

COLLEZ VOTRE
ÉTIQUETTE ICI

Fromages
de nos régions

Vive le fromage !

Soutenez votre association
grâce au meilleur du
patrimoine fromager français

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



Livraison en sacs isothermes et dans
le respect de la chaîne du froid



Retrouvez les informations concernant
nos producteurs et leurs produits sur
notre site **www.sinergy.fr**

Les classiques du JURA

Le Comté AOP

COUP DE
COEUR

BI01 Fruité 9 mois d'affinage

BI02 Vieux 14 mois d'affinage

BI03 Grande Réserve 20 mois d'affinage

La Cancoillotte

BI06 Nature

BI07 À l'ail

BI08 Au vin jaune



Le Morbier AOP

BI04



Le Mont d'Or AOP



CO01 Mont d'Or 2/3 pers.

CO02 Mont d'Or 4/5 pers.

Notre Fondue Suisse BI05



Les classiques du CANTAL



Le Cantal **AOP**

CA01 Entre-deux pasteurisé

CA02 Entre-deux au lait cru

La Tomme de Montagne

CA04 Classique

CA12 À l'ail des ours



Le Cantal râpé **AOP**

CA09

NOUVEAUTÉ

La Tome fraîche

Pour l'aligot ou la truffade. Recettes incluses dans le conditionnement

CA06



La Tomme de Montagne

Fénugrec **CA13**

NOUVEAUTÉ



Le Petit Pierrefortais

L'authenticité de la tomme et le crémeux du reblochon.

CA08



La Fourme d'Ambert **AOP**

CA07



Le Saint Nectaire **AOP**

CA10 Laitier

CA11 Fermier



Les classiques des ALPES

La Maison
Schmidhauser

L'Abondance Laitier AOP

SC06

NOUVEAUTÉ



La Tomme de Savoie IGP

Affinage doux

SC04



Nos Raclettes Savoyardes IGP

Présentées en plateau et déjà tranchées.

SC01 Au lait cru 3/4 pers. IGP 500 g

SC21 Fumée 200 g

SC25 Poivre et baies 200 g

SC23 Chèvre 200 g

SC27 Ail des ours 200 g NOUVEAUTÉ

Le Beaufort AOP

SC11



A déguster avec notre
PLATEAU DE
CHARCUTERIE

Pour les
FONDUS
de fromage!

Nos Fondues Savoyardes

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

SC09 4 fromages 3 pers.

SC10 Au vin blanc 2 pers. prête à l'emploi

Notre Reblochon de Savoie AOP

SC13 Fermier

SC20 Laitier



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

Les SPÉCIALITÉS fromagères

Le Vigneron

FI02 Au piment d'Espelette

FI06 Myrtille

La Maison Fischer

COUP DE CŒUR



Le Munster AOP

au lait cru

FI01



Le Maroilles AOP

LE01



Le Chauffe moi !

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

FI07 Aux fines herbes

FI08 Façon flammeküche



La Crème de Maroilles

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

LE02



Le Cheddar Black Bomber

JA14



La Fromagerie Leduc



La Mimolette d'Isigny 1/2 vieille

6 mois d'affinage

JA13



La Laiterie des Monts du Lyonnais

Le Mont crémeux à la truffe d'été

SC24



Le Saint-Félicien

SC18

Le Saint-Marcellin IGP

SC19



La Fromagerie
Dongé

Le Brie de Meaux AOP

DO01



Le Camembert
Fermier 5 Frères

FR01

La Ferme des
5 frères



Le Demi Coulommiers

au lait cru

Conditionné en
demi Coulommiers.

DO02



Le Demi Barisien

triple crème

Conditionné en
demi Barisien.

DO03

Et AUSSI...

Le Chaource AOP

LN02



Le Brillat-Savarin IGP

LN01

L'Époisses AOP

LN03



La Laiterie
de la Côte

Les fromages de CHEVRE & BREBIS

La Fromagerie
Jacquin & Fils



Le Selles sur Cher AOP

Tradition

JA01

Le Crottin
feuille fleuri

JA12



Le Sainte Maure
de Touraine

AOP

JA02

La Bûchette de chèvre frais

JA05 Cendrée

JA09 Ail et fines herbes

JA11 Fleurs



Le Petit Valençay AOP

JA03

COUP de
CŒUR



Le Roquefort AOP

ROQUEFORT
VERNIERES

VE01



La demi Tommette de Brebis

Type basque

SC15

La Maison
Schmidhauser



L'Ossau Iraty AOP

JA15

NOUVEAUTÉ



ONETIK
La fromagerie du Pays Basque



La Tomme de chèvre

SC16



Le Plaisir de chèvre

À la figue

SC26

COUP de
CŒUR

La Maison
Schmidhauser

Les CHARCUTERIES & SALAISONS de nos régions

Les Salaisons
Droz Vincent

Salaisons
Droz
Vincent

France Comté
"Une histoire de goût depuis 1900"

SAUCISSES & CHARCUTERIE

DR01 Saucisse de Morteau   400 g

DR02 Saucisse de Montbéliard  320 g

DR03 Saucisse fumée au Comté 400 g

DR04 Plateau de charcuterie 220 g
Pour 4 personnes avec bacon, coppa,
rosette et brési (type viande des grisons)



TERRINES & RILLETTES Artisanales

Sans conservateurs ni colorants.

