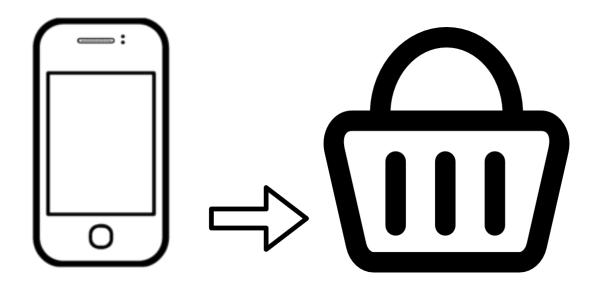


Beaufort • Bleu de Bonneval

# Commandez et Retirez dans l'un de nos 8 points de ventes



www.coophautemaurienne.fr

TARIF EN VIGUEUR AU 1<sup>ER</sup> MAI 23

# **NOS FABRICATIONS**

# **©** Beaufort été AOP (6 mois d'affinage)



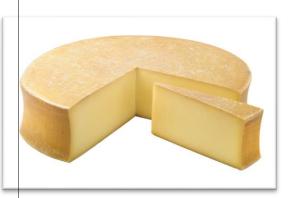
Lait cru entier Pâte pressée cuite 48% MG



Provenance : Coopérative laitière Haute-Maurienne Vanoise = gout fruité et fondant

**Tarif**: 20.95 € KG

# **©** Beaufort AOP (12 mois d'affinage)



Lait cru entier Pâte pressée cuite 48% MG



Provenance : Coopérative laitière Haute-Maurienne Vanoise = goût prononcé et pate plus ferme

**Tarif**: 21.90 € KG

# **☼** Fromage râpé (Ingrédient : 100% Beaufort AOP)



Lait cru entier Pâte pressée cuite 48% MG

Provenance : Coopérative laitière Haute-Maurienne

Vanoise

Tarif: 8.40 € le sachet de 400 g

# Bleu de Bonneval sur Arc



Lait cru entier Pâte persillée 25% MG

Provenance : Coopérative laitière Haute-Maurienne

Vanoise

**Tarif**: 16,95 € / kg

# **3** Beurre plaque



Crème de lactosérum. Beurre cru 82% MG

Provenance : Coopérative laitière Haute-Maurienne Vanoise

**Tarif**: 2.70 € la plaque de 250 g

# **3** Beurre motte 5 kg



Crème de lactosérum. Beurre cru

82% MG

Provenance : Coopérative laitière Haute-Maurienne Vanoise

**Tarif**: 10.80 € le kg

Sur commande et selon disponibilité

# LES AUTRES FROMAGES DE HAUTE-MAURIENNE

# Les fromages de chèvre



# **O** Lactique de chèvre Turra Gaec de Pierre Longue



Fromage fermier
Lait cru et entier de chèvre
Pâte pressée non cuite
MG non précisée

Provenance: GAEC de Pierre Longue Lanslebourg

Tarif: 5.90 € / pc (environ 240gr)

# **O** Lactique de la chèvrerie des Arcosses



Fromage fermier Lait cru et entier de chèvre Fromage frais ou semi-affiné MG non précisée

Provenance : Chèvrerie des Arcosses Villarodin

Tarif: 3.20 € / pc (environ 80gr)

# **O** Tomme de chèvre GAEC Pierre Longue



Fromager fermier

Lait cru entier de chèvre

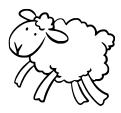
Pâte pressée non cuite

MG non précisée

Provenance : GAEC de Pierre Longue Lanslebourg

**Tarif**: 23.80 € / kg

# Les fromages de brebis



# **O** Tomme de brebis la Greffine Bessans



Fromage fermier

Lait cru et entier de brebis

Pâte pressée non cuite

MG non précisée

Provenance : Séverine Termignon-la Greffine-Bessans

**Tarif: 31.20 € KG** 

# **O** Lactique de brebis la Greffine Bessans/Brique



Fromage fermier Lait cru et entier de brebis Fromage frais ou semi-affiné MG non précisée

Provenance : Séverine Termignon-la Greffine-Bessans

**Tarif**: 7.70€ la pièce (environ 210gr)

## **Gourmand de brebis la Greffine Bessans**



Fromage fermier Lait cru et entier de brebis Fromage frais ou semi-affiné MG non précisée

