

# Pâques 'cap de goûter !!

  
**La Crémère**  
Depuis 1986 d'Alsace



**France Frais**  
RÉSEAU

**Valable du 01/03/24 au 30/04/24**





## COMMANDE

Chers clients,

Afin d'assurer la totalité de vos commandes pensez à passer des précommandes car tous les produits ne sont pas forcément en stock.

Lors de vos commandes merci de bien noter le code article pour éviter les erreurs de produits.

### Pour toutes questions :

Pour Frobeurest ou Cleurie

Séverine : 06.58.58.81.39 ou 03.88.10.46.76

Par mail : [severine.hoffmann@frobeurest.com](mailto:severine.hoffmann@frobeurest.com)

Pour Etlin

Géraldine : 06.64.24.76.24

Par mail : [geraldine.michel@etlin.fr](mailto:geraldine.michel@etlin.fr)

## Beurre Conviette AOP

La Conviette est une portion de 15 g originale et raffinée de beurre Charentes-Poitou AOP aux qualités gustatives exceptionnelles, pensée pour sublimer chaque pause gourmande (plateau de fromage, brunch, huîtres, ...)

La Conviette possède un goût authentique car elle est préparée à partir de crème maturée pendant 16 heures minimum.

### Labels



Origine lait  
France

Fabriqué en  
Vendée (85)



Boite de 30 portions de 15g soit 450g

Vendu à la boîte de 30 portions - En stock - DLC mini 30j

53085 Doux

40120 ½ sel



## Les clochettes de Pâques

Clochette blanche  
**Lait cru de chèvre – 24%MG**

Fromagerie Le Pic

38419

En stock - Colis de 8 pièces de 100g – DLC mini 30j



Clochette blanche  
**Lait pasteurisé de chèvre – 21%MG**

Fromagerie chêne vert

144348

En stock - Colis de 8 pièces de 90g – DLC mini de 30j



- Accompagnez-le de quelques morceaux de pain frais et de fruits secs pour une dégustation équilibrée.
- Essayez-le avec une confiture de figes ou de poires pour une combinaison sucrée-salée.
- Ajoutez-le à une planche de charcuterie pour une expérience gustative plus riche.

Sa texture fondante et son goût délicat en font un choix idéal pour tous les amateurs de fromage.



# Fromagerie Fischer



## Affiné au muscat 26% MG

Lait pasteurisé de vache

**59376**

En stock - Colis de 4 pièces de 125g - DLC mini 25j



## A la truffe 26% MG

Lait pasteurisé de vache

**46499**

En stock - Colis de 6 pièces de 125g - DLC mini 25j



## Aux myrtilles 26% MG

Lait pasteurisé de vache

**144199**

En stock - Colis de 4 pièces de 200g - DLC mini 25j



## *Demi meule de Grana Padano ou Parmigiano Reggiano*

Vous souhaitez mettre de l'animation dans votre restaurant ?

Rien de mieux que de servir les pâtes à la technique italienne !

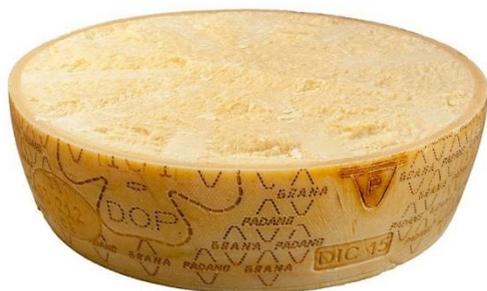
En Italie, ils chauffent dans un premier temps la meule avec de la Grappa puis incorpore les pâtes et les mélanges au fromage.

Une recette onctueuse et gourmande.



### **Demi meule de 17kg – 29% MG**

En précommande de 15 jours, vient directement d'Italie – DLC mini 90j



144809 Grana Padano au lait cru



124119 Parmigiano Reggiano au lait cru



*Pour un monde plus durable,  
Soutenons un artisanat de qualité,  
local et gourmand,...*

A la Ferme de La Tremblaye à La Boissière Ecole (Yvelines), nous fabriquons depuis 1967 des fromages de tradition fermière avec nos propres troupeaux. L'intégralité de la nourriture de nos vaches et de nos chèvres provient de nos cultures dans le respect des méthodes en agroécologie.

