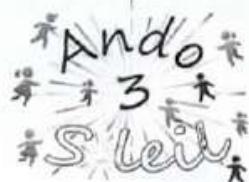


Madame, Monsieur,

L'Association Ando 3 Soleil est heureuse de vous proposer une opération de vente de fromages.

Votre participation à cette opération nous permettra de récolter des fonds pour financer le transport de nos élèves pour leurs sorties scolaires.



Notre partenaire a sélectionné pour vous des produits de qualité issus de producteurs locaux.

N'hésitez pas à faire participer votre entourage (famille, proches, collègues...) pour faire de cette opération une réussite. Si vous avez besoin de catalogues ou de bons de commandes supplémentaires, vous pouvez nous contacter.

Les chèques (à l'ordre de Ando 3 Soleil) seront à remettre avec votre bon de commande à l'école au plus tard le 11 février 2026.

Vous pouvez également commander directement en ligne sur le site www.sinergy.fr rubrique Espace Client en utilisant le code opération suivant : **L72AKP9Z** ou en **flashant le QR code** avec votre mobile.



La distribution aura lieu la semaine du 09 mars 2026.

Pour toutes questions, vous pouvez contacter l'association par mail : ando3soleil@gmail.com.

Nous comptons sur vous !



Vive le fromage !

Soutenez votre association
grâce au meilleur du
patrimoine fromager français

DE 20 À
25% *

DU MONTANT TOTAL DES VENTES
POUR LES PROJETS DE VOTRE ASSO



Livraison en sacs isothermes et dans
le respect de la chaîne du froid



Retrouvez les informations concernant
nos producteurs et leurs produits sur
notre site **www.sinergy.fr**

Les classiques du JURA

Le Comté

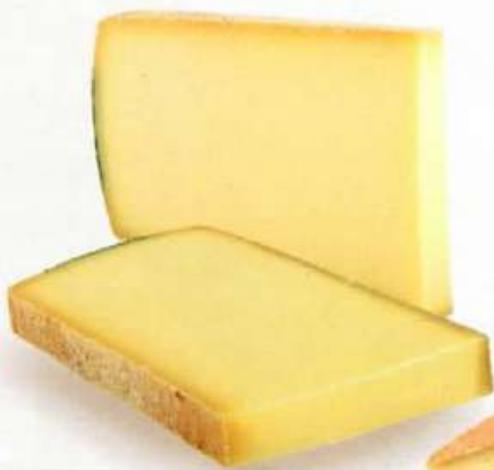
AOP



BIO1 Fruité 9 mois d'affinage

BIO2 Vieux 14 mois d'affinage

BIO3 Grande Réserve 20 mois d'affinage



Le Morbier

AOP

BIO4



La Cancoillotte

BIO6 Nature

BIO7 À l'ail

BIO8 Au vin jaune



Le Mont d'Or

AOP

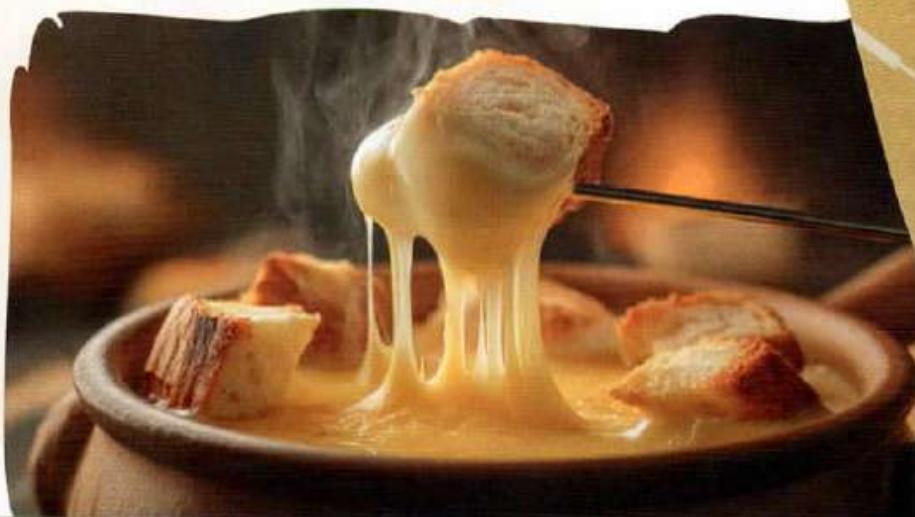


CO01 Mont d'Or 2/3 pers.

CO02 Mont d'Or 4/5 pers.