Provenance : Séverine Termignon-la Greffine-Bessans

**Tarif**: 7.40€ la pièce (environ 170gr)

# LES FROMAGES SOUS SIGNE DE QUALITE

# Tome des Bauges AOP



Lait cru entier
Pâte pressée non cuite
45% MG



Provenance : Coopérative laitière de Lescheraines-73

**Tarif**: 16.20 € / kg

### Reblochon Fruitier AOP



Lait cru entier Pâte pressée non cuite 28% MG



Provenance : Les fruitières des Bornes-74

Tarif: 10.10 € la pièce (mini 450 gr) 6.05€ la pièce (mini 250gr)

## Reblochon Fermier AOP



Lait cru entier Pâte pressée non cuite 28% MG



Provenance: Coopérative le Fartho Thônes-74

**Tarif**: 21.85 € le kg (mini 450gr)

# Reblochon AOP (laitier)



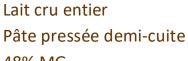
Abondance AOP

Lait cru entier Pâte pressée non cuite

27% MG

Provenance : Société Laitière des Hauts de Savoie-74

**Tarif**: 18.50 € le kg





Provenance: Les fruitières des Bornes-74/SLHS 74

**Tarif**: 25.30 € / kg



### Tomme de Savoie IGP CHABERT



Lait cru entier Pâte pressée non cuite 30% MG

Provenance: Fromagerie Chabert -74

Très gouteuse et fruitée

**Tarif**: 17.45 € / kg



Lait cru entier



Pâte pressée non cuite

28% MG

Provenance : Coop Laitière de Yenne-73

Affinage 8 semaines : douce et fruitée

**Tarif**: 14.30 € / kg





## **O** Tomme de Chartreuse



Lait cru entier Pâte pressée non cuite 28% MG



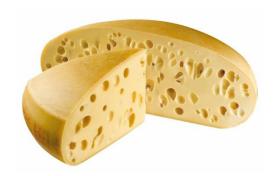
Provenance : Coop Laitière de la Vallée des

Entremonts-73

Affinage 8 semaines : douce et fruitée

**Tarif**: 15.60 € / kg

# **○** Emmental de Savoie IGP



Lait cru entier Pâte pressée cuite 28% MG



Provenance: Fromagerie Chabert/SLHS/Coop Yenne-73

**Tarif**: 18.65 € / kg

# O Nos conseils pour une raclette



Prévoir 200 gr par personne
pour un adulte
Pensez à réserver
Prêt d'appareil gratuit (avec caution)

