité fromagère à base de munster. Sa présentation dans une boîte en bois vous permettra de réchauffer le fromage au four.

- aux fines herbes
- façon flammeküche.

Pour les FONDUS de fromage!

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 !

Suggestion de présentation



Le Cheddar Black Bomber

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



La Fromagerie Leduc

La Crème de Maroilles

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

Pour les FONDUS de fromage!



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



Le Mont crémeux 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

La Fromagerie
Dongé



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 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.



La Ferme des
5 frères



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 Chaource AOP

Des saveurs beurrées et fruitées pour ce grand classique.

L'Époisses AOP

Un fromage de caractère qui puise ses sources en Bourgogne.



La Laiterie
de la Côte

Les fromages de CHÈVRE & BREBIS

La Fromagerie
Jacquin & Fils



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 fleuri

Un grand classique
au lait pasteurisé.



Le Sainte Maure **AOP** de Touraine

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

La Bûchette de chèvre frais

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

- Cendrée
- Aux fleurs
- Ail et fines herbes



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
COEUR



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.



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.**



SCHMIDHAUSER
Fromagers & Affineurs
AU CŒUR DES PAYS DE SAVOIE



NOUVEAUTÉ

Le Plaisir de chèvre à la figue

un délice sucré-salé qui allie la douceur de la figue et le caractère du fromage de chèvre



La Tomme de chèvre

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



SCHMIDHAUSER
Fromagers & Affineurs
AU CŒUR DES PAYS DE SAVOIE



Les CHARCUTERIES & SALAISONS de nos régions

Les Salaisons Droz Vincent



Salaisons Droz Vincent

France-Comté

* Une histoire de goût depuis 1988 *

SAUCISSES & CHARCUTERIE

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



TERRINES & RILLETTES Artisanales

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

SAUCISSONS

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

Montserret

Esprit d'Alsace



Les autres SPÉCIALITÉS de nos régions

La Tartinade

Chèvre miel



La Tartinade

Au chèvre frais
tomate et basilic



Les Pâtes farcies fraîches

Cuisson 2 à 3 mn !

Ravioles aux 2 jambons

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



Kit du Bretzel Alsacien

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

À FAIRE SOI-MÊME



Les Spaetzles véritables

400 g



Les Confitures artisanales

DE SABINE

les Confitures de la Hoube

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

Cerises noires	110 g
Accompagne tous types de fromages	
Litchis framboises	110 g
Accompagne le fromage de chèvre frais	
Myrtilles	220 g

Les Miels DU MASSIF DES VOSGES

Audrey et Sébastien
nos apiculteurs passionnés



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



Miel garanti
100% artisanal



CONFITURES
au CHAUDRON

Bon de COMMANDE

Commande prise par

Nom

Prénom

Téléphone (facultatif)

Classe/Section

DÉSIGNATION RÉF. POIDS PRIX QTÉ TOTAL

LES CLASSIQUES DU JURA

Comté fruité 9 mois d'affinage	BI01	500 g	12,95 €		
Comté vieux 14 mois d'affinage	BI02	500 g	14,95 €		
Comté Grande Réserve 20 mois d'affinage	BI03	500 g	16,95 €		
Morbier	BI04	500 g	12,50 €		
Mont d'Or 2/3 pers.	CO01	475 g	12,95 €		
Mont d'Or 4/5 pers.	CO02	700 g	17,95 €		
Cancoillotte nature	BI06	250 g	5,25 €		
Cancoillotte à l'ail	BI07	250 g	5,25 €		
Cancoillotte au vin jaune	BI08	220 g	5,75 €		
Sachet de fondue suisse 3 pers.	BI05	400 g	17,50 €		

LES CLASSIQUES DU CANTAL

Cantal entre deux	CA01	250 g	6,95 €		
Cantal au lait cru entre deux	CA02	250 g	7,95 €		
Tomme de montagne	CA04	400 g	11,50 €		
Tomme de montagne à l'ail des ours	CA12	400 g	12,50 €		
Pierrefortais	CA08	380 g	10,95 €		
Tomme fraîche pour l'ailigot et la truffade	CA06	500 g	9,50 €		
Fourme d'Ambert	CA07	250 g	7,50 €		
Saint Nectaire Laitier	CA10	400 g	11,95 €		
Saint Nectaire fermier	CA11	400 g	14,95 €		

LES CLASSIQUES DES ALPES

Abondance fermier	SC07	220 g	8,95 €		
Beaufort	SC11	220 g	10,95 €		
Tomme de Savoie	SC04	400 g	10,95 €		
Raclette au lait cru tranchée 3/4 P	SC01	500 g	14,95 €		
Raclette tranchée fumée	SC21	200 g	6,95 €		
Raclette tranchée au lait cru poivre et aux baies	SC25	200 g	6,95 €		
Raclette tranchée chèvre	SC23	200 g	8,50 €		
Fondue de Savoie 4 fromages 3 pers.	SC09	400 g	13,50 €		
Fondue de Savoie au vin blanc 2 pers. prête à l'emploi	SC10	400 g	15,50 €		
Râpe de Haute Savoie	SC14	250 g	6,95 €		
Grand reblochon fermier	SC13	500 g	15,95 €		
Grand reblochon laitier	SC20	500 g	13,50 €		

