



SÉLECTIONNEUR DE FROMAGES FERMIRS D'AUVERGNE

## Saint-Nectaire & Fourme d'Auvergne fermiers, livrés dans le Sud-Ouest

Je sélectionne moi-même les meilleures tommes et fourmes auprès de deux fermes partenaires du Puy-de-Dôme, et je les livre en main propre, une fois par mois, dans le Tarn-et-Garonne, le Tarn, l'Aveyron, le Gers et le Lot. Pas d'intermédiaire, pas de stock qui dort.



### AOP fermier, lait cru

Sélectionné directement chez les producteurs, lait d'un seul troupeau.

### Livraison gratuite

En main propre, chaîne du froid maîtrisée, sans frais de port.

### Médaillés

Bronze au Concours Général Agricole de Paris 2026 (Saint-Nectaire).

## La gamme



### Saint-Nectaire fermier AOP

AOP FERMIER

Tomme à pâte souple au lait cru, croûte naturelle. Notes de noisette et de sous-bois.

<b>Origine</b>	Puy-de-Dôme	<b>Type</b>	Pâte souple
<b>Format</b>	Tomme ≈ 1,7 kg	<b>Conserv.</b>	4 à 8 °C

à partir de 29,40 € HT/pièce

≈ 1,7 kg, soit ≈ 17,30 € HT/kg · tarifs dégressifs selon volumes

**Allergène : lait** (présure d'origine animale).

### Fourme d'Auvergne

FERMIER

Pâte persillée crémeuse au lait cru, au caractère affirmé. Parfaite sur un plateau comme en cuisine.

<b>Origine</b>	Massif du Sancy	<b>Type</b>	Pâte persillée
<b>Format</b>	Pièce ≈ 2,3 kg	<b>Conserv.</b>	4 à 8 °C

à partir de 13,50 € HT/kg

≈ 2,3 kg, soit ≈ 31,05 € HT/pièce · tarifs dégressifs selon volumes

**Allergène : lait** (présure d'origine animale).



À venir prochainement dans la sélection : **Cantal tradition**. La gamme évolue au fil des saisons et des arrivages : d'autres fromages peuvent être intégrés à votre commande sur demande.

## Combien ça coûte concrètement ?

### RESTAURATION

#### Pizzeria

1 tomme de Saint-Nectaire + 2 kg de Fourme par mois.

≈ 56 € HT/mois

Pour une pizza fourme/poire/miel et une pizza Saint-Nectaire/champignons à la carte.

### RESTAURATION

#### Bistrot 60 couverts/jour

4 à 6 tommes + 4 kg de Fourme par mois.

≈ 170 à 230 € HT/mois

Pour une carte avec plat fromage, sauce crémeuse et plateau de fin de repas.

### CSE

#### Comité d'entreprise, Noël

100 salariés, 1 quart de Saint-Nectaire chacun (≈ 425 g).

≈ 735 € HT

Format individuel idéal pour les fêtes, pots de départ et séminaires.

Exemples donnés à titre indicatif · tarifs dégressifs selon les volumes · livraison gratuite incluse · devis personnalisé sous 48 h ouvrés.



### LE TERROIR DANS CHAQUE TOMME

Le caractère du Saint-Nectaire fermier naît du lait de vaches élevées en plein air sur les hauts plateaux d'Auvergne, nourries d'une herbe riche en plantes aromatiques. Un fromage fermier, c'est avant tout une herbe, un sol, un élevage.

## Commande & livraison

<b>Zones livrées</b>	Tarn-et-Garonne (82), Tarn (81), Aveyron (12), Gers (32), Lot (46)	<b>Fréquence</b>	Tournée mensuelle en camion frigorifique
<b>Livraison</b>	En main propre, gratuite, chaîne du froid maîtrisée	<b>Volume minimum</b>	Aucun, la commande se compose ensemble selon vos besoins
<b>Paiement</b>	À réception, par chèque ou espèces, facture à chaque livraison	<b>Dégustation</b>	Gratuite, sur rendez-vous, je me déplace pour faire goûter
<b>Devis</b>	Réponse sous 48 h ouvrés après votre demande	<b>Traçabilité</b>	Producteur, ferme et date communiqués sur demande

## Composons votre commande

Décrivez votre besoin en quelques mots : je vous rappelle sous 48 h ouvrés pour cadrer volumes, rythme et budget.

PAR TÉLÉPHONE

06 56 82 75 18

PAR EMAIL

[fred.stnectaire@gmail.com](mailto:fred.stnectaire@gmail.com)

EN LIGNE

[fredsaintnectaire.fr](https://fredsaintnectaire.fr)

**Fred Saint Nectaire** · Frédéric Kosak, entrepreneur individuel · SIRET 999 271 307 00012 · APE 4633Z (commerce de gros de produits laitiers). TVA non applicable, art. 293 B du CGI. Tarifs nets, indicatifs, valables pour la saison 2026 et susceptibles d'évoluer selon les arrivages : seul le devis fait foi. Allergène présent dans tous les produits : **lait**. Conservation 4 à 8 °C, chaîne du froid à respecter.