

Fromage	Particularité	Prix TTC	Détail
Comté doux	10 mois d'affinage	30,35	kg
Comté extra	18 mois d'affinage	24,10	kg
Beaufort d'été fermier		33	kg
Abondance fermier		25,70	kg
Vieux Gouda	24 mois d'affinage	20	kg
Parmesan	45 mois d'affinage	35	kg
Morbier		17,6	kg
Reblochon fermier		25	kg
Tome des Bauges fermière		17,7	kg
Tommette de vache fermière	Idéal pour 2 personnes	19	kg
Tommette de vache à l'ail de ours		30	kg
Tomme au marc maison		19	kg
Saint-Nectaire fermier		24,5	kg
Saint-Nectaire au poivre	Création maison	27,9	kg
Tomme aux fleurs		28,9	kg
Tommette de chèvre fermière		31	kg
Salers		22,50	kg
Ossau Iraty fermier		39	kg
Fianco	Gouda au lait de chèvre avec miel et thym	34	kg
Moliterno truffé		52	kg
Raclette fermière		18,5	kg
Raclette fermière fumée		18,5	kg
Raclette fermière aromatisée	Graines de moutarde	22	kg
Raclette fermière chèvre		30	kg
Chèvre frais fermier		3,4	pièce
Persillé de Tignes		36	kg
Chèvre sec		2,2	pièce
Chevrotin		9,5	pièce
Motzon	Gruyère fermier au lait de chèvre	32	kg
Chèvre frais fermier aromatisé	Echalotes ou saveurs « italiennes » : basilic, origan, tomates séchées	3,6	pièce
Bûche de chèvre fermière cendrée		5,7	pièce
Besace fermière au lait de chèvre	Concentré de gourmandise	7,50	pièce
Tartinable	Chèvre frais, ail, échalotes	6,7	pièce
Roquefort Vieux Berger		34,9	kg
Mini blue Stilton au Vermouth de Chambéry		35	kg
Bleu de Bonneval		30	kg
Mini Livarot		6	pièce
Livarot entier		15	pièce
1/2 Livarot		8	pièce
Mini Munster		7	pièce
Mini Mont d'Or		12	pièce
Brie de Meaux		20,2	kg
Camembert de Normandie		6,1	pièce
Brillat Savarin		11,6	pièce
1/2 Brillat Savarin		5,9	pièce
Chaudeyrac	Comme un Reblochon, au lait de brebis	10	pièce

Brie du moment	Abricots secs, cacahuètes et basilic	24,9	kg
Fondue maison	Prête à l'emploi	30	kg
Diots secs artisanaux	Noisettes ou fumé	2,5	pièce