

Vive la  
Bourgogne

Vive la  
Franche-Comté  
SAVOUREZ L'EXCELLENCE



CATALOGUE 2026



# EDITO

## Vive la Bourgogne-Franche-Comté !

par **Marc Désarmenien**

*Président de l'Association Vive la Bourgogne-Franche-Comté !*

Créée en 2006 notre association est née de l'initiative d'une dizaine d'entreprises agroalimentaires de notre région.

Aujourd'hui «Vive la Bourgogne Franche-Comté !» fête ses 20 ans et fédère plus de 30 PME Bourguignonnes et Franc-Comtoises. Son objet est de mutualiser entre ses adhérents des opérations commerciales et de communication en France et à l'étranger.

Ainsi en coordonnant nos moyens humains et financiers, chaque entreprise se trouve renforcée dans sa stratégie commerciale !

Notre association « Vive la Bourgogne Franche-Comté ! » regroupe les meilleures spécialités gastronomiques de notre région (mets salés et sucrés, vins, eau, liqueurs et boissons, condiments...)

Notre « Club » est un lieu d'échanges et de partages d'expériences pour nos adhérents. C'est aussi un « facilitateur » pour nos clients et nos partenaires commerciaux. Nous rayonnons sur plusieurs axes :

- La distribution de nos produits en magasins, en restauration, en France et à l'étranger, en organisant des rencontres d'acheteurs, des animations avec notre PLV et en participant à des salons professionnels.
- La distribution sélective de nos spécialités régionales (grands magasins, épiceries fines, ventes en ligne,...)
- La promotion de nos sites touristiques en mutualisant nos actions (réceptifs tours opérateurs, journalistes, collaboration avec les instances régionales et nationales,...)

Nos adhérents « Vive la Bourgogne Franche-Comté ! » partagent tous cette même passion des produits d'excellence qui font rayonner notre belle Région !

*In 2006, our association has been initiated by 10 local agri-food companies. Today, it gathers more than 30 companies in Burgundy and Franche-Comté and celebrates its 20th birthday! Its objectives are to share business opportunities and communication program in France and abroad. By coordinating our human and financial resources, every company gets stronger in its own market segment.*

*Our Association "Vive la Bourgogne Franche-Comté !" combines and offers the best local food specialties (sweet and sour delicatessen, wines, liquors, drinks, seasoning, cheeses etc.).*

*Our "Club" is a place to exchange and share experiences for members. It is also a "facilitator" for our customers and business partners. We are involved on 3 main focus:*

- *Distribution of our products in large retailers, in foodservice in France and abroad. We plan meetings with buyers, tastings with in-store advertising and we participate to professional meetings.*
- *The selective distribution : department stores, delicatessen, on-line business.*
- *The promotion of our touristic sites by sharing our actions (reception of travel agencies, journalists, collaboration with regional and national authorities)*

*Our members share the same passion of products of excellence which made our region well-known.*



Vive la  
Franche-Comté

Vive la  
Bourgogne  
SAVOUVEZ L'EXCELLENCE



[WWW.VIVELABOURGOGNEFRANCHECOMTE.FR](http://WWW.VIVELABOURGOGNEFRANCHECOMTE.FR)



# LES PRODUCTEURS





## BOISSONS / DRINKS

Bières Belenium	p.5
Brasserie Larché	p.6
Cafés Monika	p.7
Distillerie Guy 	p.8
Domaines et châteaux de Bourgogne réunis	p.9
Elixia	p.10
Grandes Distilleries Peureux 	p.11
Maison des Grands crus	p.12
Nectars de Bourgogne	p.13
Vedrenne 	p.14
Veuve Ambal 	p.15

## SUCRÉ SWEET FOODS

## SALÉ SAVORY FOODS

Les Anis de Flavigny 	p.16
Apidis	p.17
Biscuiterie Mistral	p.18
Klaus	p.19
Maison Dufoux 	p.20
Mulot et Petitjean 	p.21

Bourgogne Escargots	p.22
La Moutarderie Fallot 	p.23
Maison aux Mille Truffes 	p.24



## SURGELÉS FROZEN FOODS

Bourgogne Escargots	p.22
Duchesse des Glaces	p.25

## SALAISONS CURED MEATS

Maison Bolard	p.26
Premier Plateau	p.27
Salaisons Sabatier	p.28
Terrines du Morvan	p.29

## FROMAGES / OEUFS CHEESES / EGGS

Coquy	p.30
Fromagerie Badoz	p.31
Fromagerie Berthaut	p.32
Fromagerie Chevenet	p.33
Fromagerie Delin 	p.34
Fromagerie Gaugry 	p.35
Fromagerie Grandjean	p.36
Fromagerie Lincet	p.37
Fromagerie de Montbéliard	p.38
Pâturages Comtois	p.39



# CONSEIL D'ADMINISTRATION



Président	Marc DESARMENIEN	Moutarderie Fallot
Vice-président Bourgogne	Pierre-Benoît DUPUIS	Vedrenne
Vice-président Franche-Comté	Didier DU BESSET	Fromagerie Badoz
Trésorier	Jean-Baptiste SIDOT	Salaisons Dijonnaises
Administratrice	Catherine PETITJEAN	Mulot et Petitjean
Administratrice	Catherine TROUBAT	Les Anis de Flavigny
Administrateur	Philippe MANICI	Salaisons Dijonnaises
Administrateur	Thomas DECOMBARD	Apidis
Administrateur	Guillaume LEMONNIER	Veuve Ambal
Administrateur	Philippe DELIN	Fromagerie Delin
Administrateur	Loïc QUENARDEL	Bourgogne Escargots
Administrateur	Pierrick LASSABLIERE	La Duchesse des Glaces
Administrateur	Stéphane LECOMTE	Saveurs et Nectars de Bourgogne

## PILOTES ACTIONS

Pilote Distribution France Sec	Stanislas Meunier	Mulot et Petitjean
Pilote Distribution France Frais	Philippe MANICI	Salaisons Dijonnaises
Pilote Distribution France Liquides	Matthieu PLATEL	Veuve Ambal
Pilote Actions RHD	Stéphane LECOMTE	Saveurs et Nectars de Bourgogne
Pilote Actions Export	Thomas DECOMBARD	Apidis
Pilote actions Tourisme	Vanessa LABAUME	Les Anis de Flavigny

*Coordinatrice : Aurélie CASSIN*



# BELENIUM

Brasserie artisanale ancrée à Beaune, ville d'histoire au coeur de la Bourgogne. Le nom de la microbrasserie est un hommage à Belenos, dieu celte de la lumière vénéré il y a 2000 ans et qui a donné son nom à notre ville. *Belenium is a craft brewery based in Beaune, a historic town in the heart of Burgundy. The name of our microbrewery is a tribute to Belenos, the Celtic god of beloved light 2000 years ago and who gave his name to our city.*



## PRODUITS

Pour la fabrication de ses bières artisanales, Belenium mise sur la qualité et la saveur des produits, l'utilisation des ressources locales et la combinaison de tradition et d'innovation. For the production of its craft beers, Belenium places particular emphasis on the quality and flavour of its ingredients, the use of local resources, and the combination of tradition and innovation.

## GAMME

33 et 75cl : Blonde, Ambrée, Blanche, Brune, Pale Ale  
Fûts de 20 litres blonde  
Fûts de 30 litres blonde  
Fûts de 20 litres ambrée blanche et pale ale.