LES SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES

Munster au lait cru	FI01	200 g	6,50 €		
Vigneron au piment d'Espelette	FI02	250 g	7,95 €		
Vigneron myrtille	FI06	200 g	7,95 €		
CHAUFFE MOI aux fines herbes	FI07	250 g	8,50 €		
CHAUFFE MOI façon flammekuche	FI08	250 g	8,50 €		
Maroilles en quart	LE01	200 g	6,50 €		
Crème de Maroilles	LE02	200 g	6,95 €		
Cheddar Black Bomber	JA14	200 g	9,95 €		
Mimolette demi-ancienne Isigny	JA13	210 g	6,50 €		
Mont crémeux à la truffe d'été	SC24	160 g	8,95 €		
Saint-Marcellin	SC19	80 g	3,95 €		
Saint-Félicien	SC18	160 g	7,50 €		
Brie de Meaux	DO01	200 g	7,50 €		
Camembert entier	FR01	250 g	6,95 €		
1/2 Coulommiers	DO02	275 g	9,50 €		
1/2 Barisien	DO03	275 g	11,50 €		
Brillat Savarin	LN01	200 g	7,50 €		
Chaource	LN02	250 g	7,50 €		
Époisses	LN03	250 g	12,50 €		

LES FROMAGES DE CHEVRE ET BREBIS

Selles sur Cher tradition chèvre	JA01	150 g	6,95 €		
Crottin feuille fleurie x1 chèvre	JA12	60 g	3,50 €		
Sainte Maure de Touraine tradition chèvre	JA02	250 g	9,95 €		
Bûchette chèvre frais cendrée	JA05	100 g	3,25 €		
Bûchette chèvre frais ail et fines herbes	JA09	100 g	3,25 €		
Bûchette chèvre frais fleurs	JA11	100 g	3,25 €		
Petit Valencay tradition chèvre	JA03	110 g	6,95 €		

Commande pour (si différent)

Nom

Prénom

Téléphone (facultatif)

DÉSIGNATION RÉF. POIDS PRIX QTÉ TOTAL

Roquefort	VE01	200 g	6,95 €		
Tomme de brebis	SC15	300 g	14,50 €		
Plaisir de chèvre à la figue	SC26	140 g	6,95 €		
Tomme de chèvre	SC16	220 g	8,50 €		

LES SALAISONS ET CHARCUTERIE

Saucisse de Morteau	DR01	400 g	9,95 €		
Saucisse de Montbéliard	DR02	320 g	7,95 €		
Saucisse fumée au Comté	DR03	400 g	11,50 €		
Plateau de charcuterie 4p. coppa, brési, rosette et bacon	DR04	220 g	12,50 €		
Terrine de chevreuil forestier	AL03	180 g	6,95 €		
Terrine de sanglier et romarin	AL04	180 g	6,95 €		
Terrine de volaille et foie gras	AL05	180 g	7,50 €		
Rillettes de canard	AL09	170 g	7,50 €		
Saucisson pur porc nature	MO01	180 g	5,25 €		
Saucisson pur porc Comté	MO09	180 g	5,25 €		
Saucisson pur porc Beaufort	MO03	180 g	5,25 €		
Saucisson pur porc canard	MO04	180 g	5,25 €		
Saucisson pur porc sanglier	MO05	180 g	5,25 €		
Saucisson pur porc noisettes	MO06	180 g	5,25 €		
Saucisson pur porc au piment d'Espelette	MO07	180 g	5,25 €		
Chorizo pur porc	MO08	180 g	5,25 €		

LES TARTINABLES

Tartinade de chèvre frais tomate et basilic	JA07	90 g	6,50 €		
Tartinade chèvre et miel	JB01	90 g	6,50 €		

LES PÂTES FRAICHES

Ravioles 5 fromages	AL06	250 g	6,75 €		
Ravioles aux 2 jambons	AL07	250 g	6,75 €		
Spätzles véritables	AL08	400 g	4,50 €		

KIT BREZEL

Kit de préparation de Bretzels 10/12 pcs	FA01	unité	11,50 €		
--	------	-------	---------	--	--

MIELS ET CONFITURES

Confiture de cerises noires	HO07	110 g	4,50 €		
Confiture de lichis framboises	HO01	110 g	4,95 €		
Confiture de myrtilles	HO03	220 g	6,95 €		
Miel toutes fleurs	WI01	500 g	9,95 €		
Miel crémeux toutes fleurs	WI02	500 g	10,95 €		
Miel de sapin	WI03	500 g	15,95 €		

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.

À vos côtés,
nous nous mobilisons
POUR AIDER VOTRE
ASSOCIATION !



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

AOP IGP Coup de cœur

RETROUVEZ NOS CATALOGUES, CGV ET LA LISTE DES ALLERGÈNES SUR www.sinergy.fr • CONTACT : 09 87 55 07 23