



Claude QUERRY

Notre fournisseur affineur est responsable des caves de vieillissement du fort Saint Antoine. Il surveille personnellement les Comtés qu'il nous fournit et sélectionne

chacun des produits que nous vous proposons sur cette carte.

Comté extra « La Réserve »

L'alchimie du terroir, de la production biologique et de l'affinage lent (+ de 20 mois), fait de ce comté un fromage incomparable. Produit surtout en été, c'est le haut de gamme du magasin

Pour le déguster : tout simplement avec du pain de campagne, des noix et un vin



Comté « Hors d'âge »

Fabriqué à partir de lait d'été en affinage de 36 à 40 mois au Fort Saint Antoine dans le massif jurassien, dans une ambiance naturelle au cœur d'une majestueuse forêt d'épicéas.

On ne le mange pas... on le déguste ! Pour tous ceux qui aiment les fromages riches en goût.



Miel de montagne

Généralement clairs, ces miels sont odoriférants et délicats, suaves et boisés, mais d'une année à l'autre et d'un versant de la montagne à un autre, ces caractéristiques peuvent varier.

Raclette

Plat bien connu, qui évoque la montagne et les grandes tablées conviviales. Né dans les montagnes suisses, ce fromage fondu sera délicieux avec des pommes de terre et de la charcuterie.



"Clos des Vignes" Vin du Jura Bio Chardonnay (75 cl)

Le Chardonnay produit par un vigneron jurassien : Le Clos des Grives, dont le raisin est issu de l'agriculture biologique depuis plus de 40 ans. Il est parfaitement adapté pour accompagner nos fromages en plateau ou fondue.



« Bleu de Gex » AOC

Vers 1350, l'histoire locale nous apprend que le Bleu de Gex était le fromage préféré de Charles Quint, alors Maître de la région.

Pourtant, son origine remonte au XIIIème siècle, avec l'introduction des techniques de fabrication fromagère par des moines de l'Abbaye de Saint Claude dans le Jura.

L'Appellation d'Origine Contrôlée Bleu de Gex ou « Bleu de Septmoncel » ou « Bleu du Haut-Jura » a été obtenue par décret le 20 septembre 1977.



Morbier AOC

En des temps éloignés, les paysans de Franche-Comté livraient le lait des vaches à la fromagerie du village pour la fabrication du Comté.

Bien souvent, la rudesse du climat contrariait le déplacement des fermiers. Doués de bon sens, ils décidèrent de fabriquer leur propre fromage.



La fameuse raie noire

Pour protéger le pain de caillé, obtenu par le lait du matin, ils déposèrent de la cendre prise «au cul du chaudron ». Le soir, ils recouvrirent la première partie du fromage avec la deuxième

traite. Un délicieux fromage de 8 à 10 kilos à la raie cendrée était né.

Cancoillotte

Fromage à la texture onctueuse et légèrement liquide à base de lait de vache écrémé et caillé. Froide, elle se consomme à la cuillère, seule ou sur une tranche de pain beurré ou non, éventuellement de noix et d'un vin comtois. A température ambiante, c'est un fromage extrêmement coulant. Elle s'accommode très bien également avec certaines épices, comme le curry.



« Saucisse de Morteau »

Depuis les temps anciens en Franche Comté, on conservait les viandes en les salant et en les fumant, pour faire face au climat rude et froid des plateaux du Jura.



Cette technique ancestrale s'est par la suite développée en parallèle de la tradition d'engraissement de porcs avec le petit lait issu de la fabrication des fromages.

BON DE COMMANDE

Ce bon de commande doit être accompagné du chèque correspondant au montant de la commande.

Produits	Prix de vente La pièce	
Comté Le Montagne en 1kg	17.60 €	X..... =.....
Comté Extra La Réserve en 1kg	21.00 €	X..... =.....
Comté Hors d'âge (+ de 3 ans d'affinage) en 500g	14.80 €	X..... =.....
Morbier Extra AOC en 500 g	7.00 €	X..... =.....
Miel de Montagne pot de 500g	9.80 €	X..... =.....
Bleu de Gex AOC en 500g	8.50 €	X..... =.....
Raclette lait cru en 1kg	13.50 €	X..... =.....
"Clos des Vignes" Vin du Jura Bio Chardonnay (75 cl)	11.40 €	X..... =.....
Cancoillotte nature en 240g	5.00 €	X..... =.....
Saucisses de Morteau en 450g	8.30 €	X..... =.....
TOTAL		=.....€

Règlement par chèque libellé à
Centre Musical ACCORDS