

JUSQU'À
25%
POUR VOTRE ASSOCIATION !

SINERGY
le partenaire des écoles & associations

Fromages

de nos régions



En commandant des produits de qualité
auprès de producteurs engagés, vous financez
les projets de votre association



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



Scannez ce QR code pour accéder
à toutes les informations sur nos
produits et les allergènes, découvrir
nos producteurs et consulter nos
catalogues ainsi que nos CGV

www.sinergy.fr

CONTACT : 09 87 55 07 23

* en fonction du montant total des ventes réalisées

Les classiques du JURA

Le Comté AOP

COUP DE
CŒUR

BI01	Fruité 9 mois d'affinage	13€75
BI02	Vieux 14 mois d'affinage	15€75
BI03	Grande Réserve 20 mois d'affinage	17€95



Le Morbier AOP



BI04
13€75

La Cancoillotte

BI06	Nature	5€75
BI07	À l'ail	5€75
BI08	Au vin Jaune	6€20



Le Mont d'Or AOP



CO01	Mont d'Or 2/3 pers.	12€95
CO02	Mont d'Or 4/5 pers.	18€95

Notre Fondue Suisse

BI05
17€95



Les classiques du CANTAL

La Fromagerie des
Monts du Cantal

La Tomme de Montagne

CA04 Classique

11,95

CA12 À l'ail des ours

12,50



Le Cantal AOP

CA01 Entre-deux pasteurisé

6,95

CA02 Entre-deux au lait cru

7,95



La Tomme de Montagne

Fénugrec

CA13
5,95



CA06
9,95



La Tome fraîche

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

La Fourme d'Ambert AOP

Le Saint Nectaire AOP

PV02 Laitier

12,75

PV03 Fermier

15,75



PV01
7,95

Les Paysans
des Volcans



COUP de
CŒUR

Les classiques des ALPES

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

 **La Maison
Schmidhauser**

L'Abondance Laitier 



7€50 

La Tomme de Savoie 
Affinage doux



11€50 

Nos Raclettes Savoyardes 

Présentées en plateau et déjà tranchées.

 Au lait cru 3/4 pers.  500 g

15€50

 Fumée 200 g

6€95

 Polure et baies 200 g

6€95

 Chèvre 200 g

8€75

 Ail des ours 200 g

6€95

Le Beaufort 



11€50 



A déguster avec notre
**PLATEAU DE
CHARCUTERIE**

Pour les
FONDUS
de fromage!

Notre Fondue Savoyarde

4 fromages 3 pers.

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

13€95 

Notre Reblochon de Savoie 

 Fermier 

16€50

 Laitier

13€95



Les SPÉCIALITÉS fromagères

Le Munster AOP
au lait cru

FI01
6€75



Le Maroilles AOP

LE01
6€75



La Crème de Maroilles
Idéale pour des gratins, sauces ou tout simplement à tartiner.



La Fromagerie Leduc

LE02
6€95

La Laiterie des
Monts du Lyonnais

Le Mont crémeux
à la truffe d'été

SC24
9€50



SC18
6€95

Le Saint-Félicien

Le Saint-Marcellin IGP



SC19
3€95

Le Vigneron

FI09 Aux noix NOUVEAUTÉ

FI06 Myrtille

La Maison Fischer

PROX. LINDSAY
8€25

COUP de CŒUR



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.

PROX. LINDSAY
8€95

FI07 Aux fines herbes

FI08 Façon flammeküche



La Fromagerie
Dongé

Le Brie de Meaux AOP

DO01
7€50



Le Camembert
Fermier 5 Frères

La Ferme des
5 frères

FR01
6€95



COUP
de
CŒUR



Le Demi Barisien
triple crème
Conditionné en
demi Barisien.

DO03
11€75

Le Cheddar 
Black Bomber

JA14
9€95



Et AUSSI...

La Laiterie
de la Côte



Le Chaource AOP

LN02
7€95



Le Brillat-Savarin IGP

LN01
7€95

Les fromages de CHEVRE & BREBIS

La Fromagerie
Jacquin & Fils



NOUVEAUTÉ

JA16

6€75

Le Cœur du Berry

Le Crottin
feuille fleuri

JA12

3€75



Le Sainte Maure AOP
de Touraine

JA02

10€50



La Bûchette de chèvre frais

JA05 Cendrée

JA09 Ail et fines herbes

JA17 Cranberry NOUVEAUTÉ



POUR L'AMUSE-BOUC
3€50

Le Petit Valençay AOP

COUP de
CŒUR

JA03

6€95



Le Roquefort AOP

Roquefort
Vernières



VE01
7€50



Le Bleu des Basques

NOUVEAUTÉ
JA18
7€90



NOUVEAUTÉ

L'Ossau Iraty AOP

JA15
7€90



La Fromagerie
Onetik

NOUVEAUTÉ

La Tomme Chebris
au lait de chèvre et de brebis

JA19
7€90



SC26
7€50

Le Plaisir de chèvre

À la figue

COUP
D'ŒUR

La Tomme de chèvre

SC16
8€75



La Maison
Schmidhauser



Les CHARCUTERIES & SALAISONS de nos régions

SAUCISSES & CHARCUTERIE

Les Salaisons Droz Vincent

DR01 Saucisse de Morteau RSP 400 g

9,95

DR02 Saucisse de Montbéliard RSP 320 g

7,95

Plateau de charcuterie 220 g

DR04 Pour 4 personnes avec bacon, coppa, rosette et bresa (type viande des grisons)

14,50



NOUVEAUTÉ

TERRINES & RILLETTES

Artisanales

Maison Edouard

Sans conservateurs ni colorants.

ED01 Mousse de canard au kirsch 180 g

6,95

ED02 Rillettes ole 170 g

7,25

ED03 Terrine magret canard fumé 180 g

6,95

ED04 Terrine vigneronne 180 g

6,95



SAUCISSENS

Montserret

MO01 Nature pur porc

MO03 Porc et Beaufort

MO04 Porc et Canard

MO05 Porc et Sanglier

MO06 Noisettes pur porc

MO07 Piment d'Espelette pur porc

MO09 Comté pur porc

5,75
LES 180 G



Les autres SPÉCIALITÉS de nos régions

Le Rösti

SPÉCIALITÉ SUISSE

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

DR05
5€95



FA01
11€95

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



Le Bouillon de légumes

BIO

Moulin des Peupliers

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



MP18
5€95

La Vache

BRIXCOOL

Briques à assembler compatibles avec les standards du marché. Âge : 6+.

NOUVEAUTÉ



BC04
9€90

Les Tartinables de chèvre frais

JA20 Courgette et curry 90 g - BIO

6€75

NOUVEAUTÉ

JA07 Tomate et basilic 90 g - BIO

6€75



Les Miels

DU MASSIF DES VOSGES

LO01 Miel toutes fleurs 250 g

6€95

LO02 Miel toutes fleurs crémeux 250 g

7€40

LO04 Miel de forêt 250 g

9€25



Les Confitures artisanales

Confitures de la Hoube

H001 Litchis framboises 110 g

5€00

H007 Cerises noires 110 g
Accompagne tous types de fromages

5€00

H003 Myrtilles sauvages - BIO 220 g

7€50



CONFITURES
AU CHAUDRON

