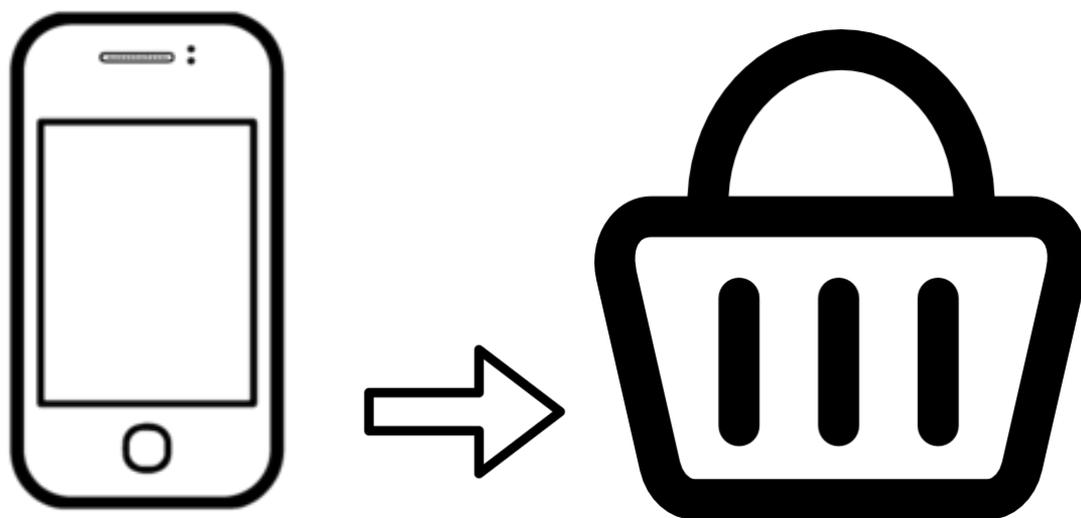




Beaufort • Bleu de Bonneval

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

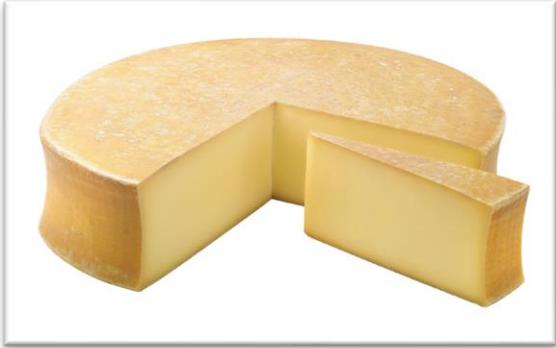


www.coophautemaurienne.fr

TARIF EN VIGUEUR AU 1^{ER} MAI 25

NOS FABRICATIONS

★ Beaufort AOP (6 mois d'affinage)



Lait cru entier

Pâte pressée cuite

48% MG

*Provenance : Coopérative laitière Hte-Maurienne
Vanoise = goût prononcé et pâte plus ferme*

Tarif : 18.90 € KG

★ Fromage râpé (Ingrédient : 100% Beaufort AOP)



Lait cru entier

Pâte pressée cuite

48% MG

Provenance : Coopérative laitière Hte-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 Hte-Maurienne Vanoise

Tarif : 16,95 € / kg

★ Beurre plaque



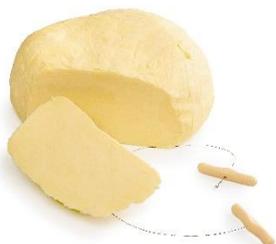
Crème de lactosérum. Beurre cru

82% MG

Provenance : Coopérative laitière Haute-Maurienne Vanoise

Tarif : 2.70 € la plaque de 250 g

★ 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

★ 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)



★ 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 : 3.40 € / pc (environ 90gr)

★ Tomme de chèvre GAEC Pierre Longue



Fromager fermier

Lait cru entier de chèvre

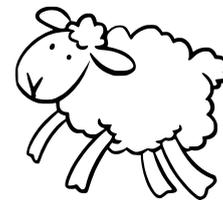
Pâte pressée non cuite

MG non précisée

Provenance : GAEC de Pierre Longue Lanslebourg

Tarif : 23.80 € / kg

Les fromages de brebis



★ Tomme de brebis GAEC du Val Gelon



Fromage fermier

Lait cru et entier de brebis

Pâte pressée non cuite

MG non précisée

Provenance : GAEC Val Gelon – Chamoux sur Gelon

Tarif : 27.60 € KG

★ Bûche de brebis GAEC du Val Gelon



Fromage fermier

Lait cru et entier de brebis

Fromage frais ou semi-affiné

MG non précisée

Provenance : GAEC Val Gelon – Chamoux sur Gelon

Tarif : 7.80€ la pièce (environ 280gr)



