

PLATS D'HIVER



**LES
100g**

**2€
19**

Soit 21,90 € le kg

Comté A.O.P.[®]
14 mois d'affinage minimum.
Au lait cru de vache.



Les 100 g

**1€
79**

Soit 17,90 € le kg

Emmental de Savoie I.G.P. La Pointe Percée[®]

Au lait cru de vache, 31% M.G. dans le produit fini.
Existe aussi à des prix différents en Beaufort de Savoie (34% M.G. dans le produit fini) ou en Beaufort A.O.P. Ces fromages sont au lait cru de vache.



**12€
90**

La pièce
Le kg : 20,81 €

Mont d'Or moyen A.O.P.[®]

Au lait cru de vache. Existe aussi à des prix différents en fondant Normand 270 g au lait thermisé de vache, 22% M.G. dans le produit fini et en fondue de saint-nectaire laitier 280 g au lait pasteurisé de vache, 28% M.G. dans le produit fini.
Au rayon Fromage à la coupe



**11€
90**

Le plateau
Le kg : 21,64 €

Plateau de raclette de Savoie I.G.P.

POCHAT & FILS[®]

Au lait thermisé de vache, 29% M.G. dans le produit fini. Le plateau de 550 g. Existe aussi en plateau : raclette de Savoie IGP lait des ours truffe ou à un prix différent en raclette de Savoie IGP fumée/cœur de Tomme ou raclette de Savoie IGP fumée/chèvre ou raclette de Savoie IGP cœur de Tomme lait des ours.
Au rayon Fromages à la coupe



**7€
90**

La barquette
Le kg : 19,75 €

Fromage à raclette nature et 3 poivres Ermitage[®]

La barquette de 2 x 200 g, soit 400 g.
Au lait pasteurisé de vache, 28% M.G. dans le produit fini.
Existe aussi en nature et piment 2x200g ou nature et fumée 2x200g et à des prix différents en lait cru et Morbier AOP 2x200g ou raclette Label Rouge 400g. Ces fromages sont au lait cru et pasteurisé de vache.
Au rayon Fromage à la coupe