

vous suggère les fromages régionaux



La raclette de Savoie ou Bleu du Vercors se prépare fondue, accompagnée de pommes de terre et de charcuteries variées



Tomme de Savoie. Fromage de vache, sa pâte fond dans la bouche en exhalant un arôme soutenu de noisette.



Bleu du Vercors ou de Sassenage. à base de lait de vache, à pâte persillée, demi-molle Il peut se déguster aussi fondu en « vercouline » l'équivalent de la raclette, en quiche, en sauce sur les viandes ou en cube à l'apéritif.



Beaufort. Fromage de vache. Goût onctueux, foisonnement subtil de saveurs franches et fruitées avec des parfums d'alpage légèrement noisetés, odeur franche et fruitée



Picodon. Fromage au lait de chèvre à pâte fraîche assez sèche et à croûte fine, fleurie, blanche, jaune ou grise et parfois tachetée de bleu.



Tomme de chèvre demi-sec. A déguster accompagné de noix du Dauphiné.



St Marcellin. Fromage à base de lait de vache, à pâte molle à croûte fleurie,



St Félicien, proche cousin St Marcellin. Sa pâte est molle à croûte fleurie, plus doux et crémeux que le St Marcellin.

voir la fiche enseignes:

Carrefour Market et Hyper, Auchan, SuperU...

Fromager Place St Bruno...