

## Liste des fromages

Produit	Vendu	Taux de matière grasse sur produit fini	Région/Pays
<b>Vache</b>			
Camembert fermier de Normandie	pièce . 1/2	27.0 %	Normandie
Brie de Meaux	à la coupe	20.0 %	Ile de France
Brie farcie (fait maison) (uniquement le weekend)	à la coupe		
Mimolette au lait cru	à la coupe	24.0 %	Nord-Pas de Calais
Mimolette 14 mois*	à la coupe	28.0 %	France affinée à Roubaix
Mimolette 24 mois*	à la coupe	28.0 %	France affinée à Roubaix
Tomme de Savoie	à la coupe	28.0 %	Savoie
Gouda grande réserve*	à la coupe	39.7 %	Pays-Bas
Sablé de Wissant*	pièce . 1/2	22.5 %	Nord-Pas de Calais
Vieux Lille fermier	pièce	24.0 %	Nord-Pas de Calais
Petit César	pièce . 1/2		Nord-Pas de Calais
Maroille fermier	à la coupe	24.0 %	Nord-Pas de Calais
Raclette affinée	à la coupe	26.0 %	Franche Comté
Raclette fumée artisanale*	à la coupe	28.0 %	Lot et Garonne
Tomme à l'ail des ours	à la coupe		Alsace
Saint Nectaire fermier	à la coupe	27.8 %	Centre
Morbier	à la coupe	28.1 %	Franche Comté
Moelleux du Revard	à la coupe	27.0 %	Savoie
Emmental français	à la coupe	28.8 %	Franche comté
Emmental suisse	à la coupe	28.8 %	Suisse
Comté vieille réserve	à la coupe	31.3 %	Franche Comté
Comté 30 mois Affiné en grotte	à la coupe	32.0 %	Franche Comté
Chaud biloute	pièce	29.0 %	Nord-pas de Calais
Cheddar fermier*	à la coupe		Angleterre
Cheddar pays de gales* original	pièce. 1/2	32.0 %	Angleterre
Cheddar pays de gales* extra vieux	pièce. 1/2	32.0 %	Angleterre

## Liste des fromages

Produit	Vendu	Taux de matière grasse sur produit fini	Région/Pays
<b>Vache</b>			
Cheddar pays de gales* truffe	pièce. 1/2	32.0 %	Angleterre
Cheddar pays de gales* whisky	pièce. 1/2	32.0 %	Angleterre
Epoisses*	à la coupe		Bourgogne
Shropshire blue*	à la coupe	35.0 %	Angleterre
Carré du vinage (fromage de Roncq)	à la coupe	26.0 %	Nord-pas de Calais
Beaufort d'été	à la coupe	30.0 %	Savoie
Margériaz	à la coupe	29.0 %	Savoie / affinée à Roubaix
Tête de moine	pièce. 1/2	32.5 %	Suisse
Munster*	à la coupe	26.0 %	Alsace
Reblochon fermier	pièce. 1/2	23.0 %	Savoie
Tomme aux fleurs sauvages	à la coupe	28.0 %	Autriche
Boulette d'Avesnes (sur commande)	pièce	24.0 %	Nord-pas de Calais
Mont d'or	pièce . 1/2	26.0 %	Franche comté
Fourme de montbrison	à la coupe	29.0 %	Loire
Cantal fermier	à la coupe		Cantal
Montbriac*	à la coupe	27.3 %	Auvergne-Rhône Alpe
Gorgonzola*	à la coupe	26.0 %	Italie
Le bemontoi (type gruyère)	à la coupe	32.0 %	Suisse
Gouda fumé*	à la coupe	50.0 %	Pays-Bas
Pavé de l'Avesnois*	à la coupe	25.6 %	Nord-pas de Calais
Fleur de bergue*	à la coupe		Belgique
Le bienfait	pièce	27.5 %	Nord-pas de Calais
Fromage blanc	vrac	40.0 %	Normandie
Barisien	pièce. 1/2. 1/4	41.0 %	Ile-de-France
Tomme fermière aux truffes	à la coupe	34.0 %	Normandie
Galet de la Loire	pièce . 1/2	29.2 %	Pays de la Loire

## Liste des fromages

Produit	Vendu	Taux de matière grasse sur produit fini	Région/Pays
<b>Vache</b>			
Scamorza affumicata	pièce	26.4 %	Italie
L'Exquis herve AOP	pièce	26.8 %	Belgique
Kaltbach	à la coupe	56.0 %	Suisse
Bellavitano Espresso	à la coupe	33.0 %	Etat-Unis
<b>Brebis</b>			
Tome de brebis fermière	à la coupe	45.0 %	Gers
Roquefort "Vieux berger "	à la coupe	32.0 %	Midi-Pyrénées
Moliterno à la truffe*	à la coupe	28.0 %	Italie
Fumaison (tome de brebis fumée)	à la coupe	30.0 %	Auvergne
<b>Chèvre</b>			
Bouygnette	pièce	19.0 %	Midi Pyrénées
Polochon cendré	pièce	15.0 %	Nouvelle-Aquitaine
Crottin sec	pièce	15.0 %	Deux-Sèvres
Chèvre frais Artois	pièce	15.0 %	Nord-Pas de Calais
Persillé de chèvre*	à la coupe	23.0 %	Ile de France
Chèvre affiné au piment d'Espelette	pièce	25.0 %	Deux-Sèvres
Brie de chèvre*	à la coupe	29.0 %	Belgique
Sapic cendrée	pièce	21.0 %	Occitani
Pit'chou le coteau	pièce	20.0 %	Deux-Sèvres
Cubotin	pièce	21.0 %	Midi Pyrénées
Fleur de Sologne	pièce	23.0 %	Loir-et-Cher
<b>Bufflonne</b>			
Mozzarella de buffala (selon saison)	pièce		Italie