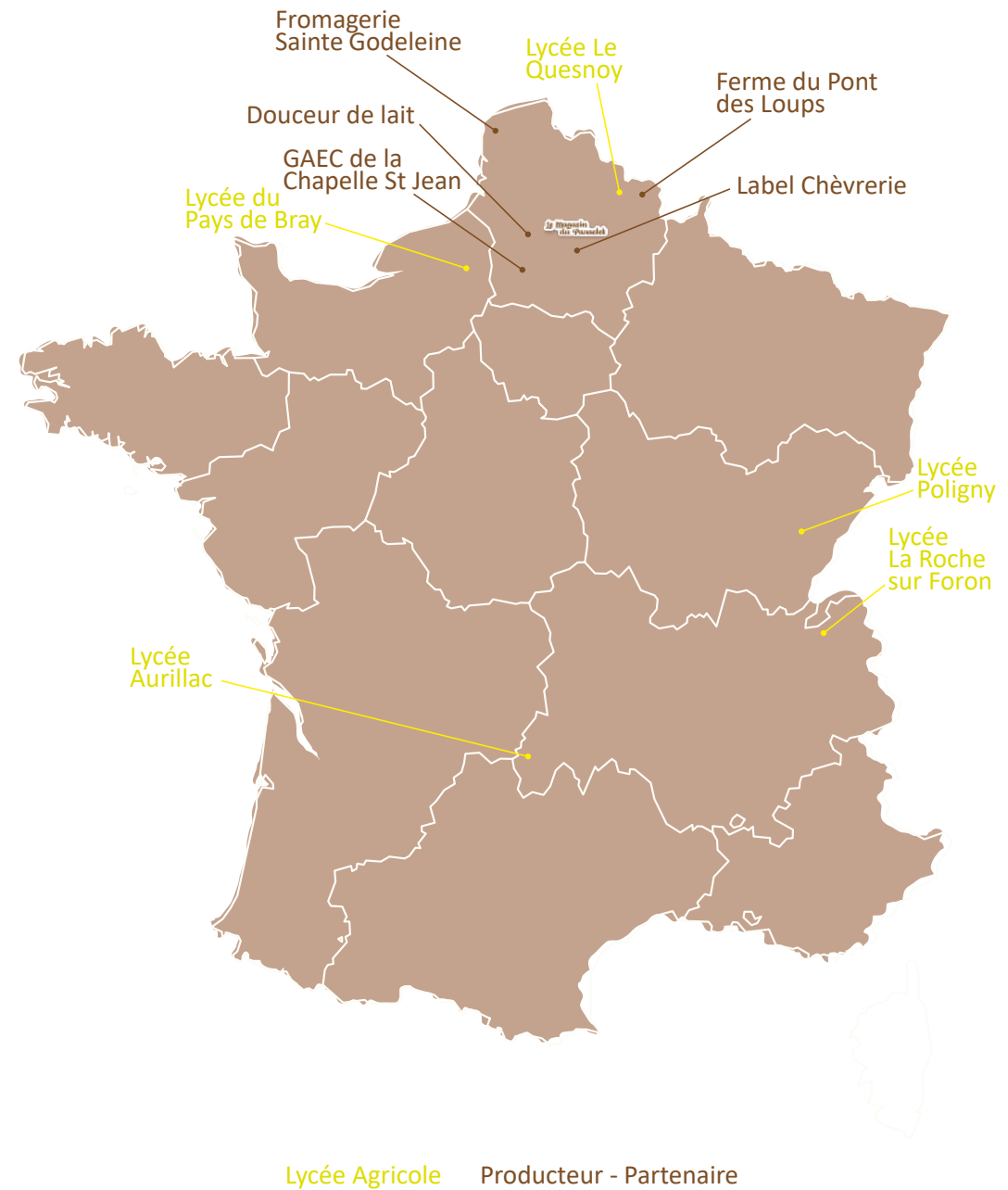


# NOS FROMAGES



Le Magasin  
du Paraclet

# D'OÙ VIENNENT NOS FROMAGES ?



# NOS PRODUCTEURS PARTENAIRES

Le Magasin  
du Paraclet



## LABEL CHÈVRERIE

Producteur - Partenaire

Cette toute jeune chèvrerie qui transforme son lait fermier en fromages et glaces a déjà tout d'une grande ! Le cheptel est composé d'une cinquantaine de chèvres nourrie exclusivement au foin de luzerne et à l'herbe fraîche (issus de parcelles conduites en agriculture biologique).

PRODUIT	TYPE DE LAIT	PRIX TTC
Chèvre nature (160 g - pièce)	Lait cru	4,95 €
Chèvre aromatisé (160 g - pièce)	Lait cru	4,95 €
Chèvre demi-sec (60 g - pièce)	Lait cru	4,95 €
Chèvre cendré (106 g - pièce)	Lait cru	4,95 €



## DOUCEUR DE LAIT

Producteur - Partenaire

La famille Avet produit du lait depuis 5 générations, et c'est tout naturellement qu'elle a développé son activité en valorisant le fruit de sa production. Le troupeau compte 90 têtes dont 1/3 de Jersiaise et 2/3 de Prim'holstein.