Cette démarche inscrite dans l'ADN de notre ferme contribue au respect des Sols, au bien-être des Animaux et au bien-être des Hommes. En plus d'une nourriture locale, saine sans OGM, nos éleveurs prennent soin des animaux en les accompagnant au pâturage dès que la saison le permet.



## Un savoir-faire d'exception

- ✓ Nos fromages d'appellation « **FERMIERS** » respectent les 3 critères du décret fromage 2007 :
  - Fabriqués avec le lait des animaux élevés à la ferme
  - Produits dans notre fromagerie au cœur de la ferme
  - Conçus selon des méthodes de fabrication traditionnelles
- ✓ Notre lait est acheminé très rapidement après la traite de la salle de traite à la fromagerie, et garde ainsi toute sa richesse et sa saveur.
- ✓ Pour l'ensemble de nos fromages, le lait entier est utilisé intégralement sans standardisation, ni écrémage.
- ✓ Dans le respect de notre héritage et de l'authenticité, la texture de nos yaourts peut légèrement évoluer au cours des saisons car notre lait n'est pas homogénéisé. Ils restent traditionnels sans ajout de poudre de lait.



## La gamme

### Le pavé de Paris

#### Lait pasteurisé de vache et chèvre – 34%MG

Ce pavé unique de vache et chèvre à la croûte cendrée dévoile une pâte dense à la couleur jaune marbrée. A la fois souple et délicate, ses saveurs sont franches et minérales sur la croûte, laissant émerger des notes fruitées en son cœur. Son affinage optimum prend près de 3 mois, mais certains le dégusteront aisément bien au-delà.

29408

En stock - Colis de 2 pièces de 1kg - DLC mini 60j



### Persillé de chèvre

#### Lait pasteurisé de chèvre – 27%MG

Ce fromage unique de chèvre à la croûte recouverte de cendre végétale dévoile une pâte souple avec un veinage de bleu généreux et gourmand. Ses saveurs douces, entre les notes de chèvre légères et de persillé bleu peu intense se révèlent aussi bien au cœur d'un plateau de fromage que cuisiné ou fondu sur une viande.

36308

En stock - Colis de 2 pièces de 1kg - DLC mini 30j



### Brie fermier

#### Lait cru de vache – 27%MG

Fromage au lait de vache. Sa pâte est molle à croûte fleurie. Le fromage s'affine de l'extérieur vers l'intérieur et, selon le degré de l'affinage, son goût varie de doux à épicé.

21891

En stock - Colis de 2 pièces de 1kg - DLC mini 30j



### Jersiaire au Kéfir Fermier

#### Lait pasteurisé de vache – 31%MG

Ce fromage a une pâte de couleur ivoire avec une belle tenue légèrement crémeuse. Sa croûte est fine et plissée. Des notes douces de crème révèlent la grande qualité de ce fromage.

Le Kéfir, ferment naturel originaire du Caucase, selon la légende béni des dieux, est connu pour ses vertus digestives et de longévité.

29410

En précommande - Colis de 9 pièces de 120g - DLC mini 30j



### P'tit Cabrie Fermier

#### Lait pasteurisé de chèvre – 26%MG

Sa pâte est de couleur blanc immaculé avec un cœur frais et une sous croûte légèrement crémeuse. Sa croûte est fine et plissée. Ce fromage apporte une sensation de légèreté et de fraîcheur à travers sa pâte crémeuse légèrement acidulée. Des notes de noix fraîches se dévoilent en fin de bouche et subliment le bon goût de chèvre.

29409

En précommande - Colis de 9 pièces de 120g - DLC mini 25j



### St Jacques à la sauge Fermier

#### Lait cru de vache – 27%MG

Ce fromage est très proche du célèbre coulommiers. C'est une pâte molle à croûte fleurie au lait entier de vache. Son nom est un clin d'œil au chemin de Saint Jacques de Compostelle qui passe non loin de la ferme où il est fabriqué.

Il est agrémenté d'une touche de sauge qui nous transporte en Provence.

21893

En précommande - Colis de 9 pièces de 220g - DLC mini 25j



# Opportunité!

## Comté 24 mois Mont et Terroirs

C'est un comté noté « bande marron » mais avec aucun problème ni au niveau gustatif, ni visuel.

