

Catalogue produits hiver 2024-2025.

Nos Fromages, Nos Charcuteries... Pour répondre à chacun de vos besoins et envies.



Comté Fruité 12 mois d'affinage, Comté très fruité 18 mois :

Découvrez notre Comté extra fruité, un véritable trésor du Jura qui a été soigneusement affiné pendant 12 mois pour atteindre une saveur exceptionnelle et une texture parfaite. Issu d'un terroir unique et d'un savoir-faire artisanal, ce fromage offre des arômes riches et complexes. Sa texture fondante et onctueuse en bouche ravira les amateurs de fromages les plus exigeants. Parfait en accompagnement d'un plateau de charcuterie ou dégusté seul, notre Comté extra fruité est l'incarnation même de l'excellence du savoir-faire fromager du Jura. Laissez-vous séduire par son caractère authentique et sa qualité inégalée.



Morbier du Jura Fruité AOP, Morbier Réserve AOP :

Morbier du Jura AOP, un fromage au caractère unique qui allie tradition et authenticité. Avec ses couches distinctes de pâte au lait cru et son goût fruité prononcé, ce fromage offre une expérience gustative exceptionnelle. Le Morbier du Jura fruité AOP est un incontournable de la gastronomie jurassienne.



Tomme du Jura affinée :

Tomme du Jura affinée, un fromage qui révèle toute sa richesse après affinage. Avec son caractère prononcé et sa texture onctueuse, ce fromage offre une expérience authentique. Parfait pour les amateurs de fromages rustiques.



Tomme du Jura des Lacs (Ail des Ours, Fenugrec) :

La Tomme du Jura des lacs est un délice à savourer seul ou en accompagnement d'une tranche de pain frais. Laissez-vous séduire par son authenticité et appréciez la qualité du terroir jurassien à chaque dégustation.



Tomme du Doubs aux Fleurs

Tomme du Doubs aux fleurs :

Tomme du Doubs aux fleurs, un mariage délicat entre la tradition fromagère du Doubs et la finesse des fleurs. Un goût subtil et sa texture crémeuse agrémentée de notes florales, elle est idéale pour les amateurs de saveurs délicates.

La Tomme du Doubs aux fleurs est un véritable régal à déguster seul ou en accompagnement d'une assiette de fruits frais.



Bleu de Gex

Bleu de Gex AOP :

Le Bleu de Gex est un fromage bleu à pâte persillée originaire de la région du Jura en France, plus précisément du massif du Jura et du pays de Gex. Il est fabriqué à partir de lait de vache cru et entier.

Fromage doux, légèrement amer, son goût est de type lacté avec des notes de champignon type chanterelles.



Camembert Artisanal « le Champagney »

Camembert artisanal « Le Champagney » :

Fort de ses origines normandes, Benoit, (fromager de la ferme du Pré Verdot) a créé « Le Champagney » un camembert au lait cru fabriqué selon la méthode traditionnelle. En effet, pour réaliser ce fromage à pâte molle à croûte fleurie le lait chaud est travaillé juste après la traite du matin.

Un morceau de Normandie en Franche-Comté = Un délice !



Baraquier

Baraquier :

Le « Baraquier » est un fromage de type reblochon fabriqué dans le Doubs, région réputée pour son artisanat fromager. Inspiré par la tradition savoyarde du reblochon, le Vaureuche offre une texture veloutée et un goût caractéristique.



Vaureuche :

Le « Vaureuche » est un fromage de type camembert fabriqué dans le Doubs. Inspiré par la tradition normande du camembert, le Baraquier offre une texture crémeuse et un goût subtil, tout en conservant les caractéristiques uniques du terroir du Doubs.



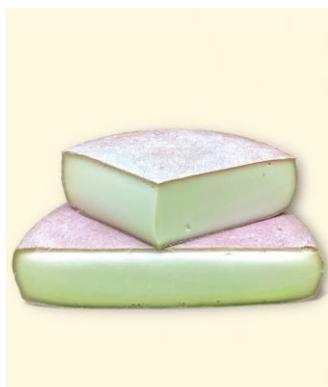
Champ'lu Fenugrec :

Fromage à pâte molle fabriqué par la ferme du « Pré Verdot » dans le Doubs, le Champ'lu fenugrec est garni de graines de fenugrec qui lui confèrent naturellement un agréable et savoureux goût de noix, noisette.



