

# LES FROMAGES DES BIQUETTES

## LES VACHES

---

Abbaye de Citeaux	<i>Bourgogne</i>	Gruyère Suisse	<i>Suisse</i>
Abondance	<i>Haute-Savoie</i>	Guttus	<i>Tarn</i>
Appenzeler	<i>Suisse</i>	Laguiole Grand Aubrac	<i>Aveyron</i>
Beaufort d'alpage	<i>Savoie</i>	Langres	<i>Haute-Marne</i>
Bleu d'Auvergne	<i>Cantal</i>	Manigodine	<i>Haute-Savoie</i>
Bleu des Causses	<i>Aveyron</i>	Maroille fermier	<i>Nord</i>
Bleu de Gex	<i>Haute Savoie</i>	Mimolette extra vieille	<i>Nord</i>
Bleu du Val d'Aillon	<i>Savoie</i>	Montalbanais	<i>Tarn</i>
Brie de Meaux	<i>Seine et Marne</i>	Mont d'or	<i>Jura</i>
Brie raisins amandes	<i>Fait maison</i>	Morbier	<i>Jura</i>
Brillat Savarin	<i>Seine et Marne</i>	Munster fermier	<i>Grand Est</i>
Camembert	<i>Normandie</i>	Parmesan 28 mois	<i>Italie</i>
Camembert pistache		Pic de la Calabasse	<i>Hautes-Pyrénées</i>
figue et noix de cajou	<i>Fait maison</i>	Raclette	<i>Savoie</i>
Cancoillotte	<i>Franche-Comté</i>	Raclette fumée	<i>Savoie</i>
Cantal doux	<i>Cantal</i>	Reblochon	<i>Savoie</i>
Cantal entre deux	<i>Cantal</i>	Rodez	<i>Aveyron</i>
Chaource	<i>Aube</i>	St Félicien « Tentation »	<i>Isère</i>
Comté 18mois	<i>Franche-Comté</i>	St Nectaire fermier	<i>Puy de Dôme</i>
Comté 24mois	<i>Franche-Comté</i>	Tallegio	<i>Italie</i>
Curé Nantais	<i>Loire Atlantique</i>	Tomme à la violette	<i>Tarn</i>
Emmental	<i>Savoie</i>	Tomme d'alban	<i>Tarn</i>
Epoisses	<i>Bourgogne</i>	Tomme d'Alban à la truffe	<i>Tarn</i>
Florinoix	<i>Tarn</i>	Tomme fraîche de l'Aubrac	<i>Aveyron</i>
Fourme d'Ambert	<i>Auvergne</i>	Tomme de Savoie	<i>Savoie</i>
Fourme de Montbrison	<i>Loire</i>	Tomme aux fleurs	<i>Autriche</i>
Gorgonzola	<i>Italie</i>	Tomme de l'Arius	<i>Béarn</i>
Gouda au cumin	<i>Hollande</i>	Toudeille	<i>Ariège</i>
Gouda vieux	<i>Hollande</i>		

---

## LES BREBIS

---

Arradoy Ardi Gasna	<i>Pays Basque</i>	Ossau Iraty	<i>Pyrénées Atlantique</i>
Ardi Gasna au piment d'espelette	<i>Pays Basque</i>	Ossau fermier	<i>Pyrénées Atlantique</i>
Bleu des Basques	<i>Pays Basque</i>	Pavé de St Hilaire	<i>Corrèze</i>
Elutcha	<i>Aveyron</i>	Pecorino Pepato	<i>Italie</i>
Excellence de brebis	<i>Tarn</i>	Pérail	<i>Aveyron</i>
Fote des bergères	<i>Corrèze</i>	Roquefort	<i>Aveyron</i>
Lou Claousou	<i>Lozère</i>	Tendre de brebis	<i>Tarn</i>
Meule des Bergers	<i>Lozère</i>	Tomme des grands Causses	<i>Aveyron</i>
Moliterno à la truffe	<i>Italie</i>	Tomme mixte de l'Adour (brebis/chèvre)	<i>Nouvelle Aquitaine</i>

## LES CHÈVRES

---

Bouyquette	<i>Tarn</i>	Palet des 3 Corneilles	<i>H-Pyrénées</i>
Buchette cendrée	<i>Tarn</i>	Palet de la Pouège	<i>Haute Garonne</i>
Brique de la Pouège	<i>Haute Garonne</i>	Pélardon	<i>Occitanie</i>
Cabecou de Rocamadour	<i>Lot</i>	Picodon	<i>Ardèche</i>
Chabichou	<i>Deux Sèvres</i>	Pouliny St Pierre	<i>Indre</i>
Charpeau	<i>Midi pyrénées</i>	Rouelle du tarn	<i>Tarn</i>
Coeur blanc	<i>Deux Sèvres</i>	Saint Marcelin	<i>Isère</i>
Crottin des 3 Corneilles	<i>H-Pyrénées</i>	Selles sur Cher	<i>Loir-et-Cher</i>
Crottin de Chavignol	<i>Cher</i>	Tomme de chèvre au	
Feuille du Limousin	<i>Haute Vienne</i>	Jurançon	<i>Béarn</i>
Galletout	<i>Lot</i>	Tomme de chèvre des 3	
La Brique d'Albi	<i>Tarn</i>	Corneilles	<i>H-Pyrénées</i>
Le Dôme du Poitou	<i>Poitou-Charentes</i>	Tricorne cendrée	<i>Midi pyrénées</i>
Le Mothais sur feuille	<i>Deux Sèvres</i>		

## LES AUTRES

---

Burrata	<i>Italie</i>
Camembert di Buffala	<i>Italie</i>
Mozzarella	<i>Italie</i>
Scarmoza	<i>Italie</i>

---