144669

Lait cru de vache – 34% MG

En stock - Meule de 34kg

DLC mini 70 jours



## Tomyère

La Tomyère est un fromage à pâte pressée cuite au lait cru de vache de la famille des Gruyères. Il est produit en zone de montagne à la fruitière de Longeville dans le Haut-Doubs. Il est affiné au minimum 5 mois sur des planches d'épicéa.

42186

Lait cru de vache – 35%MG

En stock – vendu à la pièce de 7kg

DLC mini 2 mois



# St. Patrick's Day

Le 17 mars

## Le trèfle fermier

Lait cru de chèvre 22%MG

32123

En précommande – Vendu au colis de 6 pièces de 160g  
DLC mini 30j



## Gouda pesto vert

Lait cru de vache 29% MG

142576

En stock - Vendu à la pièce de 4kg5  
DLC mini 50j

## Tomme Suisse au basilic frais

Lait pasteurisé de vache 21%MG

45447

En précommande - Vendu au colis de 120g  
DLC mini 20j





Le Printemps, saison de l'herbe nouvelle et des pâturages fleuris, est la meilleure période pour profiter des fromages à affinage court bénéficiant ainsi immédiatement des bienfaits d'un lait parfumé et subtil.

## Mothais sur feuille

**Lait cru de chèvre – 23%MG**

21621

En stock – vendu à la pièce de 150g – DLC mini 20j



## St Martial

**Lait pasteurisé de chèvre – 45%MG**

59576

En stock – vendu à la pièce de 200g – DLC mini 30j

## Camembert Di Bufala

**Lait pasteurisé de bufflonne – 28%MG**

143673

En stock – vendu à la pièce de 250g – DLC mini 25j



## Le provençal

### Lait pasteurisé de chèvre – 20%MG

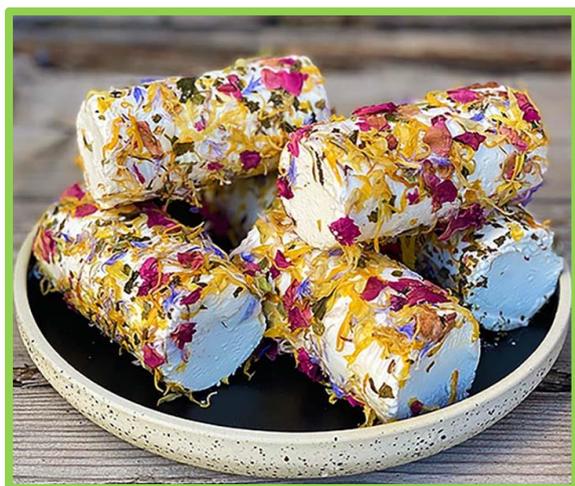
C'est un fromage au lait de chèvre parsemé d'herbes de Provence.

Il cache en son centre une couche de tapenade d'olive noir riche en goût.

41037

En stock – vendu au colis de 6 pièces

DLC mini de 40j



## Buchette aux fleurs

### Lait pasteurisé de chèvre – 22%MG

La buchette aux fleurs est fabriquée à partir de lait de chèvre, elle est roulée directement dans un lit de fleurs avant son emballage. Elle possède une texture onctueuse et une pâte blanche parfaite. Chaque bouchée est unique car chaque fleur apporte une saveur distincte.

64421

En stock – vendu à la pièce de 100g

DLC mini de 70j



## L'Olivet foin

Fromage à pâte molle du département du Loiret. Il est affiné durant 2 semaines dans le foin ce qui lui donne un arôme de cresson.

173108

Lait pasteurisé de vache – 48%MG

En stock – vendu au colis de 6 pièces de 250g

DLC mini 25j



## Tomme Val d'Orbey

Les Caves d’Affinage Schuster sont établies sur le versant Alsacien des Vosges, dans le village d’Orbey, au cœur de la zone d’appellation d’origine protégée.

142555

Lait cru de vache – 35% MG

En stock – vendu à la pièce de 1kg7

DLC mini 25j



### Texture

Sa croûte est sèche et peu épaisse, sa pâte est gourmande, douce et raffinée, elle présente peu de trous de moulage et peu de trous de fermentation.



### Couleur

Croûte beige clair à gris clair, sa pâte est ivoire.



### Odeur

Rustique et charpentée avec des notes de sous-bois, de champignons et d'humus.