## MARQUES

Belenium  
Belenos

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

## CONTACT

**Dirigeant**  
Nicolas SEYVE  
nicolas@belenium.com  
06 63 37 28 92

Responsable Commercial  
Matthieu Platel  
matthieu.platel@fpvd.fr  
12 Rue de Vignolles  
21200 Beaune (France)  
Tel : 09 83 08 08 10  
www.belenium.com  
biere@belenium.com





# BRASSERIE LARCHÉ

Fruit de la passion d'amateur de produits locaux et traditionnels, la Brasserie Larché est née au cœur du territoire bourguignon. Depuis 30 ans, elle ne cesse de se réinventer en proposant régulièrement des nouveautés. *Born from the passion of a lover of local and traditional products, Brasserie Larché was established in the heart of Burgundy. For 30 years, it has constantly reinvented itself by regularly offering new products.*



## PRODUITS

Plusieurs gammes de bières alcoolisées et non alcoolisées, brassées grâce au savoir-faire artisanal de nos brasseurs.

## FORMATS

En bouteille : toutes nos gammes sont disponibles en 33cl et 75cl

Retrouvez en fût de 20L nos produits emblématiques : Thomas Becket Blonde, Burgindia Mirabelle et Citron

## MARQUES

- **Thomas Becket** (les traditionnelles) : Blanche, Blonde, Ambrée, Triple, Brune et Noël.
- **Alesia** (les bios) : Blanche, Blonde, Ambrée
- **Burgindia** (les fruitées) : Blonde IPA, Cerise, Cassis, Citron, Mirabelle, Framboise, Pêche et IPA Mandarine
- **Sans Peur** (les robustes) : Triple Oaked, Imperial IPA, Strong Blond
- **! NOUVEAU ! Sans Alcool** : Burgindia Mirabelle, Citron, Framboise et Thomas Becket Blanche

## CONTACT

### Responsable des ventes :

Michaël OCZKOWSKI  
m.oczkowski@brasserie-larche.fr  
07 89 81 55 61

89 rue Bellocier 89100 Sens

Tél. : +33 (0)3 86 65 19 89

Fax : +33 (0)3 86 83 29 77

contact@brasserie-larche.fr

www.brasserie-larche.fr





# CAFÉS MONIKA

Mâitre Torréfacteur depuis 1966. Commercialisation de cafés en grain, moulus et capsules.  
*Master roaster of coffee beans since 1966. Sales of coffee beans, ground and caps.*



*Cafés  
Monika*



## PRODUITS

Cafés en grain, moulus et capsules. *Coffee beans, ground and caps.*

Gamme CHR ; GMS ; Collectivités. *Ranges for catering, supermarkets and communities*

Recommandé par le Gault et Millau – l'Expert gourmand

## MARQUES

Café Monika

*Entreprise familiale depuis 1966, nous sélectionnons rigoureusement les meilleures origines de café, assemblées de façon subtile et délicate et torréfiées à l'ancienne. Notre savoir faire respecte l'équilibre naturel des arômes pour un authentique café de qualité.*

## CONTACT

**Dirigeant - Manager**

David LONGIN

contact@cafesmonika.com

+33 6 82 02 20 77

325 rue des Bruyères

71200 Le Creusot

Tel: +33 (0)3 85 56 06 17

www.cafesmonika.com





# DISTILLERIE GUY

La Distillerie Pierre Guy est une maison familiale implantée à Pontarlier dans le Haut-Doubs depuis 1890, reconnue pour sa longue tradition de distillation artisanale de spiritueux et d'apéritifs anisés issus du terroir franc-comtois. Elle perpétue un savoir-faire transmis de génération en génération, autour d'alambics historiques et de recettes authentiques.



## PRODUITS

- Pontarlier-Anis : apéritif anisé emblématique, distillé à partir de graines d'anis vert et de plantes sélectionnées, décliné en versions Ponsec (légèrement sucré) ou à l'ancienne (sans sucre).
- Absinthe de Pontarlier : spiritueux historique de la région, réintroduit selon les recettes traditionnelles après la levée des interdictions.
- Vert Sapin : liqueur inspirée des forêts locales, à base d'extraits de sapin.
- Autres spiritueux et liqueurs : une gamme étendue comprenant des eaux-de-vie et liqueurs de plantes ou de fruits (gentiane, poire, framboise, mûre, mirabelle, etc.).

## MARQUES

Pontarlier-Anis

*Visite et dégustation gratuites de la distillerie familiale.*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## CONTACT

**Dirigeant**

**Laurent Fery**  
lfery@distillerieguy.com

49 rue des Lavaux  
25300 PONTARLIER  
Tél. 03 81 39 04 70  
www.distillerie-guy.fr  
contact@distillerieguy.com





# DOMAINES ET CHATEAUX DE BOURGOGNE

Association de domaines et de châteaux Bourguignons

*15 propriétaires-récoltants fondateurs se sont associés pour proposer leurs vins.*

**UN CONCEPT UNIQUE**



## PRODUITS

Domaines et Châteaux de Bourgogne Réunis est une association de vignerons créée en 1993 sous l'impulsion de Pierre MAIZIERE.

Cette association commercialise **150 domaines viticoles indépendants de Bourgogne**, tous réputés et cités dans les guides les plus prestigieux (Parker, Guide Hachette, Wine Spectator etc.) Ensemble, ils représentent plus de 400 hectares de vignobles couvrant toutes les appellations de la Bourgogne viticole, notamment Chablis, Nuits Saint Georges, Meursault, Santenay etc.

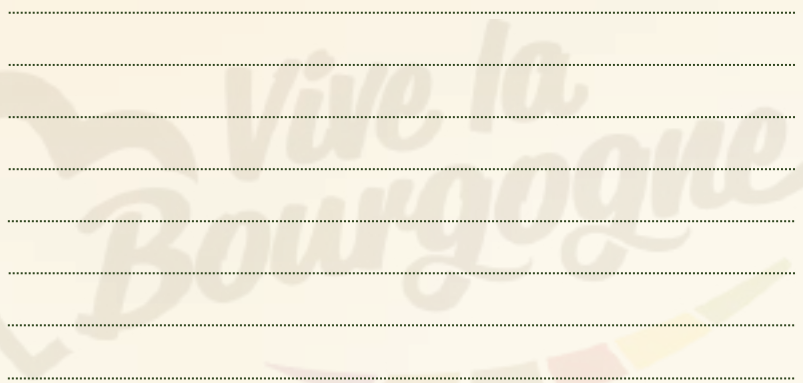
L'idée est de proposer une offre collective de vins de qualité (blancs, rouges, rosés, appellation génériques, villages, premiers crus et grands crus), **avec un seul interlocuteur et une seule facture.**

### CONTACT

**Gérante - Manager**

Anne MAIZIERE  
amaiziere@domaines-et-chateaux-bourgogne.com

58 rue de Lorraine  
21200 Beaune (France)  
Tél. : +33 (0)3 80 24 20 09  
Fax : +33 (0)3 80 24 21 04  
info@domaines-et-chateaux-bourgogne.com  
www.domaines-et-chateaux-bourgogne.com





# ELIXIA LIMONADE

Fondée en 1856 cette entreprise est la plus ancienne limonaderie de France, fidèle à sa recette et sa méthode d'origine depuis plus de 160 ans.

*Founded in 1856, this company is the oldest lemonade producer in France, remaining faithful to its original recipe and production method for over 160 years.*



## PRODUITS

### ELIXIA, LA PLUS ANCIENNE LIMONADERIE DE FRANCE

Créée en 1856, par Faustin GIRARDET, notre limonaderie a su maintenir tout au long de son histoire tradition et qualité. Elixia Classique (Nature, Fraise des bois, Myrtille, Mirabelle, Cerise griotte, Fruit de la Passion, Mangue, Framboise, Cassis, Litchi) / Elixia BIO ( Nature, Rose, Fleur d'oranger, Gingembre, Fleur de sureau, Menthe poivrée, Verveine citronnée, Lavande, Basilic) / Elixia Or avec paillettes d'or 24 Carats / Elixia Cola à la vanille de Tahiti.

