



Fromagerie Manou
QUALITÉ PREMIUM

Catalogue Association Vente de Fromage Prix d'achat



Vente de fromages aux associations : des bénéfiques jusqu'à 30 % avec nos fromages fermiers AOP de qualité. Service clé en main, emballage individuel et livraison frigorifique sous 15 jours.

RESTONS EN CONTACT



FromagerieManou.fr





Fromagerie Manou
QUALITÉ PREMIUM

Votre fromagerie dédiée aux Associations

Chez la **Fromagerie Manou**, nous avons une mission simple : **aider les associations** à financer leurs projets tout en régaland leurs membres avec **des fromages d'exception**. Basée dans le Sud-Ouest Lyonnais, notre petite entreprise est entièrement **dédiée à la vente de fromages aux associations**, écoles, APE, clubs sportifs etc.

Nous **sélectionnons avec soin** des fromages fermiers, AOP et au lait cru, provenant de **producteurs passionnés** et engagés dans la qualité. Chaque produit est choisi pour son goût authentique et son **caractère unique**, afin de garantir une expérience gustative inoubliable.

Rejoignez nos centaines d'Associations partenaires

Des **centaines d'associations** nous font déjà confiance **chaque année** pour financer leurs projets tout en faisant plaisir à leurs membres. Nous sommes **fiers de contribuer** à la réussite de leurs opérations grâce à notre approche **personnalisée** et à nos produits de qualité.

Contactez-nous dès aujourd'hui pour recevoir votre kit de vente gratuit et découvrez comment transformer votre prochaine collecte de fonds en une réussite gourmande !

Découvrez les références



250g :
8,05€ TTC
500g :
16,10€ TTC

ABONDANCE LAITIÈRE

L'Abondance laitière est un fromage au lait cru issu de la vache et composé d'une pâte pressée (cuite). Également appelée Tomme d'Abondance, sa fabrication nous vient du département de Haute-Savoie, plus précisément d'une vallée du Chablais, où elle est reconnue fromage AOP.



250g :
14,60€ TTC

BEAUFORT ÉTÉ

Le Beaufort d'été est un fromage AOP de montagne produit de juin à octobre en Savoie. À base de lait de cru de vache, sa croûte est assez tendre et moelleuse. Il a par ailleurs un talon concave caractéristique du cercle en hêtre utilisé pour le mouler.



250g :
6,52€ TTC

CANTAL FERMIER

Le Cantal fermier est un fromage AOP au lait cru de vache, à pâte pressée (noncuite) avec une croûte parsemée de tâches rouges et orangées au fur et à mesure de son affinage. Notre fromagerie le vend affiné entre-deux, il aura un merveilleux parfum de noisette.



250g :
8,08€ TTC
500g :
16,16€ TTC

COMTÉ 12 MOIS

Le Comté affiné 12 mois de Marcel PETITE est un des fromages AOP les plus appréciés de France. Produit traditionnellement dans le Doubs, il est à pâte pressée cuite et au lait cru de vache. Ce fromage de Franche-Comté est affiné dans des zones bien déterminées, sans quoi le label est refusé.



250g :
10,36€ TTC

COMTÉ 18 MOIS

Le Comté affiné 18 mois de Marcel PETITE est un des fromages AOP les plus appréciés de France. Produit traditionnellement dans ce département, il est à pâte pressée cuite et au lait cru de vache. Ce fromage de Franche Comté est affiné dans des zones bien déterminées, sans quoi le label est refusé.



250g :
14,32€ TTC

COMTÉ 24 MOIS

Le Comté affiné 24 mois de Marcel PETITE est un des fromages AOP les plus appréciés de France. Produit traditionnel dans ce département, il est à pâte pressée cuite et au lait cru de vache. Ce fromage de Franche Comté est affiné dans des zones bien déterminées, sans quoi le label est refusé.



250g :
5,04€ TTC

EMMENTAL DOUBS

Un Emmental du Doubs est un fromage à pâte pressée, cuite, produit à partir du lait de vache. Plus moelleux et plus doux que celui de Savoie, il est de ce fait considéré comme le cousin du Gruyère et est l'un des fromages les plus consommés en France.



250g :
11,14€ TTC

TOMME DE CHÈVRE FERMIÈRE

La Tomme de chèvre fermière est un fromage caprin de la Vallée d'Aspe produit à partir de lait cru et qui va être affiné pendant 7 semaines. À pâte pressée non cuite, avec un goût unique, la notion fermière vient du fait que le lait utilisé pour sa conception ne vient que d'une seule et même ferme.



250g :
7,63€ TTC

GRUYÈRE IGP

Le Gruyère est un fromage possédant une IGP (Indication Géographique Protégée) et qui, sur le plan gustatif, se situe entre l'Emmental et le Comté. À pâte pressée (cuite) et à base de lait cru de vache, il est fermenté en chambre chaude ce qui lui confère des trous de petite taille.



250g :
11,38€ TTC

MIMOLETTE EXTRA VIEILLE

La Mimolette extra vieille, aussi connue sous le nom de "Boule de Lille" est un fromage au lait pasteurisé de vache, appartenant à la famille des fromages à pâte pressée non cuite ; sa couleur orange venant quant à elle d'un colorant naturel, le roucou (arbre aux fruits rouges).