AL03 Terrine de chevreuil forestier 180 g

AL04 Terrine de sanglier et romarin 180 g

AL05 Terrine de volaille et foie gras 180 g

AL09 Rillettes de canard 170 g

SAUCISSONS

MO01 Nature 180 g

MO09 Comté 180 g

MO03 Beaufort 180 g

MO04 Canard 180 g

MO05 Sanglier 180 g

MO06 Noisettes 180 g

MO07 Piment d'Espelette 180 g

MO08 Chorizo pur porc 180 g

Esprit d'Alsace

Montserret



Les autres SPÉCIALITÉS de nos régions

Le Röstli

SPÉCIALITÉ SUISSE

NOUVEAUTÉ

400 g / Pour 2 personnes.
Galettes de pommes de terre.

DR05



Kit du Bretzel Alsacien

A FAIRE SOI-MÊME

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

FA01



Miel garanti
100%
artisanal



Les Miels

DU MASSIF DES VOGES

W101 Miel toutes fleurs 500 g

W102 Miel toutes fleurs crémeux 500 g

W104 Miel de forêt 500 g NOUVEAUTÉ

La Tartinade

JB01 Chèvre miel 

JA07 Au chèvre frais
tomate et basilic 



NOUVEAUTÉ



Le Bouillon de légumes

 BIO

DU MOULIN DES PEUPLIERS

2 cuillères à soupe dans un litre d'eau et le tour est joué !

MP18

Les Confitures artisanales

DE SABINE



Les Confitures de la Hoube

HO01 Litchis framboises 110 g

HO07 Cerises noires 110 g
Accompagne tous types de fromages

HO03 Myrtilles  220 g



CONFITURES
AU CHAMPION



Commande prise par

Nom

Prénom

Téléphone (facultatif)

Classe/ Section

Commande pour (si différent)

Nom

Prénom

Téléphone (facultatif)

LES CLASSIQUES DU JURA	RÉF.	POIDS	PROX	QTÉ	TOTAL
Comté fruité 9 mois d'affinage	BI01	500 g	13,50 €		
Comté vieux 16 mois d'affinage	BI02	500 g	15,50 €		
Comté Grande Réserve 20 mois d'affinage	BI03	500 g	17,95 €		
Morbier	BI04	500 g	13,50 €		
Mont d'Or 2/3 pers.	CO01	475 g	12,95 €		
Mont d'Or 4/5 pers.	CO02	700 g	18,95 €		
Cancoillotte nature	BI06	250 g	5,50 €		
Cancoillotte à l'ail	BI07	250 g	5,50 €		
Cancoillotte au vin jaune	BI08	220 g	5,95 €		
Sachet de fondue suisse 3 pers.	BI05	400 g	17,95 €		

LES CLASSIQUES DU CANTAL	RÉF.	POIDS	PROX	QTÉ	TOTAL
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	11,95 €		
Tomme de montagne à l'ail des ours	CA12	400 g	12,50 €		
Tomme fraîche pour l'origan et la truffade	CA06	500 g	9,95 €		
Cantal Rapé	CA09	250 g	5,95 €		
Tomme de montagne Fénuçac	CA13	200 g	5,95 €		
Pierrefoissais	CA08	380 g	11,50 €		
Fourme d'Ambert	CA07	250 g	7,95 €		
Saint-Nectaire labier	CA10	400 g	12,50 €		
Saint-Nectaire fermier	CA11	400 g	15,50 €		

LES CLASSIQUES DES ALPES	RÉF.	POIDS	PROX	QTÉ	TOTAL
Abondance labier	SC06	220 g	7,50 €		
Tomme de Savoie affinage doux	SC04	400 g	11,50 €		
Beaufort	SC11	220 g	11,50 €		
Raclette au lait cru tranchée 3/4 P	SC01	500 g	15,50 €		
Raclette tranchée fumée	SC21	200 g	6,95 €		
Raclette tranchée poivrée et aux baies	SC25	200 g	6,95 €		
Raclette tranchée chèvre	SC23	200 g	8,75 €		
Raclette tranchée ail des ours	SC27	200 g	6,95 €		
Fondue de Savoie 4 fromages 3 pers.	SC09	400 g	13,95 €		
Fondue de Savoie au vin blanc 2 pers. prête à l'emploi	SC10	400 g	15,95 €		
Grand reblochon fermier	SC13	500 g	16,50 €		
Grand reblochon labier	SC20	500 g	13,95 €		

