

LE FROMAGER

Les meilleurs fromages
de nos régions

DU MARDI 18 AU DIMANCHE 23 NOVEMBRE



**LE
PLATEAU
DE 630 G**

10€⁹⁰

Le kg : 17,30 €

**Plateau de raclette
3 saveurs**

JEAN PERRIN^(m)

Au morbier A.O.P., lait cru et
viande des Grisons.

Au lait pasteurisé de vache.
27% M.G. dans le produit
fini.

Le plateau de 630 g.

Existe aussi au poivre, lait
cru et moutarde ou, en
viande des Grisons, lait cru
et moutarde.

Au rayon Fromage libre-
service



7€⁹⁰

Le sachet
Le kg : 19,75 €

Fondue savoyarde aux 4 fromages

LA POINTE PERCÉE^(m)

Au lait cru de vache. 28% M.G. dans le produit fini.

Le sachet de 400 g.

Au rayon Fromage libre-service



Les 100 g

2€⁴⁹

Soit 24,90 € le kg

Beaufort A.O.P. La Pointe Percée^(m)

Au lait cru de vache.

Existe aussi, à des prix différents, en Tomme de montagne La Pointe Percée au lait pasteurisé de vache (31% M.G. dans le produit fini) ou en Emmental de Savoie IGP La Pointe Percée au lait cru de vache (31% M.G. dans le produit fini)



Les 100 g

1€⁵⁹

Soit 15,90 € le kg

Morbier A.O.P.^(m)

Affinage 60 jours.

Au lait cru de vache.

DU MARDI 18 AU SAMEDI 22 NOVEMBRE



3€²⁹

Le filet de 2,4 kg
Le kg : 1,37 €

Pomme de terre de consommation à chair ferme blanche^(m)

Spéciale vapeur, raclette, gratin, rissolée. Variété Amandine.

Catégorie 1. Calibre 35/55 mm. Le filet de 2 kg + 20% offert - soit le filet de 2,4 kg.

Traitement anti-germinatif après récolte.

Au rayon Fruits et légumes

^(m)ORIGINE FRANCE

^(m)ÉLABORÉ EN FRANCE

^(m) Pour les magasins équipés d'un rayon Fromage Coupe.