



# Fruitière des Premiers Sapins

## Comté - Produits régionaux

4 rue des Granges  
25800 EPENOY  
Tél. : 03 81 56 21 51



Horaires d'ouverture du magasin :

Du Lundi au Samedi de 9h à 12h et de 16h à 19h - Fermé le dimanche et jours fériés



PRODUITS	TARIF	PRODUITS	TARIF
COMTÉ DOUX (6 mois minimum)	14,50 €/KG	BLEU DE GEX	17,04 €/KG
COMTÉ FRUITÉ (10 mois minimum)	15,50 €/KG	DELICE DE BOURGOGNE	18.83 €/ KG
COMTÉ RÉSERVE (15 mois minimum)	18.50 €/KG		
COMTÉ PRESTIGE (22 mois minimum)	20,99 €/KG	DOMAINE DE BRESSE (BLEU)	22,95 €/KG
FROMAGE RAPÉ (mélange des comtés)	16,90 €/KG	MAMIROLLE	14.08 €/KG
FONDUE COMTE + VACHERIN FRIBOURGEOIS	22.90 € /KG	BRIE D'ISIGNY	14,94 €/KG
MORBIER JEUNE	15,59 €/KG	BRIE DE MEAUX	18.17 € /KG
MORBIER CREMIER	16,68 €/KG	BLEU DE LA MARRE	17.46 €/KG
MORBIER MILLESIME	17,74 €/KG	PETIT MOURNIER GRAINE FENUGREC	25.21 €/KG
RACLETTE NATURE	15,82 €/KG	SAPIN DU HAUT-DOUBS	5,70 € / PIÈCE
<b>RACLETTE</b> MOUTARDE, VIN DU JURA, POIVRE, FUMÉE, ITALIENNE, MEXICAINE, OIGNONS, AIL DES OURS,	22,90 €/KG		
		PETIT SAINT-POINT	18.52 €/KG
TOMME DE CHÈVRE FERMIER	Selon arrivage	L'ÉPIVE D'ÉPICÉA	19.31 €/KG
BUCHE DE CHÈVRE FERMIER	Selon arrivage	LE PETIT CERNEAU	20.49 €/KG
CROTTIN DE CHÈVRE FERMIER	Selon arrivage	MOELLEUX D'ARINTHOD	20.91 €/KG
CROTTINS BREBIS AROMATISÉS	3,60 € /PIECE		
TOMME DE CHÈVRE LE CAYROL	31.15 €/KG	ROQUEFORT PAPILLON	31 €/KG
		MUNSTER FERMIER NATURE OU CUMIN	23,55 €/KG
TOMME DE BREBIS CAUSSENARD	23.91 €/KG	TOMME FLORA (AFFINÉE / RUSTIQUE) ÉTÉ	21.36 €/KG
MONT D'OR PETIT (1-2 pers) en période	10.22 € / PIÈCE	TOMME DES SAPINS (TOMME GRISE)	16,37 €/KG
MONT D'OR MOYEN (3-4 pers) en période	14.53 € / PIÈCE	TOMME AIL DES OURS	22,71 €/KG
MONT D'OR CONVIVAL (5-6 pers) en période	23.64 € / PIÈCE	TOMME AUX FLEURS	25,72 €/KG
CANCOILLOTTE 240G	3,86 € / PIÈCE	YAOURTS AU LAIT DE VACHE	0.89 € /PIECE
CANCOILLOTTE 140G	2,20 € / PIÈCE	YAOURTS AU LAIT DE BREBIS AUX FRUITS	1.43 € /PIECE
METTON	4.64 € / PIÈCE	BEURRE CRU D'ETALANS	3 € /PIECE
CRÈME DE MORBIER / COMTE / MUNSTER	4.92 € / PIECE	BEURRE PASTEURISÉ DE NOZERROY	2,50 € /PIECE

**Vous retrouverez également dans notre fruitière une grande diversité de produits régionaux : charcuteries, saucisses, pâtes, vins, chocolats divers et variés, biscuits apéritifs, farine...**