Prix moyen par personne 4 à 5.50€

# Raclette de Savoie IGP



Lait cru entier Pâte pressée non cuite 48% MG



Provenance : Coop Entremont – Coop Yenne 73

**Tarif**: 16.70 € / kg

# Raclette fumée



Lait entier thermisé Pâte pressée non cuite 29% MG

Provenance: SLHS-74

**Tarif**: 18.55 € / kg

# • Raclette à l'ail des ours



Lait entier thermisé Pâte pressée non cuite 29% MG

Provenance: SLHS -74

**Tarif**: 18.80 € / kg

# **O** Fromage pour Raclette au chèvre



Lait entier thermisé vache et chèvre

Fromage au lait de vache et à la crème de chèvre Pâte pressée non cuite

28% MG

Provenance: SLHS-74

**Tarif**: 21.70 € / kg

## Tomme fondante à la crème de chèvre



Lait entier thermisé vache et chèvre

Fromage au lait de vache et à la crème de chèvre Pâte pressée non cuite

29% MG

Provenance: SLHS-74

**Tarif**: 20.90 € / kg

# Tomme à l'ail



Lait entier pasteurisé Pâte pressée non cuite

35% MG

Provenance : Coopérative laitière de Yenne-73

**Tarif**: 14.20 € / kg



## Tomme à l'ail des Ours

Lait entier pasteurisé Pâte pressée non cuite 30% MG

Provenance: SLHS-74

**Tarif**: 18.80 € / kg



# **O** Tomme de Montagne

Lait cru Pâte pressée non cuite 30% MG

Provenance : Coop Laitière de Yenne-73

**Tarif**: 13.50 € / kg

# Vacherin



Lait pasteurisé Pâte molle 28% MG

Provenance : Fromagerie Chabert-74

**Tarif**: 20.80 € / kg

ou 7.30€ pièce de 300/400gr

# **O** Tommette de Vache



Lait entier pasteurisé Pâte pressée non cuite 30% MG

Provenance: Fromagerie Chabert-74

poids moyen 230gr

**Tarif**: 4.20 € pc

# **O** Fromage Flocon de Savoie



Lait entier pasteurisé Pâte molle. Poids moyen 120gr 24% MG

Provenance: Fromagerie Chabert-74

Tarif: 2.20 € pc

## Tamié



Lait cru et entier Pâte pressée non cuite 26% MG

Provenance : Fromagerie de l'Abbaye de Tamié-73

**Tarif**: 21.15 € kg

# **Délice de Chartreuse**



Lait cru entier

Pâte pressée non-cuite

29% MG

Provenance : Coop laitière Vallée des Entremonts-73

**Tarif**: 15.95€ / kg

# **Grand Duc.Fromage de Chartreuse**



Lait cru entier

Pâte pressée non-cuite

53% MG

Provenance : Coop laitière Vallée des Entremonts-73

**Tarif**: 19.40 € / kg

### Bornin à l'Ail



Lait cru entier

Pâte pressée non-cuite

53% MG

Provenance : Les fruitières des Bornes-74

**Tarif**: 6.15 € pc poids moyen 250gr

### Moelleux du Revard



Lait cru entier

Pâte pressée non-cuite

50% MG

Provenance: Schmidhauser-74

**Tarif**: 25.70€ / kg

# Les autres fromages de chèvre



# Tomme de Chèvre 'Coquette'



Lait entier pasteurisé Pâte pressée non-cuite 26% MG

Provenance: Schmidhauser-74

**Tarif**: 29.25 € / kg

# **O** Chevrette



Lait entier pasteurisée Pâte pressé non cuite 26% MG

Provenance: Schmidhauser-74

**Tarif**: 31.50 € / kg

# **O** Chevrotin des Aravis AOP



Lait cru entier de Chèvre Pâte pressée non cuite 18% MG

Provenance: SLHS 74

**Tarif**: 29.90 € / kg

# **LES CHARCUTERIES**

# Saucisson artisanal Mont Charvin (73)



Saucisson sec pur porc, origine France

Parfums au choix : nature, fumé, noisette ou Beaufort

Provenance: Mont Charvin Salaison – Maître Artisan - 73

Tarif: 12.80 € la pièce (poids moyen 400gr pc)

24.39 € le lot de 2

36.14 € le lot de 3

47.28 € le lot de4

57.97 € le lot de 5

# Terrines artisanales Mont Charvin (73)



Terrine pur porc, origine France

Parfums au choix : Beaufort, genépi, myrtilles,

campagne, ail des ours, bleu, forestière

Provenance: Mont Charvin Salaison – Maître Artisan - 73

**Tarif**: 5.65 € la terrine de 190 g

# Saucisson Artisanal Salaisons Savoyardes (73)



Saucisson sec pur porc, origine France

Parfums au choix : nature, fumé, noisette ou au

Beaufort

Tarif: 5.60 € la pièce (poids moyen 200gr pc)

11.15 € le lot de 2

16.18 € le lot de 3

20.77 € le lot de 4

23.24 € le lot de 5

**Provenance : Salaisons Savoyardes Cognin 73** 

# **LES CROZETS**



# **O** Crozets nature ou sarrazin Saveurs des Alpes

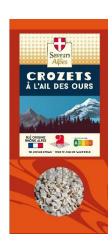
Crozets, fabrication artisanale

Parfums au choix : nature ou sarrazin

Provenance: Pasta & Aromi - Maître Artisan -

Maurienne-73

Tarif: 4.45 € le sachet de 500 g



# Crozet à l'ail des Ours Saveurs des Alpes

Crozet Ail des Ours fabrication artisanale

Provenance: Pasta & Aromi – Maître Artisan –

Maurienne-73

Tarif: 5 € le sachet de 500 g

# **LES CONFITURES**

# Confitures



Parfums au choix : myrtilles, framboises

Provenance: Thomas Le Prince - Haute-Savoie

Tarif:

3.55 € le pot de 350 gr de Myrtilles

3.75 € le pot de 350 gr de Framboises

# **LES MIELS**

# Miel de montagne



Provenance : le Rucher de Noé Saint Rémy de

Maurienne 73

Tarif:

20.90€ le kg 11.60€ le pot de 500gr 7€ le pot de 250 gr

# **LES BIERES**

# **②** Brasserie des Sources de la Vanoise Villarodin/Bourget 73



Bières artisanales

5% vol d'alcool environ

Saveurs: Guide blonde, Grimpeur blanche, Moniteur

## Tarif:

6.30 € les 75 cl Moniteur, Grimpeur ou Guide
7.05 € les 75 cl Hivernale ou Estivale
9.25 € le tri pack 3x33cl

# **②** Brasserie du Grand Pic. Massif de la Lauzière. Epierre 73



5% vol d'alcool environ

Saveurs: Hymne à la mousse Blonde, Jour Blanc Blanche, Guet-Apens IPA, Sang Royal Rousse, Maraude Rasbberry...

