



**U Saveurs**

**20% VERSÉS SUR**

**24€<sub>95</sub>**  
LE KG  
SOIT  
**19€<sub>96</sub>**  
LE KG  
C CARTE U DÉDUITS

**COMTÉ AOP U SAVEURS (1)(A)**  
Au lait cru  
Affiné 18 mois minimum  
(Également disponible au rayon frais-emballé, la pièce de 250 g environ)



**Coup de cœur**

**FROMAGE DE CHEVRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ\* (2)(A)**  
Au lait pasteurisé de chèvre  
★ Brisures de Truffes d'été 1% (Tuber Aestivum)  
À partir de 30,6% MG dans le produit fini

**25€<sub>99</sub>**  
LE KG



**TOMME DE MONTAGNE LA POINTE PERCÉE NATURE, AIL DES OURS OU TRUFFE D'ÉTÉ\* (3)(A)**  
Au lait pasteurisé  
★ Brisures de Truffes d'été 1% (Tuber Aestivum)  
À partir de 27,5% MG dans le produit fini

**16€<sub>99</sub>**  
LE KG



**14€<sub>99</sub>**  
LE KG  
**MORBIER AOP GRAND AFFINAGE JEAN PERRIN (1)(A)**  
Au lait cru  
Affiné 90 jours minimum



**18€<sub>99</sub>**  
LE KG  
**OSSAU-IRATY AOP MATOCQ (1)(A)**  
Au lait pasteurisé de brebis  
Affiné 8 mois minimum



**4€<sub>99</sub>**  
LA PIÈCE  
**ÉPOISSES AOP FROMAGERIE GERMAIN (1)(A)**  
Au lait pasteurisé  
La pièce de 250 g  
Le kg : 19,96 €



**17€<sub>99</sub>**  
LE KG  
**SAINT-NECTAIRE AOP FERMIER LES TERRES D'Auvergne (1)(A)**  
Au lait cru  
Affiné sur paille 35 jours minimum