

# Lait 2 FROMAGERS

Crémerie & Fromagerie  
depuis 2011

Avec vous,  
pendant le confinement !

dans le respect des règles d'hygiène et des gestes barrières.



## HALLES DES 5 CANTONS

Du mardi au dimanche inclus de 8h à 14h  
et le vendredi après-midi de 16h à 20h



## SUR LES MARCHÉS

**Mercredi :** Peyrehorade

**Jeudi et Dimanche :** Anglet Quintauou

**Samedi :** Dax



## LIVRAISON À DOMICILE

**Tous les vendredis en camion frigo**

Rayon de 20 km autour du BAB

(pour les autres solutions envisageables nous contacter par téléphone)

Paiement privilégié CB ou espèces

Minimum de commande 25€

*Merci de nous communiquer votre commande  
par téléphone, par mail ou de remplir  
le bon de commande du catalogue.*

Jean-Christophe : 06 28 91 13 26  
Etienne : 06 45 71 42 09

[contact@lait2fromagers.fr](mailto:contact@lait2fromagers.fr)

[www.lait2fromagers.fr](http://www.lait2fromagers.fr)



# CRÈMERIE

## Beurre ½ Sel croquant

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale - lait cru</i>
Origine	<i>Poitou- Charentes</i>
Poids	<b>125g</b>
Appellation	-
MG	<b>80%</b>
Prix	<b>3€</b>



## Beurre Doux

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale - lait cru</i>
Origine	<i>Poitou- Charentes</i>
Poids	<b>125g ou 250g</b>
Appellation	-
MG	<b>80%</b>
Prix	<b>3€ (125g) 5,90€ (250g)</b>



Possibilité de commander des Beurres aux Algues en 125g !

## Crème fraîche

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale - lait cru</i>
Origine	<i>Poitou- Charentes</i>
Poids	<b>En vrac</b>
Appellation	-
MG	<b>44%</b>
Prix	<b>10,90€ /kg</b>



### Faisselles (*sur commande conditionné par 6*)

<b>Animal</b>	
<b>Fabrication</b>	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
<b>Origine</b>	<i>Poitou- Charentes</i>
<b>Poids</b>	<i>100g</i>
<b>Appellation</b>	<i>-</i>
<b>MG</b>	<i>7%</i>
<b>Prix</b>	<i>1,20€</i>



### Fromage blanc battu

<b>Animal</b>	
<b>Fabrication</b>	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
<b>Origine</b>	<i>Poitou- Charentes</i>
<b>Poids</b>	<i>500g ou en vrac</i>
<b>Appellation</b>	<i>-</i>
<b>MG</b>	<i>7%</i>
<b>Prix</b>	<i>4,90€</i>



### Fromage blanc caillé (*sur commande*)

<b>Animal</b>	
<b>Fabrication</b>	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
<b>Origine</b>	<i>Poitou- Charentes</i>
<b>Poids</b>	<i>500g</i>
<b>Appellation</b>	<i>-</i>
<b>MG</b>	<i>7%</i>
<b>Prix</b>	<i>4,90€</i>



### Fromage frais aux fruits (*sur commande par 4*)

<b>Animal</b>	
<b>Fabrication</b>	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
<b>Origine</b>	<i>Poitou- Charentes</i>
<b>Poids</b>	<i>150g</i>
<b>Appellation</b>	<i>-</i>
<b>MG</b>	<i>7%</i>
<b>Prix</b>	<i>1,80€</i>



**Parfums possibles : abricot, cerise, fruits exotiques, fraise, framboise, mûre, myrtille, pêche, poire et pruneau !**

## Grand Suisse nature (sur commande par 6)

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
Origine	<i>Poitou- Charentes</i>
Poids	<b>100g</b>
Appellation	-
MG	<b>7%</b>
Prix	<b>1,50€</b>



## Riz au lait (sur commande par 4)

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
Origine	<i>Poitou- Charentes</i>
Poids	<b>125g</b>
Appellation	-
MG	-
Prix	<b>1,90€</b>



## Panna Cotta (sur commande par 4)

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
Origine	<i>Poitou- Charentes</i>
Poids	<b>125g</b>
Appellation	-
MG	-
Prix	<b>1,90€</b>



## Crème dessert (sur commande par 6)

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
Origine	<i>Poitou- Charentes</i>
Poids	<b>95g</b>
Appellation	-
MG	-
Prix	<b>1,50€</b>



Parfums possibles : café, caramel, chocolat, pistache ou praliné

## Yaourts nature du Pays Basque Nature BIO et LOCAL

Animal	
Fabrication	<i>Fermière – lait pasteurisé</i>
Origine	<i>Pyrénées Atlantiques</i>
Poids	<i>125g</i>
Appellation	-
MG	<i>Lait entier</i>
Prix	<i>0,80€</i>



## Yaourts aromatisé du Pays Basque aromatisés BIO et LOCAL

Animal	
Fabrication	<i>Fermière – lait pasteurisé</i>
Origine	<i>Pyrénées Atlantiques</i>
Poids	<i>125g</i>
Appellation	-
MG	<i>Lait entier</i>
Prix	<i>0,90€</i>



Parfums possibles : Citron ou Vanille !

## Yaourts nature Fierbois

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
Origine	<i>Centre</i>
Poids	<i>180g</i>
Appellation	-
MG	<i>Lait entier</i>
Prix	<i>1,60€</i>



## Yaourts nature Fierbois

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
Origine	<i>Centre</i>
Poids	<i>180g</i>
Appellation	-
MG	<i>Lait entier</i>
Prix	<i>1,80€</i>



Parfums : Citron, Vanille, Poire, Coco, Abricot, Fraise, Framboise, Myrtille...

