

# LES SAVEURS DE L'ALPAGE

## ÉTÉ 2023



LE FROMAGER-AFFINEUR : JUDICAËL BARBIER



### Lait cru de vache

Entier, sans conservateur ni ajout.  
Exclusivement de notre troupeau de vaches.

2,50€/LITRE  
3€/AVEC CONSIGNE



### Lait cru de chèvre

Entier, sans conservateur ni ajout.  
Exclusivement de notre troupeau de chèvres.

3,50€/LITRE  
4€/AVEC CONSIGNE



### Tomme de vache

Une pâte pressée non cuite aux saveurs délicates et douces.

32€/KILO



### Tomme de chèvre

Une pâte pressée non cuite, au goût onctueux de chèvre.

44€/KILO



### Sérac de vache

Issu du petit lait, c'est un fromage riche en protéine qui se consomme avec de bonnes pommes de terre.

6€/PIÈCE (300G)



### Sérac de chèvre

Une pièce phare de l'alpage, à déguster tel quel ou avec une pointe de sel.

8€/PIÈCE (300G)



### Yaourt au lait de vache

Au lait cru et entier de nos vaches. Tout en douceur...

2,70€/PIÈCE (125G)  
AVEC CONSIGNE



### Chèvres frais

La douceur de la chèvre, à tartiner à tout moment de la journée.

3,50€/PIÈCE (80G) FRAIS  
4€/PIÈCE (80G)  
AROMATISÉ OU AFFINÉ



### Meule des Belleville au lait cru de vache (millésime 2022)

Un fromage de caractère, l'ADN de l'alpage et des prairies fleuries

30€/KILO



### Tartinades de sérac frais

Au miel et noisettes ou au herbes fraîches du jardin, idéal à l'apéro

4€/PIÈCE