



NOS SPÉCIALITÉS

COMTÉ DE PÂQUES GRANDE RÉSERVE 2011

Haut-Doubs : Affinage Marcel Petite, lait d'été, affiné 30 mois au Fort St Antoine.

BEAUFORT DE CHALET D'ALPAGE 2012

Savoie, Méribel: un goût et une qualité exceptionnels !

MANIGODINE

Savoie: tomme fermière au lait cru, subtile et délicate.

TOMME SUISSE AUX FLEURS DES ALPES BIO

Suisse: un délicat arôme floral dû au frottage intégral au thé de fleurs des alpes.

LES GOUDAS FERMISERS

Hollande: Goudas aux truffes, au basilic, au pesto, au fenugrec, au cumin, et vieux gouda.

BRIE À LA TRUFFE

Un fromage de fête dont la saveur délicate et parfumée s'enrichit de la finesse et de la puissance de la truffe.

CAMEMBERT AFFINÉ À FAÇON, LIVAROT ET PONT-L'EVÊQUE AU LAIT CRU

Normandie: du goût et de l'onctuosité!

CIDRE, POIRÉ, JUS DE POMME FERMISERS

Normandie: A associer aux fromages normands.

EPOISSES FERMIER AU LAIT CRU

Bourgogne: C'est le seul Époisses fermier fabriqué artisanalement en Bourgogne, ne passez pas à côté de cette qualité!

SALERS VIEUX

Auvergne: affiné 12 mois en tunnel à flore spécifique.



NOS FROMAGES DE CHÈVRE

LA CLOCHE DE PÂQUES

Poitou: Moulé en forme de cloche, ce fromage de chèvre au lait cru a une texture d'une très grande finesse.

LA PELTA

Ce joli fromage tire son nom et sa forme des boucliers grecs de l'Antiquité. Son crémeux et son goût de noisette en feront le régal de vos invités!

JOYEUSES PÂQUES 2014



FROMAGERIE « AU GAS NORMAND »

Sophie Greenbaum

Halles centrales de Dijon

-Tél: 03.80.30.33.90 / Fax: 03.80.36.02.72-

E-mail: augasnormand@free.fr

Et rejoignez-nous sur Facebook!



NOS BLEUS

ROQUEFORT MAISONS CARLES ET VIEUX BERGER

Rouergue: Nous vous proposons les derniers Roquefort traditionnels et artisanaux fabriqués au lait cru de brebis selon le procédé originel.

STILTON À LA COUPE OU EN JARRE

Angleterre, comté du Leicestershire: Ce bleu de vache au goût délicat et fondant se marie parfaitement avec des vins moelleux en fin de repas (coteaux du Layon ou Sauternes). Vous pouvez aussi le déguster à la mode anglaise macéré avec du Sherry ou du Porto pour confectionner des canapés ou des toasts.

CASHEL BLUE

Irlande, Comté de Tipperary: L'onctuosité de ce bleu de vache est idéalement mise en valeur par un vieux Banyuls.



NOS EXCLUSIVITÉS

ST FÉLICIEN ET ST MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD

Lyonnais: Ces fromages au lait de vache sont affinés sur commande par la célèbre « Mère Richard » qui doit son surnom au non moins célèbre Paul Bocuse. Ce sont des fromages incontournables de la gastronomie lyonnaise!

MAISON BORDIER, LE BEURRE DES GRANDS CHEFS ET DES VRAIS GOURMANDS !

Diverses saveurs: doux, demi-sel, au yuzu, aux algues et au sel fumé. Sur commande: au piment d'Espelette, à l'huile d'olive citronnée, à la vanille de Madagascar, à l'ail et aux fines herbes avec du poivre de Sichuan

BEURRE DE BARATTE À LA MOTTE DOUX ET 1/2 SEL

Beurre de Normandie AOC, et Bordier en 1/2sel de St Malo.

PAIN D'ÉPICES DE LA MAISON TOUSSAINT

Il allie la subtilité des épices et le fondant du miel et des oranges confites. À déguster tel quel ou en toast avec du foie gras ou notre Époisses fermier.

CONFITURE À LA CERISE NOIRE ET GELÉE AU PIMENT D'ESPELETTE

Ces produits traditionnels du Pays Basque accompagnent agréablement les tommes de brebis et les fromages de chèvre. Innovez: la gelée est excellente avec du foie gras!

LES MIELS SÉLECTION « AU GAS NORMAND »

Miel d'acacia, miel de châtaignier, miel de fleurs crémeux, miel aux noisettes entières, à déguster avec des fromages de chèvre ou du fromage blanc.



Jours d'ouverture:

mardi, jeudi, vendredi, samedi

7h à 13h

N'hésitez pas à passer commande!