## Yaourts nature de Brebis du Pays Basque **LOCAL**

<b>Animal</b>	
<b>Fabrication</b>	<i>Fermière – lait pasteurisé</i>
<b>Origine</b>	<i>Pyrénées Atlantiques</i>
<b>Poids</b>	<i>100g</i>
<b>Appellation</b>	-
<b>MG</b>	<i>Lait entier</i>
<b>Prix</b>	<i>1,30€</i>



## Caillé de Brebis du Pays Basque **LOCAL**

<b>Animal</b>	
<b>Fabrication</b>	<i>Fermière – lait pasteurisé</i>
<b>Origine</b>	<i>Pyrénées Atlantiques</i>
<b>Poids</b>	<i>150g</i>
<b>Appellation</b>	-
<b>MG</b>	<i>Lait entier</i>
<b>Prix</b>	<i>2,10€</i>



## Breuil du Pays Basque **LOCAL**

<b>Animal</b>	
<b>Fabrication</b>	<i>Fermière – lait pasteurisé</i>
<b>Origine</b>	<i>Pyrénées Atlantiques</i>
<b>Poids</b>	<i>250g</i>
<b>Appellation</b>	-
<b>MG</b>	<i>Lait entier</i>
<b>Prix</b>	<i>4,90€</i>



## Burrata di Puglia

<b>Animal</b>	
<b>Fabrication</b>	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
<b>Origine</b>	<i>Italie</i>
<b>Poids</b>	<i>300g</i>
<b>Appellation</b>	-
<b>MG</b>	<i>25%</i>
<b>Saison</b>	<i>Avril à Octobre</i>
<b>Prix</b>	<i>6,90€</i>



## Mozzarella di Bufala Campana (Existe en Boule ou en Billes)

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
Origine	<i>Italie</i>
Poids	<i>250g</i>
Appellation	<i>DOP</i>
MG	<i>21%</i>
Saison	<i>Avril à Octobre</i>
Prix	<i>6,90€</i>



## Fêta

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
Origine	<i>Grèce</i>
Poids	<i>Tranches de 150g</i>
Appellation	<i>AOP</i>
MG	<i>20%</i>
Saison	<i>Avril à Octobre</i>
Prix	<i>24,90€ /kg</i>



## Mascarpone

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
Origine	<i>Italie</i>
Poids	<i>250g</i>
Appellation	-
MG	<i>Lait entier</i>
Prix	<i>3,90€</i>



## Ricotta

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
Origine	<i>Italie</i>
Poids	<i>250g</i>
Appellation	-
MG	<i>Lait entier</i>
Prix	<i>3,90€</i>



## Gâteau de Fromage Blanc

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
Origine	<i>Rhône Alpes</i>
Poids	-
Appellation	-
MG	7%
Prix	17,90€ /kg



## Mousse au Chocolat à l'ancienne

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
Origine	<i>Bretagne</i>
Poids	-
Appellation	-
MG	25%
Prix	1,80€



## Lait fermier du Pays Basque (Entier ou ½ Ecrémé ) LOCAL

Animal	
Fabrication	<i>Fermière – lait pasteurisé</i>
Origine	<i>Pyrénées Atlantiques</i>
Poids	1L
Appellation	-
MG	-
Prix	1,90€



## Œufs extra frais de plein air fermier du Pays Basque LOCAL

Animal	
Fabrication	<i>Fermière</i>
Origine	<i>Pyrénées Atlantiques</i>
Poids	-
Appellation	-
MG	-
Prix	1,90€ /6 ou 3,70€/12



# LES BLEUS

## Bleu des Basques **LOCAL**

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
Origine	<i>Pyrénées Atlantiques</i>
Poids	-
Appellation	-
MG	<b>30%</b>
Prix	<b>29,90€ /kg</b>



## Roquefort de la maison Carles

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait cru</i>
Origine	<i>Midi Pyrénées</i>
Poids	-
Appellation	<b>AOP</b>
MG	<b>31%</b>
Prix	<b>36,90€ /kg</b>



## Fourme d'Ambert

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
Origine	<i>Auvergne</i>
Poids	-
Appellation	-
MG	<b>28%</b>
Prix	<b>19,90€ /kg</b>



## Gorgonzola à la Cuillère

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
Origine	<i>Italie</i>
Poids	-
Appellation	<b>DOP</b>
MG	<b>28%</b>
Prix	<b>29,90€ /kg</b>



## Shropshire (par période)

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
Origine	<i>Royaumes Unis</i>
Poids	-
Appellation	-
MG	<b>34%</b>
Prix	<b>39,90€ /kg</b>



## Stilton (par période)

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
Origine	<i>Royaumes Unis</i>
Poids	-
Appellation	<b>AOP</b>
MG	<b>28%</b>
Prix	<b>39,90€ /kg</b>



# CHEVRES ET BREBIS LACTIQUES

## Bouguette de Sagala

Animal	
Fabrication	<i>Fermière - lait cru</i>
Origine	<i>Midi Pyrénées</i>
Poids	<i>150g</i>
Appellation	-
MG	<i>20%</i>
Prix	<i>5,90€</i>



## Briquette de chèvre cendrée

Animal	
Fabrication	<i>Fermière - lait cru</i>
Origine	<i>Poitou-Charentes</i>
Poids	<i>200/220g</i>
Appellation	-
MG	<i>21%</i>
Prix	<i>5,90€</i>



## Chabichou du Poitou

Animal	
Fabrication	<i>Fermière - lait cru</i>
Origine	<i>Poitou-Charentes</i>
Poids	<i>140/150g</i>
Appellation	<i>AOP</i>
MG	<i>23%</i>
Prix	<i>5,90€</i>



