

**LES 100 G**

**1€  
149**  
Soit 14,90 € le kg

**Morbier A.O.P.<sup>(m)</sup>**  
60 jours d'affinage minimum.  
Au lait cru de vache.

**LES 100 G**

**1€  
149**  
Soit 14,90 € le kg

**Brie de Meaux A.O.P.<sup>(m)</sup>**  
**RENARD GILLARD<sup>(m)</sup>**  
Au lait cru de vache.

**LES 100 G**

**1€  
129**  
Soit 12,90 € le kg

**Bleu d'Auvergne A.O.P.<sup>(m)</sup>**  
Disponible au même prix en fourme d'Ambert A.O.P.  
Ces fromages sont au lait pasteurisé de vache.

**LES 100 G**

**1€  
179**  
Soit 17,90 € le kg

**Emmental de Savoie I.G.P.<sup>(m)</sup>**  
**La Pointe Percée<sup>(m)</sup>**  
31% M.G. dans le produit fini.  
Disponible au même prix en beaumont de Savoie La Pointe Percée 34% M.G. dans le produit fini ou à un prix différent en Beaufort A.O.P. La Pointe Percée. Ces fromages sont au lait cru de vache.

**LES 100 G**

**1€  
169**  
Soit 16,90 € le kg

**Boule de mimolette 1/2 vieille<sup>(m)</sup>**  
6 mois d'affinage.  
27% M.G. dans le produit fini.  
Disponible à des prix différents selon affinages. Ces fromages sont au lait pasteurisé de vache.

**LES 100 G**

**10€  
90**  
Le plateau  
Le kg : 17,30 €

**Plateau de raclette 3 saveurs<sup>(m)</sup>**  
Composé de morbier A.O.P., lait cru, viande des Grisons. Le plateau de 630 g. Disponible au même prix au poivre, lait cru et moutarde ou viande des grisons, lait cru et moutarde. Au lait pasteurisé et cru de vache, 26% M.G. dans le produit fini.