### ELIXIA THE OLDEST FRENCH LEMONADE MANUFACTURE

Founded in 1856, our lemonade company has maintained tradition and quality throughout its history. Elixia Classic ( Original, Wild strawberry, Blueberry, Mirabelle plum, Morello cherry, Passion fruit, Mango, Raspberry, Blackcurrant, Lychee / Elixia Organic ( Lemon, Rose, Orange blossom, Elderflower, Ginger, Peppermint) / Elixia Gold with edible 24 karats gold flakes / ELIXIA Cola with Tahitian vanilla extract .

## FORMATS

Bouteille de 75cl et 33cl

*Artisan de Qualité reconnu par le Collège Culinaire de France*

## CONTACT

### Dirigeant – Manager

Hugo SUBLET  
hugo.sublet@elixia.fr

139 rue Soeur Helène  
39300 Champagnole France

Tel: + 33 (0)3 84 52 49 92

Mail: info@elixia.fr

Site : www.elixia.fr





# GRANDES DISTILLERIES PEUREUX

Fondées en 1864 à Fougerolles aux pieds des Vosges, et présidées depuis plus de 20 ans par Bernard Baud, les Grandes Distilleries Peureux sont un acteur majeur de la production d'eaux-de-vie de fruits et de la macération de fruits. *Founded in 1864 at Fougerolles, in the Vosges area and chaired for more than 20 years by Bernard Baud, the Grandes Distilleries Peureux are a major actor in eau-de-vie production and fruit maceration*



## PRODUITS

Reconnues dans le monde entier, notamment grâce aux emblématiques Griottines®, les Grandes Distilleries Peureux ne cessent d'innover et de conquérir des marchés. Que ce soit à destination des professionnels de la Gastronomie ou de la Mixologie ou tout simplement des fins gourmets soucieux de déguster des produits de qualité. Au fil du temps les gammes se sont diversifiées et enrichies : Cassis Peureux®, Framboisines®, Kirsch AOC de Fougerolles... les idées ne manquent pas, mais c'est bien la recherche de l'excellence qui caractérise cette maison familiale.

Depuis 2010, la boutique éponyme « L'Institut Griottines® » à Fougerolles est une véritable vitrine du savoir-faire séculaire de l'entreprise.

## MARQUES

- |                           |                 |                |
|---------------------------|-----------------|----------------|
| Griottines®               | Griottini®      | Un Peureux®... |
| Massenez®                 | Pvrple Gin®     |                |
| Golden Eight®             | Pastis 1811®    |                |
| Dom Pacello Royal Orange® | Garden Party®   |                |
| Djebenah Buna®            | Framboisines®   |                |
| La Cigogne®               | Cassis Peureux® |                |

## CONTACT

**Directeur commercial France – Sales manager**  
 Stéphane PELTEY  
 s-peltey@peureux.com

**Responsable commercial GD – Sales Representative**  
 Arthur PERRIN  
 a-perrin@peureux.com  
 43 avenue Claude Peureux  
 70220 Fougerolles, France  
 Tél. Boutique : +33 (0)3 84 49 63 47  
 Tél. Bureau : +33 (0)3 84 49 11 33  
 Fax : +33 (0)3 84 49 56 78  
 distilleriespeureux.com





# MAISON DES GRANDS CRUS

Grands vins de Bourgogne et Crémants de Bourgogne .  
*Burgundy Wines and Crémant de Bourgogne.*



## PRODUITS

**Prosper Maufoux** : Grands Vins de Bourgogne

**André Delorme** : Grands Vins de la Côte Chalonnaise et Crémant de Bourgogne

**Naudin Varrault** : Grands Vins de Bourgogne

## MARQUES

Prosper Maufoux  
André Delorme  
Naudin Varrault

## CONTACT

**Directeur commercial / Sales Manager**

Matthieu PLATEL  
matthieu.platel@fpvd.fr

**Responsable oenotourisme**

Monique VERDOT  
monique.verdot@fpvd.fr

**Prosper Maufoux**

Château de Saint-Aubin  
3 Rue des Lavières,  
21190 Saint-Aubin - France  
www.prosper-maufoux.com  
contact@prosper-maufoux.com

**André Delorme**

11 Rue des bordes  
71150 Rully - France  
www.andre-delorme.com  
caveau@andre-delorme.com





# NECTARS DE BOURGOGNE

Valoriser les fruits avec des origines et des identités régionales fortes, fruits de nos régions en partenariat avec nos producteurs. *Promotion of fruits with strong identities and origins, fruits from specific areas, in partnership with french growers.*



*Nectars de Bourgogne*



## PRODUITS

Nectars & Jus de fruits, coulis, pétillants naturels de fruits, confitures et gelées extra, vinaigres et notre fameuse épice : le POIVRE de CASSIS GAMMES CONVENTIONNELLES ET BIO.

Le cassis, le Chardonnay de Bourgogne, la Pêche de Vigne et l’Abricot de la vallée du Rhône, la Mirabelle de Lorraine ...

*Nectars and fruit juices, coulis, sparkling juices, jams, fruit vinegars, confits and our famous spice: Le POIVRE de CASSIS CONVENTIONAL AND ORGANIC RANGES Cassis de Bourgogne, Chardonnay de Bourgogne, Vineyardpeach, Yellow plum of Lorraine...*

## MARQUES

Nectars de Bourgogne  
Saveurs des Terroirs

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

## CONTACT

**Dirigeant** Stéphane LECOMTE  
stephane.lecomte@riembecker.fr

**Commercial GMS BFC**  
ass.commerciale@nectars-bourgogne.com

Impasse des Gillées  
21190 Merceuil (France)  
Tél. : +33 (0)3 80 21 42 56  
Fax : +33 (0)3 80 21 42 57  
www.nectars-bourgogne.com





# VEDRENNE

Fabrication de crèmes de fruits dont la crème de cassis et la liqueur fleur de sureau. Spiritueux. Sirops.  
*Manufacturing liqueurs (well-known for Blackcurrant Liqueur), Spirits, Syrups*



## PRODUITS

SuperCassis est le produit iconique de la gamme VEDRENNE. Unique par son intensité aromatique en bouche, il est le résultat de la sélection des meilleures variétés de cassis dont le Noir de Bourgogne récolté en France.

Notre Liqueur Fleur de Sureau est devenue une des références phares sur le marché du Spritz avec ses déclinaisons en Hugo, Apéritivo, Limoncello et Bergamote.

La gamme se complète de spécialités de crèmes et liqueurs modernes, spécialités de Bourgogne (Guignolet, Ratafia, Fruits aux alcools, Marc & Prunelles de Bourgogne, Marcassin ....)

Et d'une large gamme de sirops gourmands à savourer allongés d'eau pétillante, de limonade, de jus de fruits, en smoothies, granités, cocktails sans alcools ...

*Liqueurs and syrups for cocktails, Marcs and Brandies from Burgundy.*

*Propose un parcours de visite au Cassissium avec découverte de la production, ateliers cocktail et dégustation.*

## CONTACT

**Directeur commercial / Sales Manager**

Pierre-Benoit DUPUIS

[pierre-benoit.dupuis@vedrenne.fr](mailto:pierre-benoit.dupuis@vedrenne.fr)

**Commercial - Sales**

Simon WAHL

[simon.wahl@vedrenne.fr](mailto:simon.wahl@vedrenne.fr)

Tél. : +33 (0)6 72 23 52 31

6, passage Montgolfier

21700 Nuits St Georges (France)

Tél. : +33 (0)3 80 62 48 10

Fax : +33 (0)3 80 61 02 64

[www.vedrenne.fr](http://www.vedrenne.fr)





# VEUVE AMBAL

Élaboration de Crémant de Bourgogne depuis 1898, Leader du Crémant de Bourgogne.  
*Production of Crémant de Bourgogne since 1898. Leader in Crémant de Bourgogne.*



## PRODUITS

Le fer de lance de la maison Veuve Ambal est la Grande Cuvée Blanc Brut, Crémant de Bourgogne réalisé avec les 4 cépages emblématiques de la Bourgogne : Chardonnay, pinot Noir, Gamay et Aligoté. La gamme Veuve Ambal s'étend à des Crémants de Bourgogne Rosé, Demi-sec et à des cuvées avec des vieillissements allant de 12 à 36 mois.