PRODUIT	TYPE DE LAIT	PRIX TTC
Tomme mexicaine (kg - au poids)	Lait cru	29,90 €
Tomme ail des ours (kg - au poids)	Lait cru	29,90 €
Tomme cumin (kg - au poids)	Lait cru	29,90 €
Tomme fumée (kg - au poids)	Lait cru	29,90 €
Tomme échalotes ciboulette (kg - au poids)	Lait cru	29,90 €
Tomme moutarde (kg - au poids)	Lait cru	29,90 €
Tomme alsacienne (kg - au poids)	Lait cru	29,90 €
Tomme au poivre (kg - au poids)	Lait cru	29,90 €



## GAEC DE LA CHAPELLE ST JEAN

Producteur - Partenaire

Construite entre 1850 et 1908, la ferme familiale Gaec de la Chapelle St Jean assure une agriculture raisonnée, sans OGM et sans hormone de croissance. Des producteurs au grand cœur, qui assurent le meilleur confort pour leur troupeau d'environ 90 vaches laitières de race Holstein et Flamandes.



PRODUIT	TYPE DE LAIT	PRIX TTC
Rollot (250 g - pièce)	Lait cru	4,70 €
Tomme au cidre (kg - au poids)	Lait cru	20,10 €
Tomme au foin (kg - au poids)	Lait cru	20,10 €
Bray au lin (180 g - pièce)	Lait cru	4,40 €
Bray à la cameline (180 g - pièce)	Lait cru	4,40 €
Bray nature (180 g - pièce)	Lait cru	3,90 €
Crèvecoeur Bleu Picard (kg - au poids)	Lait cru	23,10 €



## LA FERME DU PONT DES LOUPS

Producteur - Partenaire

La Ferme du Pont des Loups est une fromagerie artisanale qui produit depuis 2 générations le Maroilles fermier et d'autres fromages aux couleurs de la région. C'est dans 250 hectares de terrains que les 160 vaches de la production gambadent 170 jours dans l'année.

PRODUIT	TYPE DE LAIT	PRIX TTC
Maroilles Quart (180 g - pièce) 	Lait cru	5,10 €
Vieux Lille Quart (180 g - pièce)	Lait cru	4,40 €
Coeur du Pont des Loups (200 g - pièce)	Lait thermisé	4,30 €
Bienfait (200 g - pièce)	Lait thermisé	3,70 €
Dauphin (180 g - pièce)	Lait thermisé	4,30 €
Tchiot Biloute Original (170 g - pièce)	Lait thermisé	3,70 €
Boulette Blanche (180 g - pièce)	Lait cru	4,30 €
Le Rouchi (180 g - pièce)	Lait thermisé	4,30 €
Maroilles Pavé (kg - au poids) 	Lait cru	18,60 €
Tchiot Biloute Cidre (170 g - pièce)	Lait thermisé	3,90 €



## FROMAGERIE SAINTE GODELEINE

Producteur - Partenaire

Depuis 1982, la fromagerie Sainte Godeleine ne cesse de se développer tout en respectant les techniques de production artisanale, pour concevoir différents fromages et yaourts de chèvre, de vache ou encore de brebis. Le lait provient de producteurs locaux, garantissant des produits frais et de qualité.

PRODUIT	TYPE DE LAIT	PRIX TTC
Sablé du Wissant (400 g - pièce)	Lait pasteurisé	8,20 €
Sablé du Wissant (200 g - pièce)	Lait pasteurisé	4,10 €
Pavé de Calais (400 g - pièce)	Lait pasteurisé	8,20 €
Pavé de Calais (200 g - pièce)	Lait pasteurisé	4,10 €
Fort d'Ambleteuse (400 g - pièce)	Lait pasteurisé	8,60 €
Fort d'Ambleteuse (200 g - pièce)	Lait pasteurisé	4,30 €
Fleur d'Audresselles (400 g - pièce)	Lait pasteurisé	8,20 €
Fleur d'Audresselles (200 g - pièce)	Lait pasteurisé	4,10 €
Écume du Wimereux (200 g - pièce)	Lait cru	3,80 €
Fruité du Cap Gris Nez (230 g - pièce)	Lait pasteurisé	4,80 €
Dôme de Boulogne (450 g - pièce)	Lait cru	10,70 €
Dôme de Boulogne (225 g - pièce)	Lait cru	5,35 €
Tomme de brebis (kg - au poids)	Lait pasteurisé	27,90 €
Écume à l'Ail des Ours (200 g - pièce)	Lait cru	6,50 €
Écume à la Truffe (200 g - pièce)	Lait cru	6,99 €
Petit Sablé de Noël (200 g - pièce)	Lait cru	5,80 €
Sainte Godeleine (400 g - pièce)	Lait pasteurisé	9,30 €
Sainte Godeleine (200 g - pièce)	Lait pasteurisé	4,65 €
Petit Brebis frais (140 g - pièce)	Lait cru	4,10 €
Petit Brebis affiné (120 g - pièce)	Lait cru	4,10 €
Jean de Fleurette (400 g - pièce)		10,50 €
Jean de Fleurette (200 g - pièce)		5,25 €



# LES LYCÉES AGRICOLES PARTENAIRES

Le Magasin  
du Paraclet



Domaine de Merval

## LYCÉE DU PAYS DE BRAY

Lycée Agricole

Fabriqué dans le pays de Bray, le fromage de Neufchâtel est un incontournable du terroir normand. Le Neufchâtel A.O.P. du lycée agricole du Pays de Bray est produit sur l'exploitation du Domaine de Merval. La fromagerie produit environ 250 000 fromages par an avec le lait issu de ses vaches normandes.

