

**LES 100 G**

**1€<sup>159</sup>**  
Soit 15,90 € le kg

**Comté A.O.P.<sup>(m)</sup>**  
Affinage 10 mois minimum.  
Au lait cru de vache. 🚗



**Les 100 g**

**1€<sup>179</sup>**  
Soit 17,90 € le kg

**Tomme de montagne La Pointe Percée<sup>(m)</sup>**  
31% M.G. dans le produit fini. 🚗  
Disponible à des prix différents en différentes variétés de tommes La Pointe Percée.



**Les 100 g**

**2€<sup>49</sup>**  
Soit 24,90 € le kg

**Le montagne de Bethmale chèvre<sup>(m)</sup>**  
Au lait pasteurisé de chèvre, 27% M.G. dans le produit fini. 🚗  
Existe aussi à un prix différent en Montagne de Bethmale de vache et chèvre au lait pasteurisé de vache et de chèvre, 28% M.G. dans le produit fini.



**Les 100 g**

**1€<sup>99</sup>**  
Soit 19,90 € le kg

**Ossau Iraty affiné A.O.P.<sup>(m)</sup>**  
Au lait pasteurisé de brebis.  
Disponible à des prix différents en tomme vache et brebis 32,9% M.G. dans le produit fini, en pilota mélange vache brebis 32,9% M.G. dans le produit fini, en tomme de brebis au piment d'Espelette 36% M.G.



**Les 100 g**

**1€<sup>49</sup>**  
Soit 14,90 € le kg

**Bleu des Causses A.O.P. La Mémée<sup>(m)</sup>**  
Au lait pasteurisé de vache.  
Existe aussi à un prix différent en bleu d'Auvergne et en fourme d'Ambert.



**LES 2 POUR**

Vendu seul  
**3€<sup>75</sup>**  
La pièce  
Le kg : 31,25 €

Les 2 pour  
**5€<sup>90</sup>**  
Le kg : 24,58 €

**Pilatou<sup>(m)</sup>**  
Au lait pasteurisé de chèvre, 21% M.G. dans le produit fini  
La pièce de 120 g. 🚗  
Existe aussi en cabri du pilat 35 g X3. Panachage possible.

<sup>(m)</sup>ORIGINE FRANCE

<sup>(m)</sup>PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST

<sup>(m)</sup>ÉLABORÉ EN FRANCE

<sup>(m)</sup>ÉLEVÉ EN NORVEGE

Pour les magasins équipés d'un stand fromage à la coupe sauf : 29 St Martin des Champs et 95 Argenteuil