## Charolais

Animal	
Fabrication	<i>Fermière - lait cru</i>
Origine	<i>Bourgogne</i>
Poids	<i>250/310g</i>
Appellation	<i>AOP</i>
MG	<i>22%</i>
Prix	<i>9,90€</i>



## Crottin de Chavignol

<b>Animal</b>	
<b>Fabrication</b>	<i>Fermière - lait cru</i>
<b>Origine</b>	<i>Centre</i>
<b>Poids</b>	<i>60g</i>
<b>Appellation</b>	<i>AOP</i>
<b>MG</b>	<i>26%</i>
<b>Prix</b>	<i>3,20€</i>



## Figou et son cœur aux figues

<b>Animal</b>	
<b>Fabrication</b>	<i>Fermière - lait cru</i>
<b>Origine</b>	<i>Poitou-Charentes</i>
<b>Poids</b>	<i>100 /120g</i>
<b>Appellation</b>	-
<b>MG</b>	<i>21%</i>
<b>Prix</b>	<i>6,50€</i>



## Gour Noir

<b>Animal</b>	
<b>Fabrication</b>	<i>Fermière - lait cru</i>
<b>Origine</b>	<i>Aquitaine</i>
<b>Poids</b>	<i>220g</i>
<b>Appellation</b>	-
<b>MG</b>	<i>24%</i>
<b>Prix</b>	<i>6,50€</i>



## Mothais du Poitou

<b>Animal</b>	
<b>Fabrication</b>	<i>Fermière - lait cru</i>
<b>Origine</b>	<i>Poitou-Charentes</i>
<b>Poids</b>	<i>180/200g</i>
<b>Appellation</b>	-
<b>MG</b>	<i>23%</i>
<b>Prix</b>	<i>5,90€</i>



## Pélardon

Animal	
Fabrication	<i>Fermière - lait cru</i>
Origine	<i>Midi Pyrénées</i>
Poids	<b>60g</b>
Appellation	<b>AOP</b>
MG	<b>20%</b>
Prix	<b>3,20€</b>



## Péral des Cabasses

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale - lait cru</i>
Origine	<i>Midi Pyrénées</i>
Poids	<b>150g</b>
Appellation	-
MG	<b>19%</b>
Prix	<b>5,90€</b>



## Petit Fiancé des Pyrénées (se vend en 1/2 ou entier)

Animal	
Fabrication	<i>Fermière - lait cru</i>
Origine	<i>Midi Pyrénées</i>
Poids	<b>400g</b>
Appellation	-
MG	<b>30%</b>
Prix	<b>36,90€ /kg</b>



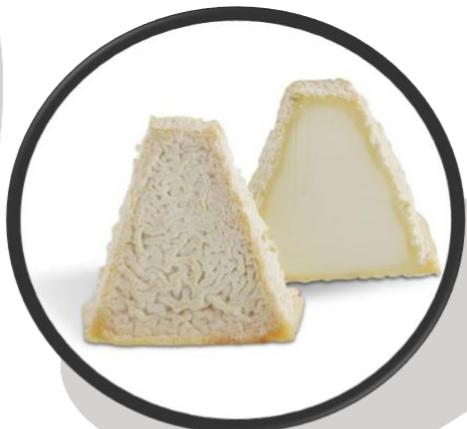
## Picodon

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale - lait cru</i>
Origine	<i>Midi Pyrénées</i>
Poids	<b>60g</b>
Appellation	<b>AOP</b>
MG	<b>20%</b>
Prix	<b>3,20€</b>



## Pouligny Saint Pierre (*sur commande ou durant la saison*)

<b>Animal</b>	
<b>Fabrication</b>	<i>Fermière - lait cru</i>
<b>Origine</b>	<i>Centre</i>
<b>Poids</b>	<b>250g</b>
<b>Appellation</b>	<b>AOP</b>
<b>MG</b>	<b>24%</b>
<b>Prix</b>	<b>8,90€</b>



## Rocamadour

<b>Animal</b>	
<b>Fabrication</b>	<i>Fermière - lait cru</i>
<b>Origine</b>	<i>Midi Pyrénées</i>
<b>Poids</b>	<b>35g</b>
<b>Appellation</b>	<b>AOP</b>
<b>MG</b>	<b>23%</b>
<b>Prix</b>	<b>1,40€</b>



## Rouelle du Tarn

<b>Animal</b>	
<b>Fabrication</b>	<i>Artisanale - lait cru</i>
<b>Origine</b>	<i>Midi Pyrénées</i>
<b>Poids</b>	<b>200/250g</b>
<b>Appellation</b>	-
<b>MG</b>	<b>23%</b>
<b>Prix</b>	<b>5,90€</b>



## Rovethym

<b>Animal</b>	
<b>Fabrication</b>	<i>Fermière - lait cru</i>
<b>Origine</b>	<i>PACA</i>
<b>Poids</b>	<b>100g</b>
<b>Appellation</b>	-
<b>MG</b>	<b>22%</b>
<b>Prix</b>	<b>4,90€</b>



## Selles-sur-cher

Animal	
Fabrication	<i>Fermière - lait cru</i>
Origine	<i>Centre</i>
Poids	<b>150g</b>
Appellation	<b>AOP</b>
MG	<b>25%</b>
Prix	<b>6,50€</b>



## Saint Maure de Touraine

Animal	
Fabrication	<i>Fermière - lait cru</i>
Origine	<i>Centre</i>
Poids	<b>250g</b>
Appellation	<b>AOP</b>
MG	<b>22%</b>
Prix	<b>½ 4,90€ entier 8,90€</b>



## Valançay

Animal	
Fabrication	<i>Fermière - lait cru</i>
Origine	<i>Centre</i>
Poids	<b>220g</b>
Appellation	<b>AOP</b>
MG	<b>22%</b>
Prix	<b>6,90€</b>



## Buchette Lerat

Animal	
Fabrication	<i>Fermière - lait cru</i>
Origine	<i>Normandie</i>
Poids	<b>150g</b>
Appellation	-
MG	<b>22%</b>
Prix	<b>5,90€</b>



## Palet frais

Animal	
Fabrication	<i>Fermière - lait cru</i>
Origine	<i>Poitou-Charentes</i>
Poids	<b>180g</b>
Appellation	-
MG	<b>20%</b>
Prix	<b>4,90€</b>



## Buchette LOCAL (nature, cendrée au piment d'Espelette)

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale - lait cru</i>
Origine	<i>Pyrénées-Atlantiques</i>
Poids	<b>220g</b>
Appellation	-
MG	<b>22%</b>
Prix	<b>6€</b>



## Sarment LOCAL (nature, cendrée au piment d'Espelette)

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale - lait cru</i>
Origine	<i>Pyrénées-Atlantiques</i>
Poids	<b>100g</b>
Appellation	-
MG	<b>22%</b>
Prix	<b>3,2€</b>



## Couronne d'Aydius LOCAL

Animal	
Fabrication	<i>Fermier - lait cru</i>
Origine	<i>Pyrénées-Atlantiques</i>
Poids	<b>180 / 200g</b>
Appellation	-
MG	<b>22%</b>
Prix	<b>6,5€</b>



# LES FROMAGES A PATES MOLLES

## Brie de Meaux

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait cru</i>
Origine	<i>Ile de France</i>
Poids	<b>2,800kg</b>
Appellation	<b>AOP</b>
MG	<b>21%</b>
Prix	<b>21,90€ /kg</b>



## Brie à la Moutarde de Meaux

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
Origine	<i>Ile de France</i>
Poids	<b>1,500kg</b>
Appellation	-
MG	<b>25%</b>
Prix	<b>22,90€ /kg</b>



## Brie à la Truffe Noire d'Eté

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
Origine	<i>Ile de France</i>
Poids	<b>1,500kg</b>
Appellation	-
MG	<b>25%</b>
Prix	<b>39,90€ /kg</b>



## Brillat Savarin

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
Origine	<i>Bourgogne</i>
Poids	<i>500g</i>
Appellation	-
MG	<i>44%</i>
Prix	<i>¼ 3,60€    ½ 6,50€ entier 11,90€</i>



## Camembert de Normandie

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait cru</i>
Origine	<i>Normandie</i>
Poids	<i>250g</i>
Appellation	<i>AOP</i>
MG	<i>22%</i>
Prix	<i>5,90€</i>



## Camembert Di Bufala

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
Origine	<i>Italie</i>
Poids	<i>300g</i>
Appellation	-
MG	<i>NI</i>
Prix	<i>½ 3,50€    entier 6,90€</i>



## Chaource

Animal	
Fabrication	<i>Fermière – lait cru</i>
Origine	<i>Champagne -Ardenne</i>
Poids	<i>250/300g</i>
Appellation	<i>AOP</i>
MG	<i>23%</i>
Prix	<i>½ 3,50€    entier 5,90€</i>



## Coulommiers

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait cru</i>
Origine	<i>Ile de France</i>
Poids	<b>500g</b>
Appellation	-
MG	<b>23%</b>
Prix	<b>½ 5,50€ entier 9,90€</b>



## Royal Briard Truffé

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
Origine	<i>Bourgogne</i>
Poids	<b>500g</b>
Appellation	-
MG	<b>44%</b>
Prix	<b>¼ 5,90€ ½ 11,50€</b>



## Cœur de Neufchâtel

Animal	
Fabrication	<i>Fermière – lait cru</i>
Origine	<i>Normandie</i>
Poids	<b>170g</b>
Appellation	<b>AOP</b>
MG	<b>23%</b>
Prix	<b>3,90€</b>



## Pont l'Evêque

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait cru</i>
Origine	<i>Normandie</i>
Poids	<b>350/400g</b>
Appellation	<b>AOP</b>
MG	<b>23%</b>
Prix	<b>½ 4,90€ entier 8,90€</b>



## Saint Nectaire

Animal	
Fabrication	<i>Fermière – lait cru</i>
Origine	<i>Auvergne</i>
Poids	<b>1,800kg</b>
Appellation	<b>AOP</b>
MG	<b>27%</b>
Prix	<b>24,90€/kg</b>



## Reblochon

Animal	
Fabrication	<i>Fermière – lait cru</i>
Origine	<i>Rhône-Alpes</i>
Poids	<b>450/550g</b>
Appellation	<b>AOP</b>
MG	<b>22%</b>
Prix	<b>24,50€/kg</b>



## Montbriac

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
Origine	<i>Auvergne</i>
Poids	<b>450/550g</b>
Appellation	-
MG	<b>30%</b>
Prix	<b>23,90€/kg</b>



## Saint Félicien

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait cru</i>
Origine	<i>Rhône-Alpes</i>
Poids	<b>180g</b>
Appellation	-
MG	<b>27%</b>
Prix	<b>5,90€</b>



## Saint Marcellin

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait cru</i>
Origine	<i>Rhône-Alpes</i>
Poids	<i>80g</i>
Appellation	<i>IGP</i>
MG	<i>27%</i>
Prix	<i>3,50€</i>



## Petit Saint Point

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait cru</i>
Origine	<i>Franche-Comté</i>
Poids	<i>350g</i>
Appellation	<i>-</i>
MG	<i>22%</i>
Prix	<i>24,50€</i>



## Livarot

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait cru</i>
Origine	<i>Normandie</i>
Poids	<i>500g</i>
Appellation	<i>AOP</i>
MG	<i>22%</i>
Prix	<i>¼ 3,60€    ½ 6,90€ entier 12,90€</i>



## Langres

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait cru</i>
Origine	<i>Champagne-Ardenne</i>
Poids	<i>250g</i>
Appellation	<i>AOP</i>
MG	<i>24%</i>
Prix	<i>4,90€</i>



## Munster

<b>Animal</b>	
<b>Fabrication</b>	<i>Fermière – lait cru</i>
<b>Origine</b>	<i>Alsace-Lorraine</i>
<b>Poids</b>	<b>450g</b>
<b>Appellation</b>	<b>AOP</b>
<b>MG</b>	<b>23%</b>
<b>Prix</b>	<b>23,90€/kg</b> <i>(possible en ¼, ½, ou entier)</i>



## Époisses

<b>Animal</b>	
<b>Fabrication</b>	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
<b>Origine</b>	<i>Bourgogne</i>
<b>Poids</b>	<b>250g</b>
<b>Appellation</b>	<b>AOC</b>
<b>MG</b>	<b>24%</b>
<b>Prix</b>	<b>9,90€</b>



## Trou du Cru (ou cœur de l'Époisses)

<b>Animal</b>	
<b>Fabrication</b>	<i>Artisanale – lait cru</i>
<b>Origine</b>	<i>Bourgogne</i>
<b>Poids</b>	<b>60g</b>
<b>Appellation</b>	-
<b>MG</b>	<b>24%</b>
<b>Prix</b>	<b>3,90€</b>



## Le Gourmançon LOCAL BIO

Animal	
Fabrication	<i>Fermière - lait cru</i>
Origine	<i>Pyrénées-Atlantiques</i>
Poids	<i>600g</i>
Appellation	-
MG	<i>24%</i>
Prix	<i>21,90€/kg (possible en ¼, ½, ou entier)</i>



## Arditik LOCAL

Animal	
Fabrication	<i>Fermière - lait cru</i>
Origine	<i>Pyrénées-Atlantiques</i>
Poids	<i>180g</i>
Appellation	-
MG	<i>NI</i>
Prix	<i>6,90€</i>



## Le Bordalanda LOCAL

Animal	
Fabrication	<i>Fermière - lait cru</i>
Origine	<i>Pyrénées-Atlantiques</i>
Poids	<i>600g</i>
Appellation	-
MG	<i>NI</i>
Prix	<i>31,90€/kg</i>



# LES FROMAGES D'HIVER

## Mont d'Or à la coupe

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait cru</i>
Origine	<i>Franche-Comté</i>
Poids	<i>3kg</i>
Appellation	<i>AOP</i>
MG	<i>24%</i>
Prix	<i>24,90€ /kg</i>



## Mont d'Or boîte

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait cru</i>
Origine	<i>Franche-Comté</i>
Poids	<i>400-500g</i>
Appellation	<i>AOP</i>
MG	<i>24%</i>
Prix	<i>9,90€</i>



## Raclette du Jura

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait cru</i>
Origine	<i>Franche-Comté</i>
Poids	<i>7kg</i>
Appellation	<i>-</i>
MG	<i>22%</i>
Prix	<i>18,90€/kg</i>



**Nous vous la tranchons gratuitement ! Comptez 200g par adulte et 100g par enfant.**

## Raclette à l'ail des ours

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait cru</i>
Origine	PACA
Poids	7kg
Appellation	-
MG	22%
Prix	21,90€/kg



Nous vous la tranchons gratuitement ! Comptez 200g par adulte et 100g par enfant.

## Vacherin Fribourgeois

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait cru</i>
Origine	Suisse
Poids	8kg
Appellation	<b>AOP</b>
MG	28%
Prix	32,90€/Kg



Nous vous proposons également de vous préparer gratuitement votre fondue Suisse ou Savoyarde! Comptez 200g par adulte et 100g par enfant.  
Pour le prix, nous contacter.

# LES FROMAGES A PATES DURES

**Tous nos fromages à pates dures sont à la coupe !!**

Comté Extra ( 15 à 20 mois d'affinage)

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait cru</i>
Origine	<i>Franche-Comté</i>
Poids	<i>De 32 à 45kg</i>
Appellation	<b>AOP</b>
MG	<b>30%</b>
Prix	<b>23,90€ /kg</b>



Comté Réserve (+ de 24 mois d'affinage)

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait cru</i>
Origine	<i>Franche-Comté</i>
Poids	<i>De 32 à 45kg</i>
Appellation	<b>AOP</b>
MG	<b>31%</b>
Prix	<b>37,90€ /kg</b>



Beaufort au lait d'été

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait cru</i>
Origine	<i>Rhône-Alpes</i>
Poids	<i>De 40 à 60kg</i>
Appellation	<b>AOP</b>
MG	<b>30%</b>
Prix	<b>37,90€ /kg</b>



## Abondance BIO

Animal	
Fabrication	<i>Fermière – lait cru</i>
Origine	<i>Rhône-Alpes</i>
Poids	<i>De 6 à 12kg</i>
Appellation	<b>AOP</b>
MG	<b>28%</b>
Prix	<b>25,90€ /kg</b>



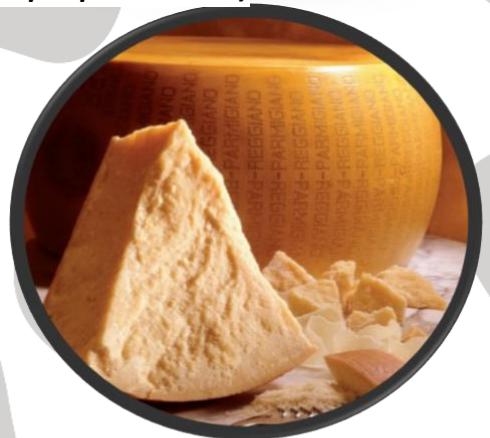
## Emmental de Savoie (*Nous pouvons le râper pour vous !!*)

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait cru</i>
Origine	<i>Rhône-Alpes</i>
Poids	<i>75kg</i>
Appellation	<b>IGP</b>
MG	<b>28%</b>
Prix	<b>18,90€ /kg</b> <b>23,90€/kg râpé</b>



## Parmigiano Reggiano 24 mois d'affinage (*Nous pouvons le râper pour vous !!*)

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait cru</i>
Origine	<i>Italie</i>
Poids	<i>30 à 40kg</i>
Appellation	<b>AOP</b>
MG	<b>27%</b>
Prix	<b>29,90€ /kg</b> <b>33,90€/kg râpé</b>



## Cantal Entre-Deux

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait cru</i>
Origine	<i>Auvergne</i>
Poids	<i>40kg</i>
Appellation	<b><i>AOP</i></b>
MG	<i>26%</i>
Prix	<i>16,90€ /kg</i>



## Salers Tradition

Animal	
Fabrication	<i>Fermière – lait cru</i>
Origine	<i>Auvergne</i>
Poids	<i>55kg</i>
Appellation	<b><i>AOP</i></b>
MG	<i>29%</i>
Prix	<i>25,90€ /kg</i>



## Gruyère de Réserve (+ de 10 mois d'affinage)

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait cru</i>
Origine	<i>Suisse</i>
Poids	<i>De 35 à 40kg</i>
Appellation	<b><i>AOP</i></b>
MG	<i>32%</i>
Prix	<i>28,90€ /kg</i>



## Etivaz (gruyère d'alpage de 12 mois d'affinage et +)

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait cru</i>
Origine	<i>Suisse</i>
Poids	<i>De 15 à 38kg</i>
Appellation	<b><i>AOP</i></b>
MG	<i>30%</i>
Prix	<i>37,90€ /kg</i>



## Appenzeller

<b>Animal</b>	
<b>Fabrication</b>	<i>Artisanale – lait cru</i>
<b>Origine</b>	<i>Suisse</i>
<b>Poids</b>	<i>8kg</i>
<b>Appellation</b>	<i>-</i>
<b>MG</b>	<i>25%</i>
<b>Prix</b>	<i>29,90€ /kg</i>



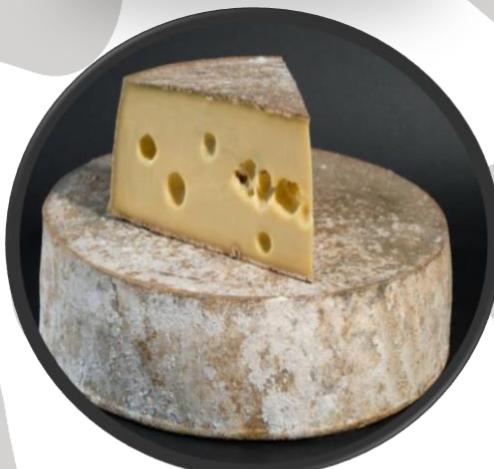
## Morbier millésime (+ de 60 jours d'affinage)

<b>Animal</b>	
<b>Fabrication</b>	<i>Artisanale – lait cru</i>
<b>Origine</b>	<i>Franche-Comté</i>
<b>Poids</b>	<i>7kg</i>
<b>Appellation</b>	<i>AOP</i>
<b>MG</b>	<i>28%</i>
<b>Prix</b>	<i>19,90€ /kg</i>



## Tomme du Jura

<b>Animal</b>	
<b>Fabrication</b>	<i>Artisanale – lait cru</i>
<b>Origine</b>	<i>Franche-Comté</i>
<b>Poids</b>	<i>7kg</i>
<b>Appellation</b>	<i>-</i>
<b>MG</b>	<i>27%</i>
<b>Prix</b>	<i>19,90€ /kg</i>



## Tomme de Yenne

<b>Animal</b>	
<b>Fabrication</b>	<i>Artisanale – lait cru</i>
<b>Origine</b>	<i>Rhône-Alpes</i>
<b>Poids</b>	<i>600g</i>
<b>Appellation</b>	-
<b>MG</b>	<i>NI</i>
<b>Prix</b>	<i>19,90€ /kg</i>



## Tomme aux fleurs

<b>Animal</b>	
<b>Fabrication</b>	<i>Fermière – lait cru</i>
<b>Origine</b>	<i>Lorraine</i>
<b>Poids</b>	<i>3,5kg</i>
<b>Appellation</b>	-
<b>MG</b>	<i>28%</i>
<b>Prix</b>	<i>29,90€ /kg</i>



## Kaltbach

<b>Animal</b>	
<b>Fabrication</b>	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
<b>Origine</b>	<i>Suisse</i>
<b>Poids</b>	<i>4kg</i>
<b>Appellation</b>	-
<b>MG</b>	<i>34%</i>
<b>Prix</b>	<i>19,90€ /kg</i>



## Mimolette Extra Vieille (+ de 18 mois d'affinage)

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
Origine	<i>Nord-Pas-de-Calais</i>
Poids	<i>3kg</i>
Appellation	-
MG	<i>28%</i>
Prix	<i>29,90€ /kg</i>



## Moliterno Di Tartufo

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait cru</i>
Origine	<i>Italie</i>
Poids	<i>5kg</i>
Appellation	<i>IGP</i>
MG	<i>28%</i>
Prix	<i>59,90€ /kg</i>



## Vieux Gouda (+ de 24 mois d'affinage)

Animal	
Fabrication	<i>Fermière – lait cru</i>
Origine	<i>Hollande</i>
Poids	<i>15kg</i>
Appellation	<i>IGP</i>
MG	<i>32%</i>
Prix	<i>26,90€ /kg</i>



## Gouda aux Truffes

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait cru</i>
Origine	<i>Hollande</i>
Poids	<i>5kg</i>
Appellation	-
MG	<i>28%</i>
Prix	<i>39,90€ /kg</i>



# LES TOMMES LOCALES

**Tous nos fromages à pates dures sont à la coupe !!**

Ossau Iraty fermier du Pays Basque **LOCAL**

Animal	
Fabrication	<i>Fermière – lait cru</i>
Origine	<i>Pyrénées-Atlantiques</i>
Poids	<b>3kg</b>
Appellation	<b>AOP</b>
MG	<b>28%</b>
Prix	<b>29,90€ /kg</b>



Ossau Iraty fermier du Béarn **LOCAL**

Animal	
Fabrication	<i>Fermière – lait cru</i>
Origine	<i>Pyrénées-Atlantiques</i>
Poids	<b>5kg</b>
Appellation	<b>AOP</b>
MG	<b>28%</b>
Prix	<b>27,90€ /kg</b>



Brebis basque fermier **LOCAL**

Animal	
Fabrication	<i>Fermière – lait cru</i>
Origine	<i>Pyrénées-Atlantiques</i>
Poids	<b>3kg</b>
Appellation	-
MG	<b>29%</b>
Prix	<b>19,90€ /kg</b>



## Vieux Brebis basque **LOCAL** (+de10 mois d'affinage)

<b>Animal</b>	
<b>Fabrication</b>	<i>Artisanale – lait cru</i>
<b>Origine</b>	<i>Pyrénées-Atlantiques</i>
<b>Poids</b>	<i>4kg</i>
<b>Appellation</b>	<i>-</i>
<b>MG</b>	<i>30%</i>
<b>Prix</b>	<i>19,90€ /kg</i>



## Brebis basque au piment d'Espelette **LOCAL**

<b>Animal</b>	
<b>Fabrication</b>	<i>Artisanale – lait cru</i>
<b>Origine</b>	<i>Pyrénées-Atlantiques</i>
<b>Poids</b>	<i>5kg</i>
<b>Appellation</b>	<i>-</i>
<b>MG</b>	<i>29%</i>
<b>Prix</b>	<i>26,90€ /kg</i>



## Ossau Iraty fermier du Béarn d'ESTIVE **LOCAL**

<b>Animal</b>	
<b>Fabrication</b>	<i>Fermière – lait cru</i>
<b>Origine</b>	<i>Pyrénées-Atlantiques</i>
<b>Poids</b>	<i>5kg</i>
<b>Appellation</b>	<i>AOP</i>
<b>MG</b>	<i>26%</i>
<b>Prix</b>	<i>36,90€ /kg</i>



## Mixte Brebis et Chèvre LOCAL

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait pasteurisé</i>
Origine	<i>Pyrénées-Atlantiques</i>
Poids	<i>5kg</i>
Appellation	-
MG	<i>29%</i>
Prix	<i>27,90€ /kg</i>



## Tomme de Chèvre LOCAL

Animal	
Fabrication	<i>Fermière – lait cru</i>
Origine	<i>Pyrénées-Atlantiques</i>
Poids	<i>3kg</i>
Appellation	-
MG	<i>NI</i>
Prix	<i>27,90€ /kg</i>



## Moelleux de Chèvre LOCAL

Animal	
Fabrication	<i>Artisanale – lait cru</i>
Origine	<i>Pyrénées-Atlantiques</i>
Poids	<i>4kg</i>
Appellation	-
MG	<i>25%</i>
Prix	<i>29,90€ /kg</i>



## Moelleux de Vache LOCAL

Animal	
Fabrication	<i>Fermière – lait cru</i>
Origine	<i>Pyrénées-Atlantiques</i>
Poids	<i>4kg</i>
Appellation	-
MG	<i>NI</i>
Prix	<i>21,90€ /kg</i>



# **NOTRE PLATEAU CONFINEMENT**

**Pendant ce confinement, nous vous proposons un plateau pour deux à trois personnes pour 28€.**

**Il sera composé de :**

- 1 Mothais du poitou
- Une part de Comté Extra
- 1 Trou du cru
- Une part de Fourme d'Ambert
- Une part de Brie de Meaux



**Pour tout autre plateau, n'hésitez pas à nous contacter.**

# BON DE COMMANDE

*Lait 2*  
**FROMAGERS**

Crémerie & Fromagerie  
depuis 2011

Nom / Prénom : .....

Adresse : .....

Tél. : .....

Email : .....

Message : .....

	Prix unit. ou au Kg	Quantité									
<b>CRÈMERIE</b>											
Beurre ½ Sel croquant 125 gr	3										
Beurre Doux 125 gr	3										
Beurre Doux 250 gr	5,90										
Beurre aux Algues 125 gr	5,50										
● Crème fraîche en vrac	10,90/kg										
Faisselles 100 gr (conditionné par 6)	1,20										
Fromage blanc battu 500 gr	4,90										
● Fromage blanc battu en vrac	9,90/kg										
Fromage blanc caillé 500 gr	4,90										
Fromage frais aux fruits 150 gr (commande par 4)	1,80	ABRICOT	CERISE	FRUITS EXOT.	FRAISE	FRAMBOISE	MÛRE	MYRTILLE	PÊCHE	POIRE	PRUNEAU
Grand Suisse nature 100 gr (commande par 6)	1,50										
Riz au lait 125 gr (commande par 4)	1,90										
Panna Cotta 125 gr (commande par 4)	1,90										
Crème dessert 95 gr (commande par 6)	1,50	CARAMEL	CAFÉ		CHOCOLAT		PISTACHE		PRALINÉ		
Yaourts natures du Pays Basque BIO et LOCAL 125 gr	0,80										
Yaourts aromatisés du Pays Basque BIO et LOCAL 125 gr	0,90		CITRON				VANILLE				
Yaourts natures Fierbois 180 gr	1,60										
Yaourts aromatisés Fierbois 180 gr	1,80	CITRON	VANILLE	POIRE	COCO	ABRICOT	FRAISE	FRAMBOISE	MYRTILLE		
Yaourts de Brebis du Pays Basque LOCAL 100 gr	1,30										
Caillés de Brebis du Pays Basque LOCAL 150 gr	2,10										
Breuil du Pays Basque LOCAL 250 gr	4,90										
Burrata di Puglia 300 gr (Dispo. Avril à Octobre)	6,90										
Burrata di Bufala Campana Boule 250 gr (Dispo. Avril à Octobre)	6,90										
Burrata di Bufala Campana Billes 250 gr	6,90										
Féta 150 gr (Dispo. Avril à Octobre)	24,90/kg										
Mascarpone 250 gr	3,90										
Ricotta 250 gr	3,90										
Gâteau de Fromage Blanc	17,90/kg										
Mousse au Chocolat à l'ancienne	1,80										
Lait fermier du Pays Basque LOCAL - Entier 1 Litre	1,90										
Lait fermier du Pays Basque LOCAL - ½ Ecrémé 1 Litre	1,90										
Œufs extra frais de plein air fermier du Pays Basque LOCAL (par 6)	1,90										
Œufs extra frais de plein air fermier du Pays Basque LOCAL (par 12)	3,70										

● Précisez la quantité désirée

Jean-Christophe : 06 28 91 13 26  
Etienne : 06 45 71 42 09

contact@lait2fromagers.fr  
[www.lait2fromagers.fr](http://www.lait2fromagers.fr)

	Prix unit. ou au Kg	Quantité
--	---------------------	----------

## LES BLEUS

Bleu des Basques LOCAL	29,90/kg	
Roquefort de la maison Carles	36,90/kg	
Fourme d'Ambert	19,90/kg	
Gorgonzola à la Cuillère	29,90/kg	
Shropshire (par période)	39,90/kg	
Stilton (par période)	39,90/kg	

## LES FROMAGES À PÂTES DURES

	Prix/Kg	Qté
Comté Extra (15 à 20 mois d'affinage)	23,90	
Comté Réserve (+ de 24 mois d'affinage)	37,90	
Beaufort au lait d'été	37,90	
Abondance BIO	25,90	
Emmental de Savoie	18,90	
Emmental de Savoie RAPÉ	23,90	
Parmigiano Reggiano 24 mois d'affinage	29,90	
Parmigiano Reggiano 24 mois d'affinage RAPÉ	33,90	
Cantal Entre-Deux	16,90	
Salers Tradition	25,90	
Gruyère de Réserve (+ de 10 mois d'affinage)	28,90	
Etivaz (gruyère d'alpage de 12 mois d'affinage et +)	37,90	
Appenzeller	29,90	
Morbier millésime (+ de 60 jours d'affinage)	19,90	
Tomme du Jura	19,90	
Tomme de Yenne	19,90	
Tomme aux fleurs	29,90	
Kaltbach	19,90	
Mimolette Extra Vieille (+ de 18 mois d'affinage)	29,90	
Molaterno Di Tartufo	59,90	
Vieux Gouda (+ de 24 mois d'affinage)	26,90	
Gouda aux Truffes	39,90	

## LES TOMMES LOCALES

Ossau Iraty fermier du Pays Basque LOCAL	29,90	
Ossau Iraty fermier du Béarn LOCAL	27,90	
Brebis basque fermier LOCAL	19,90	
Vieux Brebis basque LOCAL (+ de 10 mois d'affinage)	19,90	
Brebis basque au piment d'Espelette LOCAL	26,90	
Ossau Iraty fermier du Béarn d'ESTIVE LOCAL	36,90	
Mixte Brebis et Chèvre LOCAL	27,90	
Tomme de Chèvre LOCAL	27,90	
Mœlleux de Chèvre LOCAL	29,90	
Mœlleux de Vache LOCAL	21,90	

## LES FROMAGES D'HIVER

Mont d'Or à la coupe	24,90	
Mont d'Or boîte 400-500 gr	9,90	
Raclette du Jura	18,90	
Raclette à l'ail des ours	21,90	
Vacherin Fribourgeois	32,90	

## LES PLATEAUX

Plateau confinement (2-3 pers.)	28,00	
---------------------------------	-------	--

**Lait 2  
FROMAGERS**

Crémerie & Fromagerie  
depuis 2011

Jean-Christophe : 06 28 91 13 26  
Etienne : 06 45 71 42 09

contact@lait2fromagers.fr  
**www.lait2fromagers.fr**

● Précisez la quantité désirée : 1/4, 1/2 ou 1 (entier)