PRODUIT	TYPE DE LAIT	PRIX TTC
Neufchâtel Bio (200 g - pièce)	Lait cru	3,90 €



## LYCÉE LE QUESNOY

Lycée Agricole

Engagée dans la préservation d'une race bovine locale, la fameuse Bleue du Nord, la ferme de POTELLE produit dans son atelier de transformation, à partir du lait de grande qualité issue d'un troupeau d'une cinquantaine de vaches laitières, des fromages et produits laitiers (yaourts, crème, beurre...).

PRODUIT	TYPE DE LAIT	PRIX TTC
Pavé Bleu Bio (260 g - pièce)	Lait cru	6,50 €
Mimolette Jeune Bio (kg - au poids)	Lait thermisé	21,90 €
Mimolette Demi-Vieille Bio (kg - au poids)	Lait thermisé	25,40 €
Pavé du Quesnoy Bio (250 g - pièce)	Lait thermisé	5,50 €
Tomme du Quesnoy Bio (kg - au poids)	Lait thermisé	20,16 €



## LYCÉE AURILLAC

Lycée Agricole

L'exploitation agricole Georges Pompidou - ENILV est une ferme en polyculture-élevage en conversion à l'agriculture biologique. Les deux troupeaux comptent 200 animaux dont une cinquantaine de Prim'Holstein.

PRODUIT	TYPE DE LAIT	PRIX TTC
Tomme de brebis (kg - au poids)	Lait pasteurisé	25,70 €
Bleu de brebis (kg - au poids)	Lait pasteurisé	25,70 €
Cantal Jeune (kg - au poids)	Lait pasteurisé	14,30 €
Bleu d'Auvergne (kg - au poids)	Lait pasteurisé	13,90 €
Tomme 50% (kg - au poids)	Lait cru	13,90 €
Salers Bio (kg - au poids)	Lait cru	26,20 €



# LYCÉE LA ROCHE SUR FORON

Lycée Agricole

Approvisionnée par 6 producteurs locaux engagés IGP, AOP ou AOC, la fromagerie dispose de deux lignes de production distinctes qui impliquent, du lundi au samedi, les apprenants aux côtés des responsables de fabrication.

PRODUIT		TYPE DE LAIT	PRIX TTC
Abondance (kg - au poids)		Lait cru	17,50 €
Meule Rochoise (kg - au poids)		Lait cru	14,50 €
Tomme de Savoie (kg - au poids)		Lait cru	14,50 €
Reblochon (450 g - pièce)		Lait cru	6,80 €
Raclette aux poivres (kg - au poids)		Lait cru	17,50 €
Raclette Savoie (kg - au poids)		Lait cru	17,50 €
Le Fumeron (kg - au poids)		Lait cru	14,62 €



# LYCÉE POLIGNY

Lycée Agricole

Les ENIL, Ecoles Nationales d'Industrie Laitière de Franche Comté, ont été créées pour former les futurs fromagers des coopératives fromagères et des grandes entreprises laitières et agroalimentaires.

PRODUIT		TYPE DE LAIT	PRIX TTC
Morbier (kg - au poids)		Lait cru	15,10 €
Comté (kg - au poids)		Lait cru	18,50 €
Raclette (kg - au poids)		Lait cru	17,50 €
Grimont (kg - au poids)		Lait cru	14,70 €
Saint Savin (250 g - pièce)		Lait pasteurisé	3,50 €
Mamirolle (kg - au poids)		Lait pasteurisé	14,40 €

# BON DE COMMANDE

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

N° de téléphone : \_\_\_\_\_

Mail : \_\_\_\_\_

Date de retrait : \_\_\_\_\_ Matin  Après-midi

PRODUIT	QUANTITÉ (nombre de pièce ou poids en gr)

Commentaires (plateau, découpe spéciale,...) : \_\_\_\_\_

---



---



---



# Le Magasin du Paraclet



Lieu-Dit "Le Paraclet"  
80440 COTTENCHY  
06 22 22 56 73

## NOS HORAIRES :

Jeudi	14h00 - 18h00
Vendredi	9h00 - 12h30 14h00 - 19h00
Samedi	9h00 - 13h00

 [www.magasin-produits-fermiers-amiens.com](http://www.magasin-produits-fermiers-amiens.com)

 @magasinduparacletproduitslocaux

 Suivez nos actualités sur Facebook !

IPNS - Service communication 2022