### Goût

Équilibré et aromatique avec des notes de lait et de fruits à coque.

## La fourme d'Ambert AOP

La fourme d'Ambert est un vieux fromage français racé à pâte persillée qui nous vient d'Auvergne. Il est fabriqué à base de lait de vache de race Salers. Sa courte période d'affinage de 2 à 5 mois en général se traduit par un goût fruité de noisette, crémeux et doux.

Il est aussi bien apprécié sur un plateau de fromage qu'en cuisine !



**Lait pasteurisé de vache – 29%MG**

552272

Vendu à la pièce de 2kg3 – DLC mini de 35j



# Confiture L'épicurien

L'Épicurien a imaginé une gamme de confits de fruits à marier délicieusement avec vos fromages préférés. Moins sucrées que des confitures traditionnelles, ces créations apportent à vos plateaux de fromages une touche délicate et originale. Cette sélection a reçu le Grand Prix Régional de l'Innovation décerné par la région Languedoc-Roussillon.

## 554536 Kit Gourmand 42 pots

Contient 6 pièces des 7 sortes

- Confit de mirabelles au riesling  
*Fromages de munster et époisses*
- Confit poires Williams au Sauternes  
*Fromages de Roquefort et Bleus*
- Confit de coing aux épices douces  
*Fromages Emmental et Comté*
- Confit pomme poire caramel au beurre salé  
*Fromages Normands*
- Confit fruit des bois  
*Fromages Frais*
- Confit de Figues  
*Fromages de Chèvres*
- Gelée de Piment d'Espelette  
*Fromages Basques tomme chèvre et Brebis*



## 165886 Gelée de Piment d'Espelette 100g

*Fromages Basques tomme chèvre et Brebis*  
Vendu au colis de 12 pièces

## 554533 Confit poires Williams au Sauternes 100g

*Fromages de Roquefort et Bleus*  
Vendu au colis de 12 pièces

## 554532 Confit de mirabelles au riesling 100g

*Fromages de munster et époisses*  
Vendu au colis de 12 pièces

## 554529 Confit de cerises noire au piment Esp. 100g

*Fromages de munster et époisses*  
Vendu au colis de 12 pièces

## 554534 Confit pomme beurre salé 100g

*Fromages de munster et époisses*  
Vendu au colis de 12 pièces



Pour 200€ de commande  
= 1 plaque émaillée offerte !

Sur les produits suivants :



### *Soumaintrain IGP 24% MG*

**112649**

Lait pasteurisé de vache

En stock - Vendu à la pièce de 200g

**63206**

Lait pasteurisé de vache

En stock - Vendu à la pièce de 400g

### *Fromage ô bouchon 31% MG*

**52441**

Lait pasteurisé de vache

En stock - Vendu au colis de 4 pièces de 290g



### *Affidéllice au Chablis*

**61068**

Lait pasteurisé de vache

En précô

Vendu au colis de 8 pièces de 200g

## ***Rochebaron 30% MG***

**58589**

Lait pasteurisé de vache

En stock - Vendu au colis de 4 pièces de 580g



## ***Brebiou 23% MG***

**66070**

Lait pasteurisé de brebis

En stock - Vendu à la pièce de 1kg5

## ***Rove des Garrigues 22% MG***

**67110**

Lait pasteurisé de chèvre

Léger goût de thym - romarin

En stock - Vendu au colis de 6 pièces de 72g





SAUF ERREURS TYPOGRAPHIQUES OU RUPTURE DE STOCK, NOS PRIX S'ENTENDENT HORS TAXES. L'ENTREPRISE PEUT ÊTRE AMENÉE À REMPLACER UN PRODUIT PAR UN AUTRE DE QUALITÉ ET DE PRIX ÉQUIVALENTS. L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. PHOTOGRAPHIES NON CONTRACTUELLES. © ROUGEREAU. LES PHOTOS PRÉSENTÉES AU CATALOGUE ET EN COUVERTURES INTERCALAIRES SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION. ÉDITÉ PAR FRANCE FRAIS - SAINTÉ MARIE LA BLANCHE - RCS-BEAUNE 434 493 672. SEPTEMBRE 2019.

AGISSEZ POUR LE RECYCLAGE  
DES PAPIERS AVEC FRANCE  
FRAIS ET CITÉO

**France Frais**  
RÉSEAU