

Fromager

DU 13 AU 19 AVRIL

Sélection MONOPRIX

Ce comté se distingue par sa pâte cristallisée et sa grande solubilité. En bouche, il révèle un tempérament affirmé : les fruits s'expriment avec force sur une base équilibrée et légèrement sauvage. Sans aucune agressivité, il s'invite aussi bien sur un plateau de fin de repas que dans une cuisine de terroir. Mariez-le à la profondeur d'un Vacqueyras pour une expérience totale.



2€39
LES 100 G



**Comté A.O.P. affine 18 mois
Récital**
Fromage au lait cru de vache
à pâte pressée cuite
23€90 le kg

ORIGINE
FRANCHE-COMTÉ



1€75
LES 100 G



Brillat Savarin affine I.G.P.
Fromage au lait pasteurisé de vache
17€50 le kg

ORIGINE
FRANCE



2€45
LES 100 G

Tomme aux fleurs
Fromage au lait thermisé de vache
29% de mat. gr.
24€50 le kg

ORIGINE
AUTRICHE



5€50
LA PIÈCE



Le Buchet "Christophe Fromager"
La pièce de 200 g
Fromage au lait cru de chèvre
26% de mat. gr.
27€50 le kg

ORIGINE
DEUX-SÈVRES



2€09
LES 100 G



Roquefort A.O.P. "Papillon"
Fromage au lait cru de brebis
20€90 le kg

ORIGINE
AVEYRON