LES SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES	RÉF.	POIDS	PROX	QTÉ	TOTAL
Munster au lait cru	FO1	200 g	6,75 €		
Vigneron au piment d'Espelette	FO2	250 g	8,25 €		
Vigneron myrtille	FO6	200 g	8,25 €		
Chaufe Mai aux fines herbes	FO7	250 g	8,95 €		
Chaufe Mai façon flamme duche	FO8	250 g	8,95 €		
Maroilles en quart	LE01	200 g	6,75 €		
Crème de Maroilles	LE02	200 g	6,95 €		
Cheddar Black Bomber	JA14	200 g	9,95 €		
Mimolette demi-ouïlle bigny	JA13	210 g	6,75 €		
Mont crémeux à la truffe d'été	SC24	160 g	9,50 €		
Saint-Marcellin	SC19	80 g	3,95 €		
Saint-Félicien	SC18	160 g	6,95 €		
Brie de Meaux	DO01	200 g	7,50 €		
Camembert entier fermier	FR01	250 g	6,95 €		
1/2 Coulommiers	DO02	275 g	9,50 €		
1/2 Borsilien	DO03	275 g	11,75 €		
Brillat Souarin	LN01	200 g	7,95 €		
Choucroute	LN02	250 g	7,95 €		
Époisses	LN03	250 g	12,95 €		

LES FROMAGES DE CHÈVRE ET BREBIS	RÉF.	POIDS	PROX	QTÉ	TOTAL
Selles sur Cher tradition chèvre	JA01	150 g	7,25 €		
Crotin feuille fleurix x1 chèvre	JA12	60 g	3,75 €		
Sainte-Maure de Touraine tradition chèvre	JA02	250 g	10,50 €		
Bûchette chèvre frais cendrée	JA05	100 g	3,50 €		
Bûchette chèvre frais ail et fines herbes	JA09	100 g	3,50 €		
Bûchette chèvre frais fleurs	JA11	100 g	3,50 €		
Pâté Volcency tradition chèvre	JA03	110 g	6,95 €		
Roquefort	VE01	200 g	7,50 €		
Ossau Iraty	JA15	180 g	6,95 €		
1/2 tomme de brebis	SC15	300 g	14,95 €		
Plaisir de chèvre à la figue	SC26	140 g	7,50 €		
Tomme de chèvre	SC16	220 g	8,75 €		

LES SALAISONS ET CHARCUTERIE	RÉF.	POIDS	PROX	QTÉ	TOTAL
Saucisse de Mortoué	DR01	400 g	8,95 €		
Saucisse de Montbéliard	DR02	320 g	7,95 €		
Saucisse fumé au Comté	DR03	400 g	11,75 €		
Plataou de charcuterie 4p. coppa, bresaola, rosette et bacon	DR04	220 g	13,50 €		
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	7,95 €		
Rillettes de canard	AL09	170 g	7,95 €		
Saucisson pur porc nature	MO01	180 g	5,50 €		
Saucisson pur porc Comté	MO09	180 g	5,50 €		
Saucisson pur porc Beaufort	MO03	180 g	5,50 €		
Saucisson pur porc canard	MO04	180 g	5,50 €		
Saucisson pur porc sanglier	MO05	180 g	5,50 €		
Saucisson pur porc noisettes	MO06	180 g	5,50 €		
Saucisson pur porc au piment d'Espelette	MO07	180 g	5,50 €		
Charpou pur porc	MO08	180 g	5,50 €		

LES TARTINABLES	RÉF.	POIDS	PROX	QTÉ	TOTAL
Tartinade de chèvre frais tomate et basilic	JA07	90 g	6,75 €		
Tartinade chèvre et miel	JB01	90 g	6,75 €		

LES AUTRES SPÉCIALITÉS	RÉF.	POIDS	PROX	QTÉ	TOTAL
Bouillon de légumes	MP18	210 g	5,95 €		
Sachet de Risotto spécialité suisse	DR05	400 g	5,95 €		

KIT BREZEL	RÉF.	POIDS	PROX	QTÉ	TOTAL
Kit de préparation de Brezels 10/12 pcs	FA01	unité	11,95 €		

MIELS ET CONFITURES	RÉF.	POIDS	PROX	QTÉ	TOTAL
Confiture de litchis et framboises	HO01	110 g	5,00 €		
Confiture de cerises noires	HO07	110 g	5,00 €		
Confiture de myrtilles	HO03	220 g	7,50 €		
Miel toutes fleurs	WI01	500 g	10,50 €		
Miel crémeux toutes fleurs	WI02	500 g	11,50 €		
Miel de forêt	WI04	500 g	14,95 €		

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.