### Tarif:

6.60 € les 75 cl (blonde, blanche, rousse)
6.70 € les 75 cl Maraude Rasbberry
Les éditions limitées 7.15€ les 75 cl

# **LES VINS DE SAVOIE notre sélection**

### **LES VINS BLANC**

# **O Chignin Bergeron fût de Chêne**



Rond et sec. Note fruitée. Arôme fruits blancs, poire

Cépage ROUSSANE

12% vol d'alcool

Provenance: Domaine du Vieux Pressoir – Savoie

Pascal Perceval

**Tarif**: 13.15 € la bouteille de 75 cl

# Mondeuse Blanche



Vin léger, rafraichissant. Parfums abricot, pêche avec un côté beurré et minéral

Cépage Mondeuse

12% vol d'alcool

Provenance : Domaine du Vieux Pressoir – Savoie

Pascal Perceval

Tarif: 8.85 € la bouteille de 75 cl

# **VIN de MAURIENNE**

# **O** Prince de Babylone



Cépages : 80% Persan + 10% Douce Noire + 10%

Mondeuse noire. Cépages Savoyard

Provenance : Vin de Maurienne/St Jean de Maurienne

Bel équilibre, tanin soyeux.

Se déguste avec viande rouge, chocolat, fromage

Tarif: 25.00 € la bouteille 75cl (vin de garde 10 ans)

### Moraine Blanche



Cépages: 80% Blanc de Maurienne et 20% Altesse

Roussane

Provenance : Vin de Maurienne/St Jean de Maurienne

Frais et fruité bonne longueur en bouche Se déguste avec fromage et fondue et viande blanche

Tarif: 21.50 € la bouteille 75cl (vin de garde 3 ans)

### **Bonne Nouvelle**



Cépage 100% Persan: RARE

Provenance : Vin de Maurienne/St Jean de Maurienne

**200** bouteilles numérotées

Bon équilibre gustatif, soyeux en bouche.

Tarif: 65 € la bouteille 75cl avec coffret

Vin de garde 10 ans

# Ambre



Arômes épicés et fleuris.

Cépage Roussane

12.5% vol d'alcool

Provenance: Cave de Cruet - 73

Tarif: 9.10 € la bouteille de 75 cl

# **O** Roussette de Savoie



Arômes d'agrume et de fleurs Bouche ample et ronde

Cépage Altesse

12.5% vol d'alcool

Provenance: Cave de Cruet - 73

**Tarif**: 8.00 € la bouteille de 75 cl

## Mondeuse Arcluzia



Vin rouge

Cépage Mondeuse Nez élégant, notes fleuries. Bouche charnue, pointes épicées.

12,% vol d'alcool

Provenance : Cave de Cruet - Savoie

Tarif: 10.45 € la bouteille de 75 cl

### Rosé



Vin rosé

Cépage Gamay

12,5% vol d'alcool

Provenance : Cave de Cruet - Savoie

**Tarif**: 5.70 € la bouteille de 75 cl

# **O** Pinot de Chautagne Vieille Vigne



Un vin rigoureux avec une attaque franche et des tanins sérrés.

Accompagnement de poisson ou pot au feu

Provenance : Cave de Chautagne - 73

**Tarif**: 7.90 € la bouteille de 75 cl

# **Gamay de Chautagne Vieille Vigne**



Un Gamay Rustique, Corsé et bien structuré. Cépage 100% Gamay.