Notre Fondue Suisse

BIO5



Les classiques du CANTAL

La Tomme de Montagne

CA04 Classique

CA12 À l'ail des ours



La Tomme de Montagne

Fénugrec

CA13

NOUVEAUTÉ



La Fourme d'Ambert AOP

CA07



Le Cantal AOP

CA01 Entre-deux pasteurisé

CA02 Entre-deux au lait cru



Le Cantal râpé AOP

CA09

NOUVEAUTÉ



La Tome fraîche

Pour l'aligot ou la truffade. Recettes incluses dans le conditionnement

CA06



Le Petit Pierrefortais

L'authenticité de la tomme et le crémeux du reblochon.

CA08



Le Saint Nectaire AOP

CA10 Loitier

CA11 Fermier



Les classiques des ALPES

La Maison Schmidhauser

L'Abondance laitier AOP

SC06

NOUVEAUTÉ



La Tomme de Savoie IGP

Affinage doux

SC04



Nos Raclettes Savoyardes IGP

Présentées en plateau et déjà tranchées.

SC01 Au Lait cru 3/4 pers. AOP 500 g

SC21 Fumée 200 g

SC25 Poivre et baies 200 g

SC23 Chèvre 200 g

SC27 Ail des ours 200 g NOUVEAUTÉ

Le Beaufort AOP

SC11



Pour les
FONDUS
de fromage!

Nos Fondues Savoyardes

Un mélange subtil d'abondance, de cousin, de beaufort et de fromage de réserve.

SC09 4 fromages 3 pers.

SC10 Au vin blanc 2 pers. prête à l'emploi

Notre Reblochon de Savoie AOP

SC13 Fermier

SC20 Laitier



Fromage
sûr dans le
**MASSIF
DES ARAVIS**
en Haute-Savoie

Les SPÉCIALITÉS fromagères

Le Munster AOP au lait cru

FI01



Le Maroilles AOP

LE01



La Crème de Maroilles

Idéale pour des gratins, sauces ou tout simplement à tartiner.

LE02



La Laiterie des Monts du Lyonnais

Le Mont crémeux à la truffe d'été

SC24



Le Saint-Félicien

SC18



Le Vigneron

FI02 Au piment d'Espelette

FI06 Myrtille

La Maison Fischer



Le Chauffe moi !

Spécialité fromagère à base de munster. Sa présentation dans une boîte en bois vous permettra de faire fondre le fromage au four.

FI07 Aux fines herbes

FI08 Façon flammeküche

Le Cheddar Black Bomber

JA14

La Fromagerie Leduc



La Mimolette d'Isigny 1/2 vieille

6 mois d'affinage

Isigny
DS le Mère

JA13

Le Saint-Marcellin IGP

SC19



La Fromagerie Dongé

Le Brie de Meaux AOP
DO01



Le Demi Coulommiers

au lait cru

Conditionné en
demi Coulommiers.

DO02



Le Camembert
Fermier 5 Frères
FRO1

La Ferme des
5 frères



Le Demi Barisien

triple crème

Conditionné en
demi Barisien.

DO03

Et AUSSI...

Le Chaource AOP

LN02



Le Brillat-Savarin IGP

LN01

L'Époisses AOP

LN03



La Laiterie
de la Côte

Les fromages de CHÈVRE & BREBIS

La Fromagerie
Jacquin & Fils



Le Selles sur Cher **AOP**

Tradition

JA01

Le Crottin
feuille fleuri

JA12



Le Sainte Maure
de Touraine

AOP

JA02

La Bûchette de chèvre frais

JA05 Cendrée

JA09 Ail et fines herbes

JA11 Fleurs



Le Petit Valençay

AOP

COUP de
COEUR

JA03

Le Roquefort AOP



VED1



L'Ossau Iraty AOP

JA15

NOUVEAUTÉ



La fromagerie du Pays Basque

La demi Tommette de Brebis

Type basque

SC15

La Maison Schmidhauser



Le Plaisir de chèvre COUP DE CŒUR

À la figue

SC26

La Tomme de chèvre

SC16



La Maison Schmidhauser

Les CHARCUTERIES & SALAISONS de nos régions

Les Salaisons
Droz Vincent



SAUCISSES & CHARCUTERIE

DR01 Saucisse de Morteau 400 g

DR02 Saucisse de Montbéliard 320 g

DR03 Saucisse fumée au Comté 400 g

Plateau de charcuterie 220 g

DR04 Pour 4 personnes avec bacon, coppa, rosette et brési (type viande des Grisons)



SAUCISONS

MO01 Nature 180 g

MO02 Comté 180 g

MO03 Beaufort 180 g

MO04 Canard 180 g

MO05 Sanglier 180 g

MO06 Noisettes 180 g

MO07 Piment d'Espelette 180 g

MO08 Chorizo pur porc 180 g

TERRINES & RILLETTES Artisanales

Sans conservateurs ni colorants.