Des Crémants de dégustation sont également présents dans la gamme Veuve Ambal comme le Millésimé 2015 ou le Crémant Blanc Extra Brut.

*White and Cremant rosé de Bourgogne, Vintage, prestigious cuvées*

## MARQUE

VEUVE AMBAL

*Propose un parcours de visite de production*  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

## CONTACT

**Directeur commercial / Sales Manager**  
Matthieu PLATEL  
matthieu.platel@fpvd.fr  
**Responsable oenotourisme**  
Monique VERDOT  
monique.verdot@fpvd.fr

ZA Le Pré Neuf  
21200 Montagny les Beaune (France)  
Tèl : +33 (0)3 80 25 01 70  
Fax : +33 (0)3 80 25 01 79  
contact@veuve-ambal.com  
www.veuveambal.com  
www.veuveambal-oenotourisme.com





# LES ANIS DE FLAVIGNY

Fabricant d'Anis de Flavigny, bonbon dragéifié Spécialité française depuis bien avant 1591.  
*Candy maker of « Anis de Flavigny », coated candy. A french speciality confectionary since 1591.*



Les Anis de Flavigny  
*un bien bon bonbon*



## PRODUITS

Les Anis® se déclinent dans une dizaine de parfums naturels dont seul l'original est à l'anis : anis, cassis, citron, fleur d'oranger, gingembre, mandarine, menthe, réglisse, rose, violette, café, eucalyptus, cannelle/orange. Les Anis de Flavigny® candies come in a dozen natural fragrances of which only the original has the anise's taste : original anise, blackcurrant, lemon, orange blossom, ginger, rose, violet, coffee, eucalyptus, tangerine, mint, liquorice, cinnamon/orange.

Gamme biologique également proposée  
Organic Range also available  
Jolies petites boîtes de poche et autres formats cadeaux  
Beautiful tins for impulse sales and gift packages available

## MARQUES

Les Anis de Flavigny®, Les Anis®, Anis de Flavigny®,  
Abbaye de Flavigny®, un bien bon bonbon®, Les Petits Anis®



## CONTACT

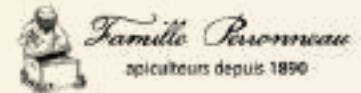
**Dirigeant – Manager**  
Catherine TROUBAT  
catherine.troubat@anisdeflavigny.com  
4 Rue de l'Abbaye 21150  
Flavigny-sur-Ozerain  
(France)  
Tél. : +33 (0)3 80 96 20 88  
Fax : +33 (0)3 80 96 21 43  
contact@anisdeflavigny.com  
www.anisdeflavigny.com





# APIDIS Famille Perronneau

Entreprise familiale d'apiculteurs depuis 1890, spécialisée dans la production et la distribution de miels, de produits de la ruche et de produits au miel. *Family, beekeepers since 1890 is a family company specialized in production and distribution of honeys, and honey made product.*



Famille Perronneau  
apiculteurs depuis 1890



## PRODUITS

Miels de sélection monofloraux et régionaux, gelée royale, pollen, propolis et de nombreux produits au miel : confiseries, confitures, biscuiterie, pain d'épices, nonnettes, moutardes et vinaigres... Honeys from monofloral and regional origins . Honey-made products : sweets, jams, biscuits, gingerbread, mustards, vinegars...

Certificat de conformité produits . Products certification of conformity  
HACCP. Appellation Montagne, Label Rouge

Indication géographique protégée . Protected Geographical Indication  
Miel de Provence, miel de Lavande  
Produits de production biologique . Organic production  
IFS / PME+

## MARQUES

Ruchers de Bourgogne . Famille Perronneau  
Nectarél Bio

*Attentifs à l'environnement et aux zones florales où sont installées nos ruches, nous pratiquons une apiculture raisonnée, soucieuse du bien-être de nos abeilles. Conscients de leur rôle essentiel dans la pollinisation et la biodiversité, nous nous engageons à les protéger, ainsi que leur environnement.*

## CONTACT

**Responsable France**  
François POUJOL de MOLLINIENS  
commercial@apidis.fr ou  
dirvente@apidis.com

**Responsable Export**  
export@apidis.com

19 rue de Skopje  
CS 70441 21004 DIJON CEDEX (France)  
Tél. : +33 (0)3 80 41 01 86  
Fax : +33 (0)3 80 45 23 66  
apidis@apidis.com  
www.apidis.com





# BISCUITERIE MISTRAL

Depuis 1954, la Biscuiterie MISTRAL confectionne des gâteaux et des biscuits toujours plus gourmands. Des recettes traditionnelles savoureuses & des innovations délicieuses... pour ravir les papilles des petits et des grands de génération en génération. *Cakes and biscuits maker since 1954*



BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ



## PRODUITS

Des gâteaux alliant tradition et modernité !

Madeleines longues, coquilles, parfumées, enrobées ou talonnées et chocolat

Moelleux gourmand au coeur fruité ou chocolaté... et bien d'autres en fonction des saisons et de nos inspirations. Madeleines, sponge cakes, stuffed pound cakes.

## MARQUES

Les fameux Chocobeurs®

Les Margotines®

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

## CONTACT

### Directeur Général

Fabrice BASSARD  
f.bassard@biscuits-mistral.fr

### Directrice adjointe

Laura HALUPKA  
l.halupka@biscuits-mistral.fr  
commercial@biscuits-mistral.fr

4 route de Dijon  
21140 SEMUR EN AUXOIS  
(France)  
Tél. : +33 (0)3 80 89 66 66  
www.biscuits-mistral.fr





# KLAUS

Fondée en 1856, notre Chocolaterie s'affiche fièrement en plein coeur du Pays horloger franc-comtois, à Morteau. PME indépendante à taille humaine, nous sommes fabricant et perpétons la grande tradition du Chocolat, du Caramel et des Biscuits.

*Since 1856, our Chocolaterie is established in Morteau where we create Chocolate sweets, toffees and biscuits with care and with the greatest respect for tradition.*



*Klaus*



Maitre biscuiter **VUEZ** depuis 1778

## PRODUITS

- Tablettes pleines & fourrées *Chocolate tabs*
- Caramels au Chaudron *Toffees cooked in traditionnal cauldrons*
- Barres chocolatées *Chocolate bars*
- Pâtes à tartiner *Spreads*
- Biscuits, meringues & pains d'épices *Biscuits, Meringue and Gingerbread*
- Bonbons & bouchées chocolatés *Chocolate sweets*
- Produits festifs (Pâques, Noël) *Festive products (Eastern, Christmas)*

## MARQUES

Klaus Depuis 1856  
&  
Vuez Depuis 1778

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## CONTACT

**Dirigeant – Manager**  
Hubert DECREUSE

**Contact commercial**  
adv@klaus.com

3 rue Victor Hugo  
25500 MORTEAU  
www.klaus.com





# MAISON DUFOUX

Maison familiale et artisanale fondée en 1960, la Maison Dufoux vous invite à découvrir l'art de la chocolaterie au coeur de son site de production à Charolles. Guidé par nos chocolatiers et pâtisseries, vous vivrez une immersion sensorielle unique mêlant tradition, savoir-faire et gourmandise.

