

LE FROMAGER

DU MARDI 22 SEPTEMBRE AU LUNDI 5 OCTOBRE

ORIGINE  FRANCE



**LES
100G**

**1€
169**

Soit 16,90 € 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 Beaumont
(34% M.G. dans le produit
fini, au lait cru de vache)
ou en Tomme fondante au
chèvre (au lait thermisé de
chèvre et vache, 29% M.G.
dans le produit fini).



ORIGINE  FRANCE



Les 100 g

**1€
199**

Soit 19,90 € le kg

Bleu des Basques Brebis

Au lait pasteurisé de brebis, 32,2% M.G. dans le produit fini.
Existe aussi à des prix différents en tomme de brebis
au piment d'Espelette au lait pasteurisé de brebis ou en
tomme brebis/chèvre au lait pasteurisé de chèvre et brebis.

ORIGINE  FRANCE



Les 100 g

**1€
139**

Soit 13,90 € le kg

**Brie de Meaux A.O.P.
RENARD GILLARD**

Au lait cru de vache.

Existe aussi à des prix différents en Duo royal à l'ail des ours
(23% MG dans le produit fini) ou aux 3 poivres et baies roses
(24% MG dans le produit fini) ou saveur truffe (24% MG dans le
produit fini). Ces fromages sont au lait thermisé de vache.

ORIGINE  FRANCE



Les 100 g

**0€
79**

Soit 7,90 € le kg

**Crème de foie de porc à l'ancienne
CARREFOUR**

Existe aussi à un prix différent en crème forestière de foie
de volaille.

ORIGINE  FRANCE



**4€
90**

L'assiette
Le kg : 8,37 €

**Boudin noir aux pommes
LE PÈRE BENOÎT**

L'assiette de 600 g.

Existe aussi en Antillais, aux oignons ou de Lyon à la crème.
Au rayon Charcuterie

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE