



LA MAISON DU FROMAGE

Catalogue des produits

FROMAGES

AU LAIT CRU

LES FROMAGES AU LAIT CRU SONT DES FROMAGES ÉLABORÉS AVEC UN LAIT QUI N'A PAS ÉTÉ CHAUFFÉ AU-DELÀ DE 40°C.

	  	SANS LACTOSE ?
APPENZELL	●	✓
BAGNES SUISSE	●	✓
BAILLI MAIGRE	●	
BANON		●
BEAUFORT	●	
BIO FERME	●	
BREBIS RACLETTE		●
BRIE DE MEAUX	●	
BROCCIU CORSE		●
CABECOU		●
CAMEMBERT CALVADOS	●	
CAMEMBERT COUPE	●	
CAMEMBERT DE CHÈVRE		●
CAMEMBERT MINI	●	
CAMEMBERT ST LOUP	●	
CASHEL BLUE	●	
CHABICHOU		●
CHAOURCE	●	✓

	  	SANS LACTOSE ?
COULOMMIERS	●	
CHÈVRE TAPENADE		●
COMTÉ EXTRA VIEUX	●	
COMTÉ FRUITIÈRE	●	
COMTÉ VIEUX	●	
COULOMMIERS	●	
CROTTIN CHAVIGNOL		●
CROTTIN FRAIS		●
CRU DES FAGNES	●	
DENT DU CHAT	●	
EMMENTAL	●	✓
EMMENTAL GROTTE	●	
ETIVAZ	●	✓
FOLIE BERGÈRE		●
FONDANCE	●	✓
GRUYÈRE DES ALPES	●	✓
LANGRES	●	

	  	SANS LACTOSE ?
LANGRES À FLAMBER	●	
LE PETIT BERGUES	●	
LE PETIT CRÉMEUX	●	
LIVAROT	●	
MEULE DU PLATEAU	●	✓
MORBIER	●	
NEUFCHATEL	●	
OZO		●
PARMESAN REGGIANO	●	✓
PAS DE BLEU	●	
PECORINO POIVRE		●
PELARDON		●
PERAIL		●
PONT L'ÉVÊQUE	●	
POULIGNY		●
PYRAMIDE CENDRÉE		●
RACLETTE CHÈVRE		●
RACLETTE VIN BLANC	●	
REBLOCHON	●	
REMOUDOU DOUX	●	

	  	SANS LACTOSE ?
REMOUDOU PIQUANT	●	
ROCAMADOUR		●
ROQUEFORT		●
SAINT NECTAIRE	●	
SAINTE MAURE		●
SALERS	●	
SELLES SUR CHER		●
TÊTE DE MOINE	●	
TOME AU MARC	●	
TOME D'ABONDANCE	●	
TOME DE CHÈVRE ARTI.		●
TOME DES BOTTERESSES		●
TOMME CORSE		●
TOMME DE MONTAGNE	●	
TOMME PEKET	●	
TROUFLEUR	●	
VACHERIN FRIBOURGEOIS	●	
VACHERIN MONT D'OR	●	
VALET	●	



FROMAGES

AU LAIT PASTEURISÉ

LES FROMAGES AU LAIT PASTEURISÉ SONT DES LAITS CHAUFFÉS AU-DELÀ DE 72 °C PENDANT 15 SECONDES AVANT LA FABRICATION.

	  	SANS LACTOSE ?
AFFIDELICE	●	
BELLELIGNE	●	
BLEU D'AUVERGNE	●	
BLEU DANOIS	●	
BLEU DES CAUSSES	●	✓
BOULETTE D'AVESNES	●	
BOUT'FAGNE	●	✓
BRIE MARCILLAT 60%	●	
BRIE TRUFFE	●	
CAILLADOU	●	
CAMBOZOLA	●	✓
CANTAL	●	
CAMEMBERT BUFFLONNE	●	

				SANS LACTOSE ?
CHABIS RAISINS			●	
CHAUMES	●			
CHEDDAR ROUGE & WHISKY	●			
CHESTER CRÈME	●			
CHÈVRE DE PROVENCE			●	
CHÈVRE LARDÉ			●	
CHÈVRE LIGNE			●	
CHÈVRE ROMARIN			●	
CHIMAY 1876	●			
CHIMAY À LA BIÈRE	●			
CHIMAY NATURE	●			
COEUR GOURMAND			●	
CROTTIN AROMATISÉ			●	
DÉLICE DE BOURGOGNE	●			
DÉLICE DE POMMARD	●			
DÉLICE DE VAL DIEU	●			✓
EMMENTAL RÉGIME	●			
EXPLORATEUR ST PATRICK	●			
FETA		●		
FLANDRIEN GRAND CRU	●			

				SANS LACTOSE ?
FLEURON DE BRUGES	●			
FOL ÉPI	●			
FOURME D'AMBERT	●			
FOURME D'AMBERT	●			
GAPERON AÏL	●			
GATEAU	●			
GORGONZOLA	●			✓
GOUDA AIL ET POIVRE	●			
GOUDA CUMIN	●			
GOUDA EXTRA VIEUX	●			
GOUDA JEUNE	●			
GOUDA LIGHT VIEUX	●			✓
GOUDA MI-VIEUX	●			
GOUDA MOUTARDE	●			
GOUDA ORTIES	●			
GOUDA SANS LACTOSE	●			✓
GOUDA TOMATES OLIVES	●			
GOUDA VIEUX	●			✓
GOUDA AIL DES OURS	●			
GRATTE PAILLE	●			

	  	SANS LACTOSE ?
GRÈS DES VOSGES	●	
GRÈS DES VOSGES TRUFFE	●	
HERVE DE NOËL	●	
HERVE DEMI DOUX	●	✓
HERVE DEMI PIQUANT	●	✓
JEUNESSE	●	
LA TUR	● ● ●	
LE CRAMEU	●	✓
LEERDAMMER	●	
MANCHEGO	●	
MAREDSOUS	●	
MAROILLES	●	✓
MASCARPONE	●	
MERZER	●	
MIMOLETTE EXTRA VIEILLE	●	
MOZZARELLA	●	
MOZZARELLA BUFFALA	●	
MUNSTER	●	
NAZARETH LIGHT	●	
ORVAL	●	✓
PAIN D'EDAM	●	

	  	SANS LACTOSE ?
PASSEDALE	●	✓
PECORINO	●	✓
PÈRE JOSEPH	●	
PIAVE	●	
PITHIVIER	●	
POTEAUPRÉ	●	
PROVOLONE DOUX	●	✓
PROVOLONE PIQUANT	●	
PYRÉNÉES BREBIS		●
RACLETTE FORESTIÈRE	●	
RACLETTE FUMÉE	●	
RACLETTE GRISON	●	
RACLETTE PASTEURISÉE	●	
RACLETTE PIMENTS	●	
RACLETTE POIVRE	●	
RACLETTE TRUFFE	●	
RAMBOL FOURRÉ NOIX	●	
RÉGAL DE BOURGOGNE	●	
RICOTTA	●	
RONDIN AFFINÉ		●
RONDIN MIEL		●
ROULÉ FINES HERBES	●	



	  	SANS LACTOSE ?
SABLE DE WISSANT	●	
SAINT AGUR	●	
SAINT FELICIEN	●	
SHROPSHIRE	●	
TALEGGIO	●	
TARTUFFO		●
TIMANOIX	●	
TOMATI LIGHT	●	✓
TOME DE CHÈVRE		●
TOMME AUX FLEURS	●	✓
TOMME VIN ROUGE	●	
TROU DU CRU	●	
VIEUX BRUGES	●	
VIEUX LIÈGE	●	

FROMAGES

AU LAIT THERMISÉ

LES FROMAGES AU LAIT THERMISÉ SONT DES LAITS
CHAUFFÉS ENTRE 40 ET 72°C PENDANT AU MOINS 15
SECONDES AVANT LA FABRICATION.

				SANS LACTOSE ?
3 LAITS DES CARMES	●	●	●	
ÉPOISSES	●			✓
PECORINO ROMANO		●		
SAINT MARCELLIN AFFINÉ	●			



TARTINABLES

CONFITURES

CONFITURES ARTISANALES DE HAMOIR À PESER.
CERTAINS GOUTS SONT PLUTÔT TRADITIONNELS :

- FRAISES
- ABRICOTS
- FRUITS ROUGES
- ETC.

D'AUTRES SONT PLUS ORIGINAUX ;

- POIRES-VANILLE
- POIRES-PRUNES
- AGRUMES

ET SINON, DE SAISON :

- REINE-CLAUDE
- RHUBARBE
- GROSEILLES VERTES
- AIRELLES
- FIGUES DE NOËL
- ORANGES SANGUINES

SIROPS

SIROP RÉALISÉ À LA MANIÈRE ARTISANALE
SANS AJOUT DE DATTES.

- SIROP AVEC 10% DE SUCRE
- SIROP SANS SUCRE

AU POIDS OU EN POTS DE 1KG

MIELS

MIELS DE HORION-HOZÉMONT
TOUTES FLEURS, ACACIAS; LAVANDE,
TILLEUL; SAPIN, THYM, EUCALYPTUS

MIELS ARTISANAUX DES APICULTEURS
DE COUTHUIN - MIEL DES PETITS TALUS

MIELS D'ÉTÉ ET MIELS DE PRINTEMPS





ÉPICERIE FINE

LE FROMAGE., C'EST BIEN MAIS LA MAISON DU FROMAGE VOUS PROPOSE D'AUTRES PRODUITS D'ÉPICERIE FINE POUR AGRÉMENTER VOS REPAS.

- UN ASSORTIMENT DE PÂTES DE CECCO : SPAGHETTIS, LINGUINES, RIGATONIS, ETC.
- TOMATES PELÉES
- PASSATA
- GRAN RAGU ET ARRABIATA
- LAIT ENTIER ET DEMI-ÉCRÉMÉ EN LITRE ET DEMI-LITRE
- BEURRE DE FERME AU LAIT CRU (DOUX & SALÉ)
- BEURRE DE LAITERIE DOUX & SALÉ
- YAOURTS BIO
- CRÈME FRAICHE ENTIÈRE & DEMI-ÉCRÉMÉE
- CRÈME FRAICHE RICHE
- CRÈME FLEURETTE À PESER
- ETC.

BOISSONS

ET POUR ACCOMPAGNER NOS DÉLICIEUX FROMAGES, ON VOUS PROPOSE UN PANEL FOURNI DE BIÈRES ET DE VINS (LA SÉLECTION CHANGE DE TEMPS EN TEMPS).

- CURTIUS
 - SMASH
 - MERVEILLEUSE DE CHÈVREMONT
 - BELLE ARDENTE
 - ETC.
-
- DES VINS BLANCS ET ROUGES DE FRANCE, DE BELGIQUE, D'ITALIE
 - DES BULLES ET VIN ROSÉ EN SAISON





www.lamaisondufromage.be
04/343.31.62