*Family owned and artisanal house founded in 1960, the Dufoux House invites you to discover the art of chocolate making at the heart of its production site in Charolles. Guided by our chocolatiers and pastry chefs, you will experience a unique sensory immersion combining tradition, know-how and delicacy.*



## PRODUITS

Coffrets cadeaux différentes tailles et parfums, également thématiques (St Valentin, fêtes des mères)

- Tablettes de chocolat
- Gourmandises autour du chocolat : oursons guimauves, macarons, orangettes, délices à tartiner
- Cakes
- Glaces

*Gift boxes in different sizes and flavours, also themed (Valentine's Day, Mother's Day)*

*Chocolate Bars*

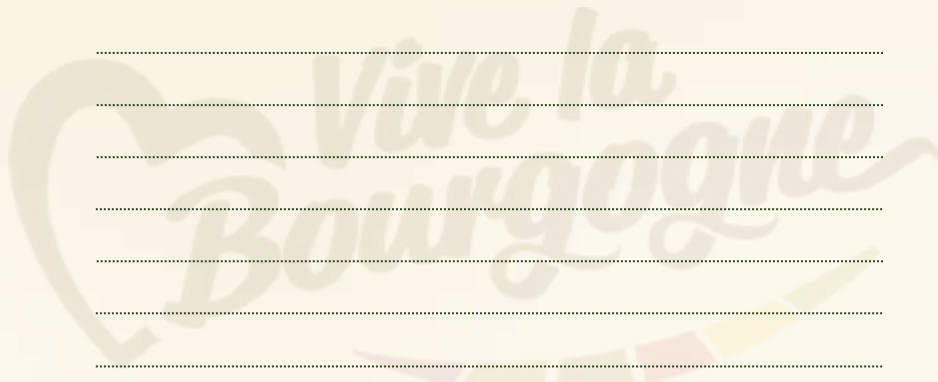
*Chocolate treats: gummy bears, macaroons, orangettes, spreads*

*Cakes*

*Ice Creams*

## MARQUES

Maison Dufoux



## CONTACT

### Président / CEO

Jean-Pierre BOUILLLOT

### Responsable commercial :

Romain CORNELOUP

Pôles d'activités du Charolais ZI

Champ du village

71120 CHAROLLES (France)

Tél. : +33 (0)3 85 28 08 10

contact@chocolatsdufoux.com

www.chocolatsdufoux.com





# MULOT & PETITJEAN

Fabricant de pain d'épices à Dijon depuis 1796. Maison familiale et indépendante qui perpétue les gestes et la recette des maîtres pain d'épiciers dijonnais. *Gingerbread maker since 1796. Independent and family company, carried on gingerbread makers handicrafts and recipes.*



## PRODUITS

### Le pain d'épices sous toutes ses formes :

- **Pains d'épices** : traditionnel, à la coupe, tranché, fourré...
- **Nonnettes et mini-nonnettes** : pains d'épices ronds fourrés à la confiture, saveur orange, cassis, framboise, abricot, citron, chocolat caramel, nature...
- **Pains d'épices pur-miel** : nature, graines et son de moutarde, oranges confites, figue, citron gingembre, éclats de caramel beurre salé
- **Pains d'épices « spécial toast »** : aneth, graines et son de moutarde, figues et noix
- Glacés-minces, petits mulots, coeurs, croquets et figurines
- Gamme bio : pain d'épices pur-miel, nonnettes...
- Boîtes collector cadeau
- Gamme spécifique pour Noël et pour Pâques

### Traditional gingerbread :

- Pure honey gingerbread
- Nonnettes and Mini-nonnettes : gingerbread filled with orange jam, apricot jam, raspberry jam, blackcurrant jam...
- Gingerbread biscuits
- Gift boxes / Specific range for Christmas and Easter
- Organic gingerbread

*Un espace muséographique pour parcourir la gourmande histoire de l'entreprise familiale*

## CONTACT

### Directeur commercial

Nicolas FOURNIER  
06 08 55 02 16  
nfournier@mulotpetitjean.fr

### Commercial Bourgogne

Stanislas MEUNIER  
commercial@mulotpetitjean.fr  
06 79 96 94 93

### Commercial Franche-Comté

Fabien NYS  
commercialauro@mulotpetitjean.fr

### Contact Tourisme

Elise JAGER  
ejager@mulotpetitjean.fr  
06 45 52 33 75

13 place Bossuet - 21000 Dijon  
Tél. : 03 80 30 07 10  
mulotpetitjean@mulotpetitjean.fr  
www.mulotpetitjean.fr





# BOURGOGNE ESCARGOTS

Transformation d'escargots de Bourgogne: cuisson des chairs, encoquillage et beurrage 100% local. Sélection de Truffes fraîches. *Since 50 years in the heart of Burgundy region, we have been processing snails into the French famous recipe with a mix of butter garlic and parsley.*  
*Fresh truffes trading*



## PRODUITS

Escargots de Bourgogne préparés surgelés, ou frais.  
Apéritifs: croustilles, mini bouchées d'escargots apéritives et moules farcies.  
Conserves de chairs d'escargots de Bourgogne, chairs d'escargots cuites surgelées IQF.

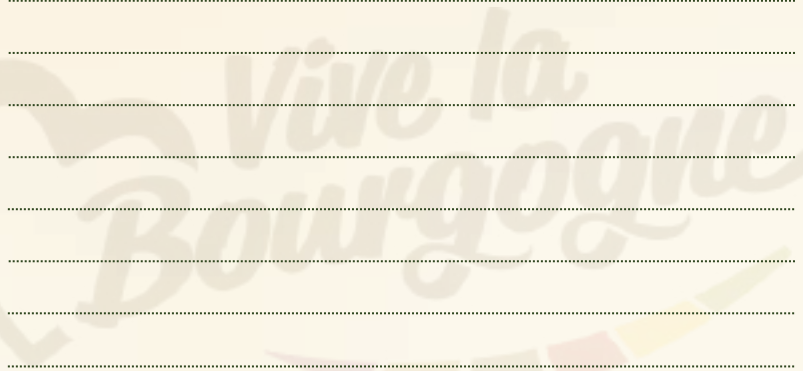
Truffes fraîches ou surgelées.  
Produits préparés à base de truffe dont les escargots farcis à la truffe

Frozen and fresh Burgundy snails,  
Appetizers as crispy snails, stuffed mussels  
Canned Burgundy snails.  
Fresh and frozen truffles  
Specialties cooked with truffles, including snails.

## MARQUES

Bourgogne escargots  
Or des Valois

*Ateliers de découverte de la truffe et de l'escargot*



## CONTACT

**Dirigeant – CEO**  
Responsable Export – Export manager  
Loïc QUENARDEL

**Directeur commercial - Sales manager**  
Armand DEROBERT-MASURE  
a.derobert-masure@bourgogne-escargots.fr

1 rue Jean Monnet  
21800 Chevigny-Saint-Sauveur (France)  
Tél. : +33 (0)3 80 71 06 66  
contact@bourgogne-escargots.fr  
www.bourgogne-escargots.fr





# LA MOUTARDERIE FALLOT

Fabrication et commercialisation de moutardes et condiments  
*Manufacturing and merchandising of mustards and condiments*



*Edmond FalLOT*  
LA MOUTARDERIE



## PRODUITS

**Fabrication artisanale à la meule de pierre** Moutarde de Bourgogne IGP / Burgundy mustard PGI  
Moutarde de Dijon / Dijon mustard Moutarde en Grains à l'ancienne / Seed style mustard  
Moutardes aromatisées (Cassis, Pain d'Epices, Miel et Vinaigre Balsamique, Estragon, Poivre Vert, Basilic...) / Flavoured mustards (Blackcurrant, Gingerbread, Honey and Balsamic, Tarragon, Green Peppercorn, Basil...) Moutarde douce / Mild mustard Vinaigres, cornichons, oignons, câpres.../ Vinegars, gherkins, onions, capers...