**MISE SOUS-VIDE 0,50 €**

**variés, biscuits apéritifs, farine...**



**GRILLE DE COMMANDE -FRUITIERE DES PREMIERS SAPINS**

Produits		TOUS LES POIDS SONT APPROXIMATIFS (+/- 100gr)	Cocher si sous-vide (+0,50 € / SV)
Comté (350g minimum)	Fruité	..... X ..... grammes	
	Doux	..... X ..... grammes	
	Prestige	..... X ..... grammes	
	Autre :	..... X ..... grammes	
	Autre :	..... X ..... grammes	
	Autre :	..... X ..... grammes	
	Autre :	..... X ..... grammes	
	Autre :	..... X ..... grammes	
	Autre :	..... X ..... grammes	
Fondue (mélange des 3 comtés + vacherin)	pour .....	Personnes (200g/pers)	
Comté rapé (mélange des 3 comtés)	..... grammes		
Morbier	Jeune	..... X ..... grammes	
	Crémier	..... X ..... grammes	
	Millésime	..... X ..... grammes	
Fromage à la coupe	Bleu de Gex	..... X ..... grammes	
	Domaine de Bresse	..... X ..... grammes	
	Roquefort Papillon	..... X ..... grammes	
	Munster nature	..... X ..... grammes	
	Munster cumin	..... X ..... grammes	
	Epoisse perrière	..... X ..... grammes	
	Délice de bourgogne	..... X ..... grammes	
	Moelleux d'Arinthod	..... X ..... grammes	
	Brie d'Isigny	..... X ..... grammes	
	Edel de Cleron	..... X ..... grammes	
	Cantal	..... X ..... grammes	
	Chaource	nombre :	
	Trou du cru	nombre :	
Plateau raclette	goûts ci-dessous:	pour .....	Personnes (200g/pers)
	Piment Espelette	Quantité :	
	Poivre	Quantité :	
	Ail des ours	Quantité :	
	Nature	Quantité :	
	Fumée	Quantité :	
	Moutarde	Quantité :	
	Vin Blanc	Quantité :	
Possibilité de mettre du morbier, préciser lequel. Quantité:			
Possibilité de mettre de la tomme de chèvre (Cayrol - plus léger) Quantité:			

Tomme (vache)	grise	..... X ..... grammes	
	fenugrec	..... X ..... grammes	
	ail des ours	..... X ..... grammes	
	Flora (rustique)	..... X ..... grammes	
	aux fleurs	..... X ..... grammes	
Tomme (chèvre)	Cayrol	..... X ..... grammes	
	Fermière (env. 1,7kg)	1/2/3/4 quarts (entourer)	
Buche de chèvre	fraiche(s)	nombre :	
	affinée(s)	nombre :	
Crottin de chèvre	frais	nombre :	
	affiné(s)	nombre :	
Tomme (Brebis)	Causse	..... Tranche(s) (env. 250g)	
	Ossau iraty	..... X ..... grammes	
Crottins de brebis	Bruschetta	nombre :	
	Ail&fines herbes	nombre :	
	Echalotte	nombre :	
	Italien	nombre :	
	Cœur figue	nombre :	
Cancoillotte 240g	Nature	nombre :	/
	Ail	nombre :	/
	Vin du jura	nombre :	/
	Cumin	nombre :	/
	3 poivres	nombre :	/
	Moutarde	nombre :	/
	Ail des ours	nombre :	/
	Piment Espelette	nombre :	/
	Morille	nombre :	/
	Echalotte	nombre :	/
Crème de fromage	Munster	nombre :	/
	Comté	nombre :	/
	Morbier	nombre :	/
Fromage à la pièce:	Sapin du Haut-Doubs	nombre :	
	Petit St Point	nombre :	
Avec sangle	Epive d'Epicea	nombre :	
Au noix	Petit Cerneau	nombre :	
Au fenugrec	Petit Mournier	nombre :	
Beurre (250g)	Cru (Etalans)	..... Plaque(s)	
	Pasteurisé (Nozeroy)	..... Plaque(s)	

**Merci de nous préciser s'il faut inscrire les POIDS ET / OU les TARIFS sur les morceaux.  
Merci d'indiquer s'il vous faut plusieurs notes ou une seule avec des sous-totaux**