



# 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	DOMAINE DE BRESSE (BLEU)	22,95 €/KG
COMTÉ RÉSERVE (15 mois minimum)	18,50 €/KG	ROQUEFORT PAPILLON NOIR	31 €/KG
FROMAGE RAPÉ (mélange des comtés)	16,90 €/KG	DELICE DE BOURGOGNE	20,50 €/ KG
FONDUE COMTE + VACHERIN FRIBOURGEOIS	22,90 € /KG	MOELLEUX D'ARINTHOD	20,91 €/KG
MORBIER JEUNE	15,59 €/KG	MAMIROLLE	14,30 €/KG
MORBIER CREMIER	16,68 €/KG	BRIE D'ISIGNY	14,94 €/KG
MORBIER MILLESIME	17,74 €/KG	BRIE DE NANGIS (+ de goût)	18,15 €/KG
RACLETTE NATURE	15,82 €/KG	PETIT MOURNIER GRAINE FENUGREC (pièce)	25,21 €/KG
<b>RACLETTE</b> MOUTARDE, VIN DU JURA, POIVRE, FUMÉE, ITALIENNE, MEXICAINE, AIL DES OURS	16 à 20 €/KG	SAPIN DU HAUT-DOUBS	5,70 € / PIÈCE
Possibilité de trancher la raclette et de la mettre sur plateau de présentation sous vide	22,90€ /kg	PETIT SAINT-POINT (à la pièce env. 380g)	19,50 €/KG
MONT D'OR PETIT (1-2 pers) sept - avril	10,22 € / PIÈCE	L'ÉPIVE D'ÉPICÉA (à la pièce env. 350g)	20,20 €/KG
MONT D'OR MOYEN (3-4 pers) sept - avril	14,53 € / PIÈCE	LE PETIT CERNEAU (à la pièce env. 320g)	21,50 €/KG
MONT D'OR CONVIVAL (5-6 pers) sept - avril	23,64 € / PIÈCE	MUNSTER CUMIN	17,50 €/KG
TOMME DE CHÈVRE FERMIER	Selon arrivage	MUNSTER FERMIER NATURE	23,41 €/KG
BUCHE DE CHÈVRE FERMIER	Selon arrivage	TOMME FLORA (AFFINÉE / RUSTIQUE) <b>ÉTÉ</b>	22,50 €/KG
CROTTIN DE CHÈVRE FERMIER	Selon arrivage	TOMME GRISE « normale »	17 €/KG
CROTTINS BREBIS AROMATISÉS	3,60 € /PIECE	TOMME Ail des ours ou Tomate /Basilic <b>ÉTÉ</b>	22,75 €/KG
TOMME DE CHÈVRE LE CAYROL	31,15 €/KG	TOMME AUX FLEURS	24,27 €/KG
TOMME DE BREBIS CAUSSENARD	23,91 €/KG	TOMME AUX GRAINES DE FENUGREC (noix)	30,05 €/KG
CANCOILLOTTE 240G Lehmann	3,86 € / PIÈCE	YAOURTS AU LAIT DE VACHE	0,89 € /PIECE
CANCOILLOTTE 140G Lehmann	2,20 € / PIÈCE	YAOURTS AU LAIT DE BREBIS AUX FRUITS	1,43 € /PIECE
CANCOILLOTTE 240G Sancey (+ de goût)	4,11 € / PIÈCE	BEURRE CRU DE SANCEY 250g	2,50 € /PIECE
CREME DE MORBIER / COMTE / MUNSTER	4,92 € / PIECE	BEURRE PASTEURISÉ DE NOZÉROY 250g	2,50 € /PIECE
		METTON	4,64 € / PIÈCE

**Vous retrouverez également dans notre fruitière une grande diversité de produits régionaux : charcuteries, saucisses, escargots, miels, vins, chocolats**

**MISE SOUS-VIDE 0,50 € divers et 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**