Accompagnement : Les viandes rouges lui vont à ravir

Provenance : Cave de Chautagne - 73

Tarif: 7.70 € la bouteille de 75 cl

## Crémant de Savoie AOP



Note florale. Bouche élégante



Cépage Jacquère. Altesse Chardonnay

12,5% vol d'alcool

Provenance: Domaine du Vieux Pressoir – Savoie

Pascal Perceval

**Tarif**: 10.95 € la bouteille de 75 cl

# O Pot sucre / génépi



Sucre à la liqueur de genépi

Ingrédients : sucre blanc (100g), alcool à 88° (5cl),

artemisia umbelliformis, eau

Provenance : Genépi Arpin - Savoie

Tarif: 9.50 € le pot

# Sachet de génépi



Sachet de génépi

Ingrédients ; artemisia umbelliformis

Provenance : Genépi Arpin - Savoie

Tarif: 6.50 € le sachet de 6 g

# Génépi noir



Génépi noir – Artemisia spicata 35%

Ingrédients : alcool, sucre blanc, artemisia spicata, eau

Provenance : Genépi Arpin - Savoie

**Tarif**: 12.40 € les 20 cl

# **O** Liqueur de Sapin



Liqueur de Sapin 35 %

Ingrédients : alcool, sucre blanc, bourgeons de sapin, eau

Provenance : Genépi Arpin - Savoie

Tarif: 19 € les 35 cl

# Jus de Pomme Trouble de Savoie



Jus trouble pouvant former un léger dépôt naturel

Provenance : La Source du Verger. Gilly/Isère

**Tarif**: 3.95 € la bouteille de 1 l

# **3** Jus de Pomme Myrtille de Savoie



Jus de Pomme Myrtille

Provenance : La Source du Verger. Gilly/Isère

**Tarif** 4.80 € la bouteille de 1 l

# **O** Cidres Parfumés



# Des cidres Naturellement parfumés

Provenance : La Source du Verger. Gilly/Isère

**Tarif**: de la bouteille de 75 cl

Cidre Myrtille 5.75 €
Cidre Genépi 5.55 €

# **O** Cidre Pomme Poire de Savoie



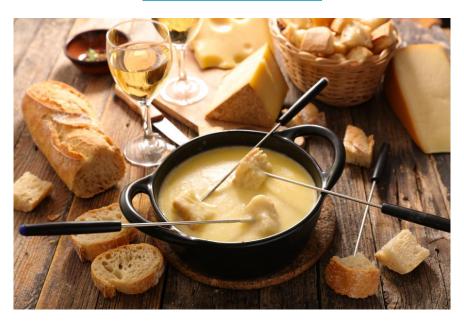
Des cidres Naturellement parfumés Assemblage de pomme et de poire et parfum naturel Provenance : La Source du Verger. Gilly/Isère

**Tarif**: € la bouteille de 0.75 cl



# Passez un moment agréable en dégustant :

**Une Fondue Savoyarde** 



**Une Raclette de Savoie** 



Passez commande 24h à l'avance dans le magasin de votre choix Réservez votre appareil (prêt gratuit avec caution)

Profitez de nos charcuteries artisanales pour compléter votre repas.

D'autres produits sont disponibles en magasin, n'hésitez pas à appeler pour vous assurer de la disponibilité des produits.

Certains produits subissent une saisonnalité

# **TARIF HIVER 23/24 VALABLE UNIQUEMENT EN MAGASIN**

# Pour commander, c'est simple

- → Téléphonez au magasin de votre choix,
  - → Passez votre commande
  - → Récupérez-là 24 h après,

Et aux magasins de :

\* Lanslebourg (magasin de la Coop)

\*Bonneval sur Arc

Bon de commande disponible et RETRAIT Rapide!!



Toutes les images ne sont pas contractuelles.

Crédit photos: SDB / Madelon – Images et Associés – Coopérative laitière Haute-Maurienne Vanoise — SITOB – Fruitières des Bornes – Savoicime – Coopérative laitière de Yenne – Mont Charvin Salaisons – Pasta & Aromi – Thomas le Prince – Brasserie des sources de Vanoise – Distillerie des Alpes – Cave de Cruet – Domaine du Vieux Pressoir La Source du Verger- Gaec -de Pierre Longue-Cave d'affinage de Savoie- Schmidhauser-Distillerie des Alpes-Rucher de Noé-Fromagerie Chabert- SLHS-Coopérative des Entremonts -Coopérative de Lescheraines- Arpin-Chevrerie des Arcosses-Cave de Chautagne-Vin de Maurienne-Brasserie Gd Pic-Rucher de Noé-



# **Notre boutique à MODANE**

En face de la gare

**18 place Sommeiller** 

04.79.64.00.24

**OUVERT toute l'ANNEE** 



# Notre boutique à AUSSOIS

Au carrefour, en cœur de village

**Rue du Plan Champs** 

04.79.20.32.68



# Notre boutique à VAL-CENIS-TERMIGNON

A côté de la Maison de la Vanoise, en face de la mairie

18 rue de la Parrachée

04.79.20.59.89



# Notre boutique à VAL-CENIS-LANSLEBOURG

Dans la rue principale

84 rue du Mont Cenis



# **RETRAIT DRIVE**

Notre boutique de la Coop à VAL-CENIS-LANSLEBOURG

Au 36 rue de l'ARC

04.79.05.20.36

**OUVERT** toute l'ANNEE



# Notre boutique de VAL-CENIS-LANSLEVILLARD

'Au pont, traversez et montez sur votre gauche'

54 rue de Planchamps

04.79.05.82.64



# Notre boutique de BESSANS

Au cœur du village, en face de Grosset Sport

Rue du Petit Saint Jean

04.79.59.15.79



# **RETRAIT DRIVE**

Notre boutique de BONNEVAL sur ARC

Derrière l'église, dans le vieux village

04.79.05.93.10