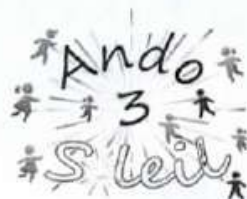


Madame, Monsieur,

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 !

Fromages
de nos régions

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



- B101 Fruité 9 mois d'affinage
- B102 Vieux 14 mois d'affinage
- B103 Grande Réserve 20 mois d'affinage

La Cancoillotte

- B106 Nature
- B107 À l'ail
- B108 Au vin jaune



Le Morbier AOP

B104



Le Mont d'Or AOP



- C001 Mont d'Or 2/3 pers.
- C002 Mont d'Or 4/5 pers.

Notre Fondue Suisse B105



Les classiques du CANTAL

La Tomme de Montagne

CA04 Classique

CA12 À l'ail des ours



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



La Tomme de Montagne

Fénugrec

CA13

NOUVEAUTÉ



Le Petit Pierrefortais

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

CA08



La Fourme d'Ambert AOP

CA07

Le Saint Nectaire AOP

CA10 Laitier

CA11 Fermier



Les classiques des ALPES

La Maison
Schmidhauser

Fromage
situé dans le
**MASSIF
DES ARAVIS**
en Haute-Savoie.

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. IGP 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



A déguster avec notre
**PLATEAU DE
CHARCUTERIE**

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



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 Fromagerie Leduc

Le Vigneron

FI02 Au piment d'Espelette

FI06 Myrtille



COUP de COEUR

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 Mimolette d'Isigny
1/2 vieille
6 mois d'affinage

JA13

Isigny DS Mère

La Laiterie des Monts du Lyonnais

Le Mont crémeux à la truffe d'été

SC24



Le Saint-Félicien

SC18

Le Saint-Marcellin IGP
SC19



La Fromagerie
Dongé

Le Brie de Meaux AOP
D001



Le Camembert
Fermier 5 Frères
FR01

La Ferme des
5 frères



Le Demi Coulommiers
au lait cru

Conditionné en
demi Coulommiers.

D002



COUP de
CŒUR

Le Demi Barisien

triple crème

Conditionné en
demi Barisien.

D003

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

JA03

COUP de
COEUR



Le Roquefort AOP



VE01



La demi Tommette de Brebis

Type basque

SC15

*La Maison
Schmidhauser*



L'Ossau Iraty AOP

JA15

NOUVEAUTE



La Tomme de chèvre

SC16



Le Plaisir de chèvre

À la figue

SC26



*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)



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

SAUCISSONS

MO01 Nature 180 g

MO09 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

Esprit d'Alsace

Montserret



Les autres SPÉCIALITÉS 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 garanti
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

JB01 Chèvre miel

JA07 Au chèvre frais
tomate et basilic

BIO



NOUVEAUTÉ



Le Bouillon de légumes

BIO

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 BIO 220 g



CONFITURES
AU CHAUDRON

Bon de COMMANDE

Commande prise par

Nom

Prénom

Téléphone (facultatif)

Classe/Section

Commande pour (si différent)

Nom

Prénom

Téléphone (facultatif)

LES CLASSIQUES DU JURA

	RÉF.	POIDS	PRIX	QTE	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 €		
Morbier	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	18,95 €		
Concoillotte nature	BI06	250 g	5,50 €		
Concoillotte à l'ail	BI07	250 g	5,50 €		
Concoillotte au vin jaune	BI08	220 g	5,95 €		
Sachet de fondue suisse 3 pers.	BI05	400 g	17,95 €		

LES CLASSIQUES DU CANTAL

	RÉF.	POIDS	PRIX	QTE	TOTAL
Cantal entre deux	CA01	250 g	6,95 €		
Cantal 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'ailigot et la truffade	CA06	500 g	9,95 €		
Cantal Ropé	CA09	250 g	5,95 €		
Tomme de montagne Fénugrec	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	PRIX	QTE	TOTAL
Abondance Laitier	SC06	220 g	7,50 €		
Tomme de Savoie 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 fumée	SC21	200 g	6,95 €		
Raclette tranchée poire 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 Savoie 4 fromages 3 pers.	SC09	400 g	13,95 €		
Fondue de Savoie 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	PRIX	QTE	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 flammouche	FI08	250 g	8,95 €		
Maroilles en quart	LE01	200 g	6,75 €		
Crème de Maroilles	LE02	200 g	6,95 €		
Cheddar Black Bomber	JA14	200 g	9,95 €		
Mimolette demi-ueille isigny	JA13	210 g	6,75 €		
Mont crémeux à la truffe d'été	SC24	160 g	9,50 €		
Saint-Marcellin	SC19	80 g	3,95 €		
Saint-Félicien	SC18	160 g	6,95 €		
Brie de Meaux	DO01	200 g	7,50 €		
Camembert entier fermier	FR01	250 g	6,95 €		
1/2 Coulommiers	DO02	275 g	9,50 €		
1/2 Boursien	DO03	275 g	11,75 €		
Brillat Savarin	LN01	200 g	7,95 €		
Chaource	LN02	250 g	7,95 €		
Époisses	LN03	210 g	12,95 €		

LES FROMAGES DE CHÈVRE ET BREBIS

	RÉF.	POIDS	PRIX	QTE	TOTAL
Selles sur Cher tradition chèvre	JA01	150 g	7,25 €		
Crottin feuilleté fleur x 1 chèvre	JA12	60 g	3,75 €		
Sainte Maure de Touraine tradition chèvre	JA02	250 g	10,50 €		
Bûchette chèvre frais cendrée	JA05	100 g	3,50 €		
Bûchette chèvre frais ail et fines herbes	JA09	100 g	3,50 €		
Bûchette chèvre frais fleurs	JA11	100 g	3,50 €		
Petit Valencay tradition chèvre	JA03	130 g	5,95 €		
Roquefort	VE01	200 g	7,50 €		
Ossau Iraty	JA15	180 g	6,95 €		
1/2 tomme de brebis	SC15	300 g	14,95 €		
Plaisir de chèvre à la figue	SC26	140 g	7,50 €		
Tomme de chèvre	SC16	220 g	8,75 €		

LES SALAISONS ET CHARCUTERIE

	RÉF.	POIDS	PRIX	QTE	TOTAL
Saucisse de Morteau	DR01	400 g	9,95 €		
Saucisse de Montbéliard	DR02	320 g	7,95 €		
Saucisse fumée au Comté	DR03	400 g	11,75 €		
Plateau de charcuterie 4 p. coppa, brisé, roulette et bacon	DR04	220 g	13,50 €		
Terrine de chevreuil forestier	AL03	180 g	6,95 €		
Terrine de sanglier et romarin	AL04	180 g	6,95 €		
Terrine de volaille 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 €		
Charlito pur porc	MO08	180 g	5,50 €		

LES TARTINABLES

	RÉF.	POIDS	PRIX	QTE	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	PRIX	QTE	TOTAL
Bouillon de légumes	MP18	210 g	5,95 €		
Sachet de Rôsti spécialité suisse	DI05	400 g	5,95 €		

KIT BRETEL

	RÉF.	POIDS	PRIX	QTE	TOTAL
Kit de préparation de Bretzels 10/12 pcs	FA01	unité	11,95 €		

MIELS ET CONFITURES

	RÉF.	POIDS	PRIX	QTE	TOTAL
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 rupture 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 selon de +/- 10%. Ce document doit être conservé au réfrigérateur.