250g :
7,42€ TTC
500g :
14,84€ TTC

MORBIER FERMIER

Le Morbier fermier est un fromage AOP provenant du Jura, fabriqué à partir de lait cru de vache. A pâte pressée, non cuite, il se caractérise par une fine couche de cendre au milieu à la saveur douce et fruitée. La notion fermière signifie que le lait ne provient que d'une seule ferme.



250g :
10,88€ TTC

PARMESAN

Fromage italien traditionnel, le Parmesan est fabriqué à partir de lait cru de vache. Produit AOP originaire de la région de Parme, il présente en bouche une saveur fruitée, une fois que le produit laitier a été affiné 24 mois.



250g :
7,27€ TTC
500g :
14,54€ TTC

RACLETTE LAIT CRU

Notre fromage à raclette au lait cru de vache accompagnera parfaitement votre spécialité fromagère, une fois fondu et versé sur vos pommes de terre ou de la charcuterie. A pâte pressée non cuite, c'est un produit laitier de Savoie à la fois souple et au goût parfumé.



250g :
10,12€ TTC

SALERS FERMIER

Se rapprochant du Cantal, en plus parfumé, le Salers fermier est un fromage AOP fabriqué à partir de lait cru de vache provenant de la même ferme. Chaque meule est différente car dépendante de l'alimentation présente dans les pâtures. Affiné pendant 3 mois, il procurera un goût unique et prononcé.



225g :
7,58€ TTC
450g :
15,16€ TTC

REBLOCHON LAITIER

Fromage provenant de Savoie, le Reblochon laitier - également appelé fruitier - est identifiable par son étiquette rouge. C'est un fromage AOP au lait cru de vache, à pâte pressée non cuite. Ce produit laitier se pare d'une couleur jaune orangée, il est crémeux et a une odeur de noisette.



250g :
13,64€ TTC

TÊTE DE MOINE

La Tête de moine est un fromage AOP d'origine Suisse, au lait cru de vache, à pâte pressée, cuite et affinée 3 mois ; il fond dans la bouche, mais possède par ailleurs un goût corsé. Contrairement aux idées reçues, il ne doit pas être coupé, mais raclé en rosettes très fines.



250g :
5,77€ TTC
500g :
11,54€ TTC

TOMME D'AUVERGNE

La Tomme d'Auvergne est un fromage au lait pasteurisé de vache, originaire de l'Allier, composé d'une pâte pressée non cuite. Se rapprochant de celle de Savoie, elle est très fondante en bouche avec un goût noisette qui ressortira une fois qu'elle sera affinée 1 mois minimum.



250g :
8,43€ TTC

TOMME DE BREBIS CHÈVRE

La Tomme de brebis chèvre également connu sous le nom de Berrobi, est un fromage de caprinés appartenant à la famille des fromages à pâte pressée non cuite. Provenant des Pyrénées, ce produit laitier est fabriqué avec le lait pasteurisé des deux animaux, puis affiné pendant 2 mois et demi.



250g :
11,07€ TTC

TOMME DE BREBIS CORSE

La Tomme de brebis Corse est un fromage produit à partir du lait pasteurisé de l'animal et faisant partie des fromages à pâte pressée non cuite. Affiné pendant 3 mois minimum ce produit laitier pourra avoir un goût plus parfumé si l'affinage se prolonge jusqu'à 1 an.



250g :
6,73€ TTC

CAMEMBERT DE NORMANDIE

Le Camembert de Normandie - Bertrand - est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle qui a la particularité d'être lisse, souple et de couleur blanche ; sa croûte fleurie est quant à elle blanche duvetée, voire brune à rougeâtre, si l'affinage est prolongé.

Comment ça marche ? Les étapes

Processus de la vente :

1. **Distribuez** les bons de commande.
2. **Récupérez** les bons, ainsi que les règlements (vous pouvez encaisser les règlements directement).
3. **Remplissez** le tableau récapitulatif avec les commandes, la 1^{re} colonne du tableau vous indiquera la quantité totale par variété.
4. Rendez-vous **sur le site**, connectez-vous à votre compte, et passez votre commande directement sur le site selon les quantités indiquées dans le tableau en y joignant le tableau Récap lors de la validation de la commande.
5. Vous recevrez un mail de confirmation de commande qui contiendra la facture, ainsi que les informations pour effectuer le règlement.
6. Vous aurez ensuite 7 jours pour effectuer le règlement par virement ou chèque.
7. **Préparation** : Nous préparons les commandes dans des sachets individuels et nominatifs. Chaque fromage est mis sous vide.
8. **Expédition** : Votre commande sera expédiée par transport frais sous 15 jours dès réception de la commande et du règlement.
9. **Distribution** : Il ne vous reste plus qu'à distribuer les commandes aux membres concernés et vous régaler.

Informations importantes :

- **Bénéfices** : De 25 à 30% (si vous maintenez les tarifs conseillés)
- **Rajouts impossibles** : Aucun ajout ne sera possible une fois la commande validée. Prévoyez les retardataires.
- **Minimum de commande** : Aucun minimum de commande, mais 25€ de frais de port en dessous de 100€ HT facturé. Et gratuit au-dessus de 100€ HT.
- **Mise en sac** : Chaque sac est numéroté et nominatif avec le nom et le nombre de sacs.



07.56.81.92.06



contact@fromageriemanoou.fr