## FORMATS

Portion 25g, bocaux 10cl, 21cl, 37cl, 85cl, 5kg, pots grès, coffrets et présentoirs, bouteilles 25cl, 50cl...  
*Portion jars 25g, glass jars 10cl, 21cl, 37cl, 85cl 5kg, stoneware jars, gift packs, bottles 25cl, 50cl*

## MARQUES

Edmond FalLOT

*Propose un parcours de visite de production*

*Entreprise familiale depuis 1840*

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

## CONTACT

**Dirigeant – Manager**

Marc DESARMENIEN  
moutarde@fallot.com

31 rue du faubourg Bretonnière  
21200 Beaune (France)  
Tél. : +33 (0)3 80 22 10 02  
Fax : +33 (0)3 80 22 00 84  
contact@fallot.com  
www.fallot.com





# MAISON AUX MILLE TRUFFES

Entre Dijon et Beaune, vivez une expérience unique à la découverte de la Truffe de Bourgogne. Une équipe passionnée et un lieu paisible où se plonger dans les saveurs de la truffe en commençant par une démonstration de cavage suivie d'un moment gastronomique. Unique experience to discover the art and science of truffle hunting with our dog.



**Maison aux mille Truffes**  
RESTAURANT + EXPÉRIENCE

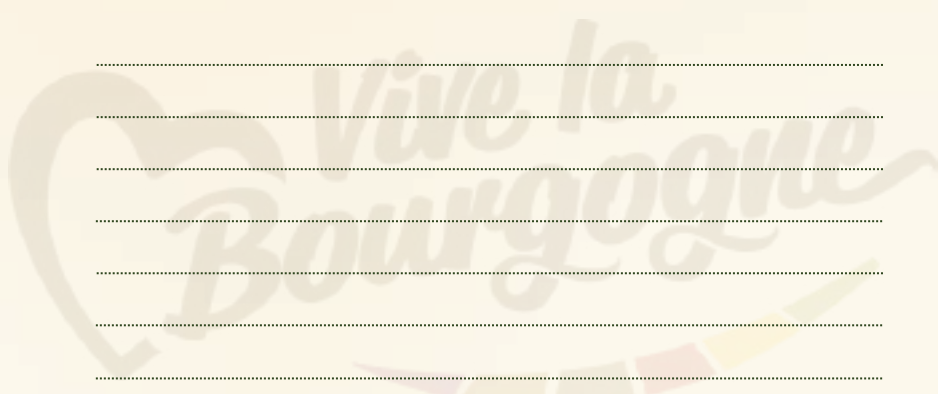
## PRODUITS

Démonstration de cavage de truffes avec un chien, restaurant 100% truffe, dégustation et boutique du terroir.  
Tous nos menus sont entièrement élaborés à partir de truffes de saison.  
Les maitres mots de la maison: plaisir, gourmandise, histoire, bonne cuisine, simplicité et belles rencontres.  
*Truffle hunting demonstration with a dog, restaurant exclusively dedicated to truffles, tasting, and local products shop.*

## CONTACT

**Dirigeant – Manager**  
Thierry BEZEUX  
direction@1000truffles.fr

Maison Mille Truffes  
La Chaume  
21 700 MAREY-LÈS-FUSSEY - FRANCE  
Tel: +33 380 300 891  
delphine@1000truffles.fr  
<https://www.maisonauxmilletruffles.fr>





# DUCHESSE DES GLACES

Fabrication traditionnelle de crèmes glacées, de sorbets plein fruits et d'entremets glacés.  
*Traditional production of ice creams, full-fruit sorbets, and frozen desserts.*



## PRODUITS

Crèmes glacées au lait entier pasteurisé : Vanille de Madagascar, Chocolat Valrhona, Café Arabica de Colombie, Caramel beurre salé, Pistache pure, Noix de Coco, Miel et Pain d'Épices, Menthe Chocolat, Rhum Raisin.

Sorbets pleins fruits: Cassis Noir de Bourgogne 100% Côte d'Or, Fraise, Citron de Sicile, Poire des Monts du Lyonnais, Marc de Bourgogne

Buches glacées de Noël: Vanille/Cassis, Chocolat / Pistache, Coco / Mangue, Citron / Meringue

## FORMATS

Conditionnements disponibles : Pots individuels, pots à partager et bacs pour les professionnels  
Formats des pots : 120 mL, 400 mL, 2500 ml

## MARQUES

Duchesse des Glaces

*Nous proposons un stand de glaces pour les événements sportifs, culturels, mais aussi les animations entreprises.*

## CONTACT

**Dirigeant – Manager**  
Pierrick LASSABLIÈRE

5 Avenue de Dallas  
21000 DIJON  
Tel : +33 3 80 45 56 55  
contact@duchessedesglaces.fr  
<https://duchessedesglaces.fr/>





# MAISON BOLARD

Depuis 1955, Maison Bolard cultive avec passion l'art du pâté en croûte et de la charcuterie pâtissière, en perpétuant méthodes traditionnelles, recettes authentiques et créativité reconnue.  
*Top of the range Cooked meat maker since 1955*



## PRODUITS

Le produit signature est le pâté en croûte grand format. De nombreuses recettes savent s'adapter au gré des saisons et des envies. Légumes pour l'été, gibier pour l'automne, foie gras, truffes, morilles pour les fêtes, etc...

Pour les apéritifs, découvrez également des pâtés en croûte au format cocktail et une large gamme de charcuterie pâtissière dont l'incontournable saucisson brioché mais aussi de nombreuses recettes de feuilletés, friand, bouchées apéritives...

*Wide range of Pâté Croûte : Made with french and fresh meat : Pork, Chicken, Duck and Turkey  
Caterer range : Brioche style sausage, cheese soufflé, dainty meat, appetizer tray.*

## MARQUES

Maison Bolard  
Bistronome  
Roger de Lyon

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

## CONTACT

**Directeur commercial / Sales Manager**  
Thierry BELIN  
commercial@bolard.com

Société Maison BOLARD  
39160 SAINT AMOUR  
Tel : 03.84.87.20.20  
<https://www.maison-bolard.fr/>





# PREMIER PLATEAU

Premier Plateau est une maison jurassienne de salaisons artisanales qui valorise le terroir franc-comtois grâce à une production locale, durable et respectueuse des traditions — des produits fumés et charcuteries authentiques conçus pour sublimer la gastronomie régionale.



## PRODUITS

Gamme de salaisons franc-comtoises authentiques, issues d'un atelier de production au cœur du Jura, élaborées avec des porcs élevés localement et des méthodes artisanales

- Charcuteries traditionnelles fumées
- Saucisses (Morteau, Montbéliard)
- Jambons fumés et filets mignons
- Noix de jambon séchée
- Terrines artisanales
- Brochettes & salaisons variées

## MARQUES

Premier Plateau

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**CONTACT**

**Dirigeant - Manager**  
 David BURGY  
 Responsable commercial  
 Cyril BESNARD  
 cbesnard@maisonchazal.com

3 Rue du Fenu  
 39300 Équevillon  
 03 63 57 01 39  
 www.premierplateau.fr



# SALAISONS DIJONNAISES

Fabrication de spécialités de charcuteries Bourguignonnes alliant modernité et tradition.  
*Manufacturing meat specialities from Burgundy using tradition and innovation.*



## PRODUITS

Produits Bourguignons : Jambon Persillé de Bourgogne LabelRouge, Jambon sec du Morvan, Jambon cuit supérieur à la moutarde à l'ancienne, Pavé Bourguignon

*Burgundy's products : « Jambon persillé » (parsley ham) from Burgundy, dry ham from Morvan, cooked ham from Dijon with traditional mustard*

Spécialités Terrine de Campagne à l'ancienne Sans sel nitrité, Boudin blanc de Rethel iGP Chorizo pur bœuf Charolais, Jambon sec du Morvan, Jambon persillé de Bourgogne