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)

★ Reblochon Fermier AOP



Lait cru entier
Pâte pressée non cuite
28% MG



Provenance : Coopérative le Fartho Thônes-74

Tarif : 22.45 € le kg (mini 450gr)

★ Reblochon AOP (laitier)



Lait cru entier
Pâte pressée non cuite
27% MG



Provenance : Société Laitière des Hauts de Savoie-74

Tarif : 19.00 € le kg

★ Abondance AOP



Lait cru entier
Pâte pressée demi-cuite
48% MG



Provenance : Les fruitières des Bornes-74/SLHS 74

Tarif : 29.70 € / kg

★ Tomme de Savoie IGP CHABERT



Lait cru entier
Pâte pressée non cuite
30% MG



Provenance : Fromagerie Chabert -74

Très gouteuse et fruitée

Tarif : 17.60 € / kg

★ Tomme de Savoie IGP YENNE



Lait cru entier
Pâte pressée non cuite
28% MG



Provenance : Coop Laitière de Yenne-73

Affinage 8 semaines : douce et fruitée

Tarif : 14.80 € / kg

★ **Tomme de Chartreuse**



Lait cru entier
Pâte pressée non cuite
28% MG

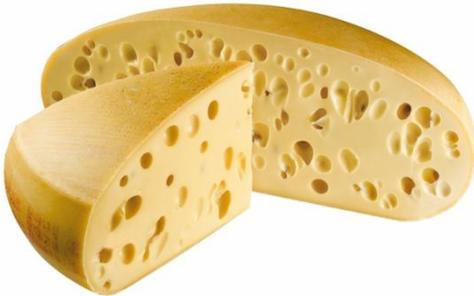


Provenance : Coop Laitière de la Vallée des Entremonts-73

Affinage 8 semaines : douce et fruitée

Tarif : 16.25 € / kg

★ **Emmental de Savoie IGP**



Lait cru entier
Pâte pressée cuite
28% MG



Provenance : Fromagerie Chabert/SLHS/Coop Yenne-73

Tarif : 18.85 € / kg

★ 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 : 16.95 € / kg



★ Raclette fumée



Lait entier thermisé

Pâte pressée non cuite

29% MG

Provenance : SLHS-74

Tarif : 18.80 € / kg

★ Raclette à l'ail des ours



Lait entier thermisé

Pâte pressée non cuite

29% MG

Provenance : SLHS -74

Tarif : 18.80 € / kg

★ 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 : 21.95 € / 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 : 21.30 € / k

★ Tomme à l'ail



Lait entier pasteurisé

Pâte pressée non cuite

35% MG

Provenance : Coopérative laitière de Yenne-73

Tarif : 14.60 € / kg

★ Tomme à l'ail des Ours



Lait entier pasteurisé

Pâte pressée non cuite

30% MG

Provenance : SLHS-74

Tarif : 19.20 € / kg

★ **Tomme de Montagne**



Lait cru

Pâte pressée non cuite

30% MG

Provenance : Coop Laitière de Yenne-73

Tarif : 14.00 € / kg

★ **Vacherin**



Lait pasteurisé

Pâte molle

28% MG

Provenance : Fromagerie Chabert-74

Tarif : 20.90 € / kg

ou 7.40€ pièce de 300/400gr

★ **Tommelte de Vache**



Lait entier pasteurisé

Pâte pressée non cuite

30% MG

Provenance : Fromagerie Chabert-74

poids moyen 230gr

Tarif : 4.25 € pc

★ **Fromage Flocon de Savoie**



Lait entier pasteurisé

Pâte molle. Poids moyen 120gr

24% MG

Provenance : Fromagerie Chabert-74

poids moyen 120gr

Tarif : 2.20 € pc

★ Tamié



Lait cru et entier

Pâte pressée non cuite

26% MG

Provenance : Fromagerie de l'Abbaye de Tamié-73

Tarif : 22.25 € kg

★ Délice de Chartreuse



Lait cru entier

Pâte pressée non-cuite

29% MG

Provenance : Coop laitière Vallée des Entremonts-73

Tarif : 16.70€ / kg

★ Grand Duc.Fromage de Chartreuse



Lait cru entier

Pâte pressée non-cuite

53% MG

Provenance : Coop laitière Vallée des Entremonts-73

Tarif : 19.80 € / 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



Lait entier pasteurisé

Pâte pressée non-cuite

26% MG

Provenance : Schmidhauser-74

Tarif : 32.40 € / kg

★ Chevette



Lait entier pasteurisée

Pâte pressé non cuite

26% MG

Provenance : Schmidhauser-74

Tarif : 33.55 € / kg



★ Chevrotin des Aravis AOP

Lait cru entier de Chèvre

Pâte pressée non cuite

18% MG

Provenance : SLHS 74

Tarif : 30.30 € / 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 de 4

57.97 € le lot de 5

★ Terrines artisanales Mont Charvin (73)