AL03 Terrine de chevreuil forestier 180 g

AL04 Terrine de sanglier et romarin 180 g

AL05 Terrine de volaille et foie gras 180 g

AL09 Rillettes de canard 170 g

Esprit d'Alsace

Montserret



Les autres SPECIALITÉS de nos régions

Le Rösti

SPÉCIALITÉ SUISSE

NOUVEAUTÉ

400 g / Pour 2 personnes.
Golettes de pommes de terre.

DR05



Kit du Bretzel Alsacien

À FAIRE SOI-MÊME

Kit de bretzels à faire en famille. Réalisez facilement et rapidement vos bretzels. 10 à 12 pièces par kit.

FA01



Miel garantii
100% artisanal



Les Miels

DU MASSIF DES VOSGES

WI01 Miel toutes fleurs 500 g

WI02 Miel toutes fleurs crémeux 500 g

WI04 Miel de forêt 500 g NOUVEAUTÉ

La Tartinade

JA01 Chèvre miel



JA07 Au chèvre frais
tomate et basilic



NOUVEAUTÉ

Le Bouillon de légumes



DU MOULIN DES PEUPLIERS

2 cuillères à soupe dans un litre d'eau et le tour est joué !

MP18



Les Confitures artisanales

DE SABINE



les Confitures de la Hoube

HO01 Litchis framboises 110 g

HO07 Cerises noires 110 g

Accompagne tous types de fromages

HO03 Myrtilles 220 g



Bon de COMMANDE

Commande prise par

Nom

Prénom

Téléphone (facultatif)

Classe/Section

LES CLASSIQUES DU JURA

	RÉF.	POIDS	PIRÉ	QTÉ	TOTAL
Comté fruité 9 mois d'affinage	BI01	500 g	13,50 €		
Comté vieux 14 mois d'affinage	BI02	500 g	15,50 €		
Comté Grande Réserve 20 mois d'affinage	BI03	500 g	17,95 €		
Morblé	BI04	500 g	13,50 €		
Mont d'Or 2/3 pers.	CO01	475 g	12,95 €		
Mont d'Or 4/5 pers.	CO02	700 g	19,95 €		
Concolette nature	BI06	250 g	5,50 €		
Concolette à l'ail	BI07	250 g	5,50 €		
Concolette au vin jaune	BI08	220 g	5,95 €		
Souche de fondue suisse 3 pers.	BI09	400 g	17,95 €		

LES CLASSIQUES DU CANTAL

	RÉF.	POIDS	PIRÉ	QTÉ	TOTAL
Contal entre deux	CA01	250 g	6,95 €		
Contal au lait cru entre deux	CA02	250 g	7,95 €		
Tomme de montagne	CA04	400 g	11,95 €		
Tomme de montagne à l'ail des ours	CA12	400 g	12,50 €		
Tomme fraîche pour l'ailot et la truffade	CA06	500 g	9,95 €		
Contal Ropé	CA09	250 g	5,95 €		
Tomme de montagne Fenugrec	CA13	200 g	5,95 €		
Pierrefortais	CA08	380 g	11,50 €		
Fourme d'Ambert	CA07	250 g	7,95 €		
Saint Nectaire laitier	CA10	400 g	12,50 €		
Saint Nectaire fermier	CA11	400 g	15,50 €		

LES CLASSIQUES DES ALPES

	RÉF.	POIDS	PIRÉ	QTÉ	TOTAL
Abondance laitier	SC06	220 g	7,50 €		
Tomme de Soucie affinage doux	SC04	400 g	11,50 €		
Beaufort	SC11	220 g	11,50 €		
Raclette au lait cru tranchée 3/4 P	SC01	500 g	15,50 €		
Raclette tranchée jumée	SC21	200 g	6,95 €		
Raclette tranchée poivre et aux baies	SC25	200 g	6,95 €		
Raclette tranchée chèvre	SC23	200 g	8,75 €		
Raclette tranchée ail des ours	SC27	200 g	6,95 €		
Fondue de Soucie 4 fromages 3 pers.	SC09	400 g	13,95 €		
Fondue de Soucie au vin blanc 2 pers. prête à l'emploi	SC10	400 g	15,95 €		
Grand reblochon fermier	SC13	500 g	16,50 €		
Grand reblochon laitier	SC20	500 g	13,95 €		