## MARQUES

Salaisons Dijonnaises. Fernand Dussert

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

### CONTACT

**Resp commercial – Sales manager**

Jean-Baptiste SIDOT  
jbidot@asabatier.fr

Rue Aspirant Buffet ZAE Cap Nord 21000 Dijon (France)  
Tél. : +33 (0)3 80 78 78 00  
Fax : +33 (0)3 80 78 77 99  
commercial@asabatier.fr  
www.salaisons-sabatier.fr





# TERRINES DU MORVAN

Fabrication de tartinables, terrines et plats cuisinés en verrines longue conservation  
*Manufacturing of spreads, "patés" and cooked meat with a longers help-life*



## PRODUITS

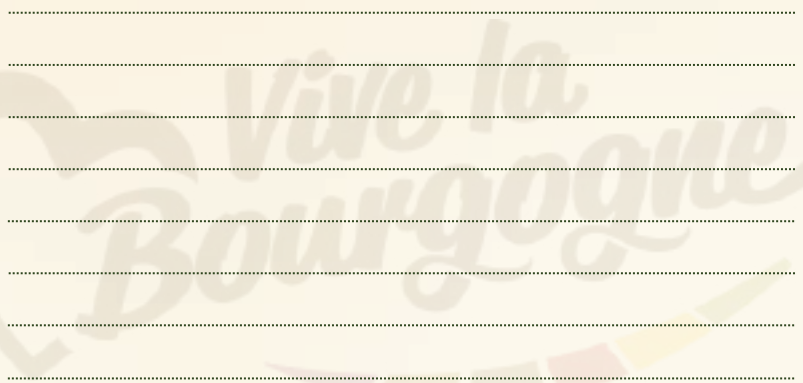
Terrine bourguignonne aux Pleurotes, Terrine au Comté, Terrine de sanglier au Marc de Bourgogne, Terrine morvandelle aux Cèpes, rillettes de Boeuf Charolais  
Coq au vin, Boeuf Bourguignon, Emincé de poulet au vin du Jura ...

### Exclusivités

- Gamme de Crémeux d'Escargots à tartiner** : innovation plébiscitée par les consommateurs dans cette version inédite de l'escargot
- Gamme qualité charcutière** : l'excellence du terroir charcutier français en version premium
- Gamme « Bernard Loiseau »**

## MARQUES

TERRINES DU MORVAN  
BERNARD LOISEAU



## CONTACT

Jérôme CRUZ  
terrinesdumorvan@asabatier.fr

19 route d'Autun  
58370 Onlay (France)  
Tél. : +33 (0)3 80 78 78 00  
Fax : +33 (0)3 80 78 77 99





# OEUFS COQUY

Eleveur de poules pondeuses, producteur franc-comtois, conditionneur et distributeur d'oeufs sol, plein air et bio depuis 1974, nous garantissons des oeufs coquille de qualité supérieure et de fraîcheur optimale à destination de clients GMS et RHF uniquement situés en Bourgogne Franche Comté. *Local breeder*



## PRODUITS

Notre gamme EXTRA FRAIS est livrée en magasin à J+1 et reprise par nos marchandiseurs à J+10 pour garantir l'extra fraîcheur et la totale qualité nutritionnelle de l'oeuf.

Les PLEIN AIR et PLEIN AIR BIO sont ramassés tous les jours chez nos éleveurs partenaires de Franche-Comté, conditionnés et livrés à max J+3, et repris à J+18.

*COMPLEMENT DE GAMME : Les oeufs ne relevant pas du cahier des charges COQUY sont vendus en magasin sous notre deuxième marque, l'OEUF COMTOIS*

## MARQUES

Notre marque Premium COQUY

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

## CONTACT

**Dirigeant** David SCRIVE

**Conseillère commerciale Bourgogne**

Eliette WETTSTEIN  
e.wettstein@coquy.com

**Responsable commercial**

Jean-Philippe KLOPP  
jp.klopp@coquy.com

6 chemin d'Hichounin  
25330 FLAGEY  
Tel : +33 (0)3 81 86 58 58  
www.coquy.com





# FROMAGERIE BADOZ

Fromagers et affineurs de père en fils, la fromagerie BADOZ située à Pontarlier, au coeur du Massif Jurassien, maîtrise l'intégralité de la fabrication des fromages, de la collecte du lait à l'affinage. *Cheese maker and ripeners from father to son since 1961.*



## PRODUITS

Fromages AOP\* : Mont d'Or - Comté - Morbier  
Pâtes pressées cuites et non cuites, Raclette, Tomme du Jura  
Pâtes molles traditionnelles, Crèmeux du jura, Sapin du Haut Doubs  
Cancoillottes IGP\*\*  
*\*Appellation d'Origine Protégée \*\* Indication géographique protégée*

*PDO\* cheeses : Mont d'Or - Comté - Morbier  
Hard cheeses and not cooked hard cheeses  
Traditionnal soft cheeses  
Cancoillottes  
\*Protected Designation of Origin*

## MARQUES

Badoz et Guy Rième

## CONTACT

**Dirigeant – Manager**  
Vincent BADOZ  
**Directeur commercial et marketing**  
Didier DUBESSET  
directeur.commercial@fromagerie-badoz.com  
**Chargée du développement des ventes**  
Marion MACIA  
ddv@fromagerie-badoz.com

4 rue Gustave Eiffel  
25 300 PONTARLIER  
Tel : +33 (0)3.81.39.80.20  
Fax : +33 (0)3.81.39.15.33  
accueil@fromagerie-badoz.com  
www.fromagerie-badoz.com  
www.fromagerie-rieme.com





# FROMAGERIE BERTHAUT

Fabrication de fromages à pâte molle et à croûte lavée  
*Manufacturing of soft cheese*



**FROMAGERIE BERTHAUT**

## PRODUITS & FORMATS

Epoisses AOP en format 250 g poids fixe et en format poids variable appelé Epoisses Perrière pesant environ 900 g. *Epoisses AOP (Protected designation of origin) fixed weight of 250g or variable weight called Epoisses Perrières approximately 900g*

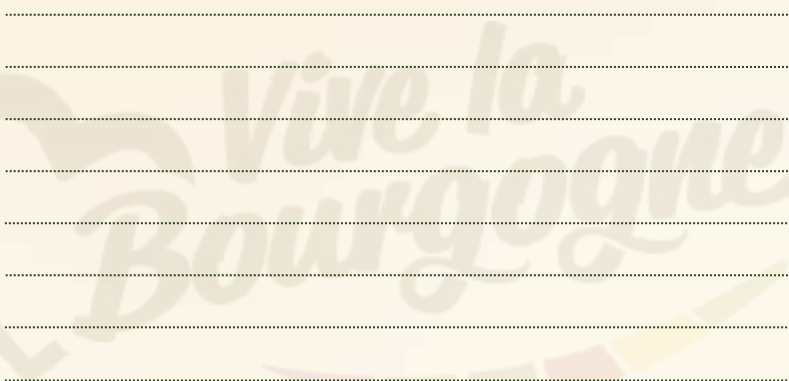
Affidéllice affiné au Chablis - *Affidéllice cheese with Chablis*

Soumaintrain Berthaut, Trou du Cru, Aisy Cendré

IGP Soumaintrain BRC depuis 2008

## MARQUES

Berthaut



## CONTACT

**Dirigeant - Manager**  
Christophe PROUVOST  
christophe.prouvost@fromagerie-berthaut.com

Place du Champ de Foire  
21460 Epoisses (France)  
Tél. : +33 (0)3 80 96 44 44  
Fax : +33 (0)3 80 96 30 40  
contact@fromagerie-berthaut.com  
www.fromagerie-berthaut.com





# FROMAGERIE CHEVENET

Fabrication de fromages de chèvre au lait cru Manufacturing of goat cheeses.

*Producteur de lait de chèvre Goat milk producer.*



## PRODUITS

Fromages de chèvre au lait cru : Mâconnais AOP, Charolais AOP, Satonnay, Cabrifrais, Tonnelets, Barattes, Mini Barattes, Bouchons, Cœur de chèvre, Lardus, Faisselles de chèvre, Couronne de Bourgogne, Fromage fort de chèvre, Cervelle de Canut, produits festifs (assortiment de fromages avec confiture,...)