Mont d'Or :

Fromage à pâte molle et à croûte lavée, fabriqué exclusivement dans la région du Haut-Doubs en France. Ce fromage saisonnier est produit à partir de lait de vache cru et entouré d'une ceinture en écorce d'épicéa, ce qui lui confère son arôme distinctif et boisé. Le fromage est présenté dans une boîte en bois d'épicéa, qui aide à maintenir sa forme et à concentrer ses saveurs pendant la cuisson. Lorsqu'il est réchauffé, il devient particulièrement fondant et est souvent servi chaud, souvent appelé "boîte chaude", accompagné de pommes de terre, de charcuterie, et de pain. Le Mont d'Or est un symbole culinaire de la région du Jura et du Doubs, apprécié pour sa texture onctueuse et son goût riche et crémeux.



Raclette Nature, Ail des Ours, Fumée :

Le fromage a une croûte fine et orangée, souvent légèrement humide, avec une pâte de couleur ivoire à jaune pâle. La raclette du Jura dégage un arôme de lait frais, de noisettes, et parfois de fruits secs, avec une saveur douce et crémeuse, légèrement fruitée, qui se marie parfaitement avec les pommes de terre, les cornichons, et la charcuterie.

Ce fromage est affiné pendant plusieurs mois dans des caves fraîches, où il développe ses caractéristiques gustatives uniques grâce à un soin particulier apporté à son affinage. La raclette du Jura est appréciée pour son goût authentique et sa capacité à fondre uniformément, créant une expérience gourmande et réconfortante, typique des soirées d'hiver.



Les cancoillottes (Nature, Ail, Vin du Jura Savagin, Echalote)

La Cancoillotte Nature, un trésor de la gastronomie franc-comtoise ! Fromage à pâte fondue au goût unique et à la texture onctueuse. Préparée à partir de lait écrémé, cette spécialité fromagère se distingue par son crémeux incomparable et son parfum délicatement lacté. Parfaite pour accompagner vos plats traditionnels ou pour tartiner sur une tranche de pain frais, la Cancoillotte est une véritable invitation à la gourmandise.

Saucisse de Morteau :

Ce produit d'exception, protégé par une Indication Géographique Protégée (IGP), est l'incarnation d'un savoir-faire ancestral, transmis de génération en génération.



Saucisse de Morteau

Fabriquée exclusivement dans le massif jurassien, à partir de porc de qualité supérieure, cette saucisse se distingue par son processus de fumage artisanal au bois de résineux, dans les fameuses "tuyés", ces grandes cheminées typiques des fermes comtoises. Ce fumage lent et délicat lui confère son arôme unique et sa couleur ambrée caractéristique.

Traditionnellement, la Saucisse de Morteau est cuite lentement dans l'eau frémissante pour préserver toute sa tendreté. Elle se marie parfaitement avec des lentilles, des pommes de terre ou encore un gratin de chou-fleur.

Saucisse de Montbéliard :



Saucisse de Montbéliard

La Saucisse de Montbéliard IGP, une délicieuse spécialité de la région de Franche-Comté ! Élaborée avec soin à partir de viande de porc sélectionnée.

La Saucisse de Montbéliard se déguste idéalement après une cuisson douce dans l'eau frémissante, où elle conserve toute sa tendreté. Elle est souvent servie avec des accompagnements traditionnels comme des lentilles, des pommes de terre, ou encore du chou, mais elle peut aussi être grillée. Sa saveur douce et épicée se prête aussi bien aux repas conviviaux qu'aux plats plus sophistiqués.



Saucisson Nature, Comté, Ail des Ours :

Le Saucisson, un incontournable de la charcuterie française ! Élaboré avec du porc de qualité, assaisonné avec des épices soigneusement sélectionnées et affiné avec savoir-faire.

Ce saucisson offre une texture ferme et un goût riche en saveurs. Parfait en apéritif, en en-cas ou en accompagnement de vos plats, le saucisson est apprécié pour sa polyvalence et son caractère convivial. Tranché finement, il révèle toute sa générosité et sa finesse en bouche.



Meule du Jura :

Fromage à pâte pressée cuite « type Comté ».

Il a tout d'un grand, sauf le nom.

Idéal pour les personnes recherchant un fromage doux mais également parfait agrémenter vos recettes de cuisine.