LES SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES

	RÉF.	POIDS	PIRÉ	QTÉ	TOTAL
Munster au lait cru	FI01	200 g	6,75 €		
Vigneron au piment d'Espelette	FI02	250 g	8,25 €		
Vigneron myrtille	FI06	200 g	8,25 €		
Chouffe Mol aux fines herbes	FI07	250 g	8,95 €		
Chouffe Mol façon frommelucha	FI08	250 g	8,95 €		
Maroilles en quart	LE01	200 g	6,75 €		
Crème de Maroilles	LE02	200 g	6,95 €		
Cheddar Block Bomber	JA14	200 g	9,95 €		
Mimolette demi-vieille Isigny	JA13	210 g	6,75 €		
Mont crèmeux à la truffe d'été	SC24	160 g	9,50 €		
Saint-Marcellin	SC19	80 g	3,85 €		
Saint-Félicien	SC18	160 g	6,95 €		
Brie de Meaux	DO01	200 g	7,50 €		
Comté entier fermier	FR01	250 g	6,95 €		
1/2 Coulommiers	DO02	275 g	9,50 €		
1/2 Brie	DO03	275 g	11,75 €		
Brillat Souarin	LN01	200 g	7,95 €		
Chèvre	LN02	250 g	7,95 €		
Époisses	LN03	250 g	12,05 €		

Commande pour (si différent)

Nom

Prénom

Téléphone (facultatif)

LES FROMAGES DE CHÈVRE ET BREBIS

	RÉF.	POIDS	PIRÉ	QTÉ	TOTAL
Sellés sur Cher tradition chèvre	JA01	150 g	7,25 €		
Crottin feuilleté fleuri x 1 chèvre	JA12	60 g	3,75 €		
Sainte Maure de Turenne tradition chèvre	JA02	250 g	10,50 €		
Bâchette chèvre frais cendrée	JA09	100 g	3,50 €		
Bûchette chèvre frais ail et fines herbes	JA11	100 g	3,50 €		
Bûchette chèvre frais fleurs	JA03	100 g	6,95 €		
Roquefort	VE01	200 g	7,50 €		
Dessau Iraty	JA15	180 g	6,95 €		
1/2 tomme de brebis	SC15	300 g	14,95 €		
Pleisir de chèvre à la figue	SC26	140 g	7,50 €		
Tomme de chèvre	SC16	220 g	8,75 €		

LES SALAISONS ET CHARCUTERIE

	RÉF.	POIDS	PIRÉ	QTÉ	TOTAL
Saucisse de Morteau	DR01	400 g	9,25 €		
Saucisse de Montbéliard	DR02	320 g	7,95 €		
Saucisse fumée ou Comté	DR03	400 g	11,75 €		
Platou de charcuterie 4 p. coppa, bœuf, rosette et bacon	DR04	220 g	13,50 €		
Terrine de cheureuil forestier	AL03	180 g	6,95 €		
Terrine de sanglier et romarin	AL04	180 g	6,95 €		
Terrine de veau et foie gras	AL05	180 g	7,95 €		
Rillettes de canard	AL09	170 g	7,95 €		
Saucisson pur porc nature	MO01	180 g	5,50 €		
Saucisson pur porc Comté	MO09	180 g	5,50 €		
Saucisson pur porc Beaufort	MO03	180 g	5,50 €		
Saucisson pur porc canard	MO04	180 g	5,50 €		
Saucisson pur porc sanglier	MO05	180 g	5,50 €		
Saucisson pur porc noisettes	MO06	180 g	5,50 €		
Saucisson pur porc au piment d'Espelette	MO07	180 g	5,50 €		
Chorizo pur porc	MO08	180 g	5,50 €		

LES TARTINABLES

	RÉF.	POIDS	PIRÉ	QTÉ	TOTAL
Tartinade de chèvre frais tomate et basilic	JA07	90 g	6,75 €		
Tartinade chèvre et miel	JB01	90 g	6,75 €		

LES AUTRES SPÉCIALITÉS

	RÉF.	POIDS	PIRÉ	QTÉ	TOTAL
Bouillon de légumes	MP18	210 g	5,95 €		
Souche de Rôti spécialité suisse	DR05	400 g	5,95 €		
KIT BRETZEL					
Kit de préparation de Bretzels 10/12 pcs	FA01	unité	11,95 €		
MIELS ET CONFITURES					
Confiture de Litchis et framboises	HO01	110 g	5,00 €		
Confiture de cerises noires	HO07	110 g	5,00 €		
Confiture de myrtilles	HO03	220 g	7,50 €		
Miel toutes fleurs	WI01	500 g	10,50 €		
Miel crémeux toutes fleurs	WI02	500 g	11,50 €		
Miel de forêt	WI04	500 g	14,95 €		

Total
de la commande

MERCI DE LIBELLER VOS CHÈQUES À L'ORDRE DE L'ASSOCIATION ORGANISATRICE DE CETTE VENTE.

En cas de rappel de stock d'un produit, nous nous réservons le droit de le remplacer par un produit de valeur égale ou supérieure. Nos fromages sont conditionnés manuellement à partir de meules. Les quantités peuvent varier d'environ de +/- 10%. Ceux-ci doivent être conservés au réfrigérateur.

