

OPERATION FROMAGES 2023

LE CENTRE MUSICAL ACCORDS
COMPTE SUR VOUS... !

Les bons de commande doivent être remplis avec précision.

Toutes les commandes doivent nous parvenir au plus tard le **04 mars 2023** accompagnées du chèque correspondant libellé à l'ordre du :

Centre Musical Accords.

Les produits commandés seront disponibles au CMA à partir du 16 mars 2023.

Des bons de commandes supplémentaires pourront être retirés au secrétariat du CMA

Nom du client :

Adresse:

Téléphone :

Signature :

Nom du vendeur (correspondant CMA) :

.....

Comme nous, vous aimez la bonne Musique et les bonnes choses...

Joignez l'utile à l'agréable en participant à notre :

« **Opération Fromages** »



Cette brochure vous propose une sélection des meilleurs produits de notre partenaire Claude Querry, à des tarifs abordables.

Grâce à cet achat groupé, vous nous aiderez à poursuivre notre action au service de la Musique tout en y alliant les plaisirs de la table à partager en famille ou entre amis.

Merci d'avance de votre fidélité, de votre soutien et de votre confiance.

Toute l'équipe du Centre Musical ACCORDS



1 rue Ambroise Croizat
38190 Villard-Bonnot
Tél : 04 76 45 73 64

Email : secretariat.cmaccords@gmail.com
Web : <http://www.cmaccords.fr>

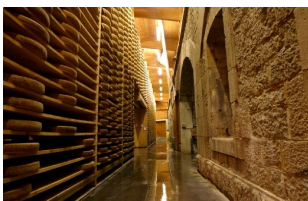


OPERATION FROMAGES 2023

Produits et Fromages
franc-comtois
du Maître affineur Claude Querry



Une bonne action au bénéfice
du Centre Musical ACCORDS



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 jaune !



Comté « Hors d'âge »

Fabrique 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 <u>La pièce</u>	
Comté Le Montagne (12 mois d'affinage) env. 1kg	20.50 €	X..... =.....
Comté Extra La Réserve (+ de 20 mois d'affinage) environ 1kg	24.00 €	X..... =.....
Comté Hors d'âge (+ de 3 ans d'affinage) environ 500g	15.50 €	X..... =.....
Morbier Extra AOC environ 500 g	9.00 €	X..... =.....
Bleu de Gex AOC environ 500g	10.00 €	X..... =.....
Raclette au lait cru environ 1kg	16.50 €	X..... =.....
Mont d'Or petit modèle (500g)	9.50 €	X..... =.....
	grand modèle (750g)	13.50 € X..... =.....
Cancoillotte nature en 240g	5.00 €	X..... =.....
"Clos des Vignes" Vin du Jura Bio Chardonnay (75 cl)	13.50 €	X..... =.....
Miel de montagne ou forêt pot de 500g	12.00 €	X..... =.....
Saucisses de Morteau environ 450g	9.00 €	X..... =.....
TOTAL		=.....€

Règlement par chèque libellé à
Centre Musical ACCORDS