Terrine pur porc, origine France

Parfums au choix : Beaufort, Genépi, Myrtilles,

Noisettes, 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

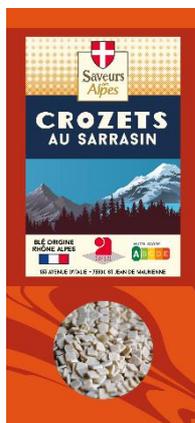
20.77 € le lot de 4

23.24 € le lot de 5

Provenance : Salaisons Savoyardes Cognin 73

LES CROZETS

★ Crozets nature ou sarrasin Saveurs des Alpes

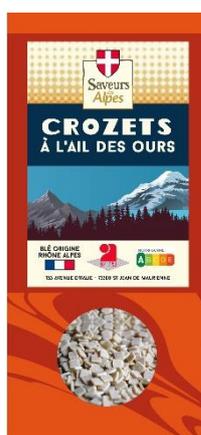


Crozets, fabrication artisanale
Parfums au choix : nature ou sarrazin

*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 00 € le sachet de 500 g

LES CONFITURES

★ Confitures



Parfums au choix : myrtilles, framboises

Provenance : Thomas Le Prince – Haute-Savoie

Tarif :

4.60 € le pot de 310 gr de Myrtilles 70% de fruits

4.80 € le pot de 350 gr de Framboises sans pépins

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

★ 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

9.40 € le tri pack 3x33cl

★ 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 Rasberry...



Tarif :

6.60 € les 75 cl (blonde, blanche, rousse)

6.70 € les 75 cl Maraude Rasberry

Les éditions limitées 7.30€ les 75 cl

LES VINS DE SAVOIE notre sélection

LES VINS BLANC

★ 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

★ 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

★ Roussette de Savoie



Arômes d'agrumes et de fleurs

Bouche ample et ronde

Cépage Altesse

12.5% vol d'alcool

Provenance : Cave de Cruet - 73

Tarif : 8.20 € 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 : 10.65 € la bouteille de 75 cl

★ Rosé



Vin rosé

Cépage Gamay

12,5% vol d'alcool

Provenance : Cave de Cruet - Savoie

Tarif : 5.80 € la bouteille de 75 cl

★ Pinot de Chautagne Vieille Vigne



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

Accompagnement de poisson ou pot au feu

Provenance : Cave de Chautagne - 73

Tarif : 8.00 € 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 : 8.00 € 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 : 11.00 € la bouteille de 75 cl

★ Pot sucre / génépi



Sucre à la liqueur de génépi

*Ingrédients : sucre blanc (100g), alcool à 88° (5cl),
artemisia umbelliformis, eau*

Provenance : Génépi Arpin - Savoie

Tarif : 9.50 € le pot

★ Sachet de génépi

Sachet de génépi

Ingrédients ; artemisia umbelliformis



Provenance : Génépi Arpin - Savoie

Tarif : 6.60 € le sachet de 6 g

★ Génépi noir

Génépi noir – Artemisia spicata 35%



Ingrédients : alcool, sucre blanc, artemisia spicata, eau

Provenance : Genépi Arpin - Savoie

Tarif : 19.85 € les 20 cl

★ Liqueur de Sapin

Liqueur de Sapin 35 %



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

Provenance : Genépi Arpin - Savoie

Tarif : 20.75 € 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

★ 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

★ 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 €

★ Cidre de Savoie

Des cidres Naturellement parfumés

Assemblage de pomme et de poire et parfum naturel

Provenance : La Source du Verger. Gilly/Isère



Cidre pomme poire : 4.25€ les 0.75 cl

Cidre au génépi : 5.55€ les 0.75cl

Cidre Myrtille 5.75€ les 0.75cl

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 ETE 2025
VALABLE UNIQUEMENT EN MAGASIN

Pour commander, c'est simple

- Téléphonnez 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

Rapide !!

disponible et RETRAIT



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