Gamme spécialisée Export

*Farm goat cheese made with unpasteurized milk : Mâconnais AOP, Charolais AOP, Barrels, Kegs, Churns, Mini Churns, Lardus, Cottage cheeses, Crown of Burgundy, strong Cheese, Brains of Canut, festive products (Satonnay, corks)*

*Pasteurized special export range*

*Agriculture with good practices*

## MARQUES

Chevenet  
Chevrigny  
Le Chevrier des Crays

## CONTACT

### Dirigeant – Manager

Thierry CHEVENET  
chevenet@chevres.com

### Responsable commercial

Marc-Anthony CHAMPAGNON  
commercial@chevres.com

100 rue du Bourg  
71870 Hurigny (France)  
Tél. : +33 (0)3 85 34 84 78  
Fax : +33 (0)3 85 34 62 76  
www.chevres.com





# FROMAGERIE DELIN

Fabrication de fromages / *Manufacturing of cheeses (pasteurized)*



## PRODUITS

Brillat-Savarin affiné IGP (jeune et affiné), Prestige de Bourgogne, Crémeux de Bourgogne, Régal de Bourgogne décliné en différentes aromatisations, Crémeux de Bourgogne affiné fourré à la truffe *tuber aestivum vitt.* 3%.

Toute une gamme de fromages frais allant de la Faisselle de Gilly au Petit Vougeot, Fromage des Vignerons, Petit Bourguignon, Amour de Nuits etc....

Les Billes apéritives en version panachée (Mexicaine et Méditerranéenne), mais également les NUITONS (nature ou aromatisés) à déguster en boîte chaudes.

Gamme de lait départementalisé et de Bourgogne Franche-Comté

## MARQUES

- Delin / Crémeux de Bourgogne
- Régal de Bourgogne
- Délice de Pommard
- Le Nuiton

*Propose un espace immersif, un caveau de dégustation et un magasin de producteurs*

## CONTACT

**Dirigeant – Manager**  
Philippe DELIN

**Responsable Export**  
Nathalie BARBIER  
contact@fromagerie-delin.com

**Responsable commercial**  
Laurent CHARLES  
contact@fromagerie-delin.com

**Aux Voûtes by Delin**  
Grégory DUFOUR  
auxvoutesbydelin@fromagerie-delin.com

1 parc d'activités de la petite champagne  
21640 Gilly-lès-Cîteaux (France)  
Tél. : +33 (0)3 80 62 87 20  
Fax : +33 (0)3 80 62 80 34  
www.fromagerie-delin.com





# FROMAGERIE GAUGRY

Fabrication de fromages au lait pasteurisé, thermisé et cru.  
*Manufacturing of cheeses with raw, thermalized and pasteurized milk.*



## PRODUITS et FORMATS

- Epoisses AOP (250g et 1 kg sous cloche)
- Soumaintrain IGP (250g)
- Plaisir au Chablis Bio
- Ami du Chambertin
- Palet de Bourgogne
- Petit Gaugry

## MARQUES

Gaugry

*Parcours de visite en travaux pour extension.*  
*Réouverture en 2027.*  
*Magasin provisoire ouvert.*

## CONTACT

**Directeur commercial / Sales Manager**  
 Arnaud GAUTHIER  
 contact@gaugryfromager.com  
 RN 74  
 21220 Brochon (France)  
 Tél. : +33 (0)3 80 34 00 00  
 Fax : +33 (0)3 80 52 54 93  
 www.gaugryfromager.com





# FROMAGERIE GRANDJEAN

Affinage de fromages fermiers au lait cru de vache, mélange, mi-chèvre, chèvre et brebis. Négocier de produits laitiers. *Refining of farmhouse cheeses with unpasteurized milk of cow, mixture, at the middle-goat, goat and sheep. Trade of dairy products*



## PRODUITS

Roche, Cabrotons, Petit Cabroton, Petit Vache, Petit Chèvre, Petit Brebis  
Apéro Bique, Distribution d'une gamme de Crème et Beurre de Bresse AOP

*Distribution of a range of Cream and Butter of Bresse AOP*

## MARQUES

Grandjean

### CONTACT

**Dirigeant – Manager**

Thierry CHEVENET  
chevenet@chevres.com

**Responsable commercial**

Marc-Anthony CHAMPAGNON  
commercial@chevres.com

100 rue du Bourg  
71870 Hurigny (France)  
Tél. : +33 (0)3 85 34 84 78  
Fax : +33 (0)3 85 34 62 76  
grandjeanfromages@orange.fr





# FROMAGERIE LINCET

Fabrication de fromages.  
*Manufacturing of cheeses.*



FROMAGERIE FAMILIALE DEPUIS 1895



## PRODUITS et FORMATS

- Chaource AOP (250g et 500g)
- Brillat Savarin jeune et affiné IGP (200g et 500g)
- Epoisses AOP (250g et 1kg)
- Soumaintrain IGP (250g)
- Délice de Bourgogne (200g et 2 kg)
- Délice Papaye, Cranberry, Ail et Fines herbes... (200g et 500g)
- Rond des prés Bio (125g)
- Fromage de Troyes (nature, ail et fines herbes)
- Saint Florentin BIO
- Lait de Tradition (lait entier non standardisé)

## MARQUES

Lincet

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## CONTACT

**Directeur commercial / Sales Manager**

Arnaud GAUTHIER

arnaud.gauthier@lincet.com

15 rue de la Quenevelle

89100 Saligny (France)

Tél. : +33 (0)3 86 97 83 97

Fax : +33 (0)3 86 97 86 17

fromagerie@lincet.com

www.fromagerie-lincet.com





# FROMAGERIE DE MONTBÉLIARD

Fabrication de fromages au lait cru  
*Manufacturing of cheeses only raw milk*



## PRODUITS

Tomes des princes : nature, fumée, à l'ail des ours, au poivre  
Raclettes : nature, fumée, à l'ail des ours, au poivre  
Morbier AOP, réserve 80j, vieux 120j

*Tomes des princes : nature, smocked, wild garlic, pepper  
Raclettes : nature, smocked, wild garlic, pepper  
Morbier AOP : 80 days old, 120 days old*

## MARQUES

Fromagerie de Montbéliard

*Magasin à côté de la fromagerie*  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

## CONTACT

**Dirigeant – Manager**  
Philippe DELIN

**Responsable commercial**  
Laurent CHARLES  
contact@fromagerie-delin.com

60 Rue Jacques Foillet  
25200 Montbéliard  
Tel : +33 3 80 62 87 20  
<https://www.fromageriedemontbeliard.com>  
contact@fromagerie-delin.com





# PÂTURAGES COMTOIS

Pâturages Comtois – Coopérative Fromagère depuis 1947 / *Cheese cooperative since 1947.*



Depuis 1947, La coopérative Pâturages Comtois perpétue avec passion un savoir-faire fromager de Franche-Comté. Ancrée dans son territoire et fidèle à ses producteurs, elle élabore des fromages de qualité reconnus pour leur authenticité et leur goût.

Grâce à un lait rigoureusement sélectionné et à des méthodes de fabrication exigeantes, Pâturages Comtois propose des fromages bénéficiant de labels de référence tels que le Gruyère de France IGP, l’Emmental Grand Cru label Rouge et la cancoillotte IGP. Des produits emblématiques, reflets d’une tradition et d’un engouement constant pour l’excellence.

## PRODUITS

Pâtes pressées cuites : Gruyère de France IGP, Emmental Label Rouge

*Semi hard cheese : French Gruyere, Emmental Label Rouge*

Pâtes molles traditionnelles : Brie, Fondant, chaud, spécialités

*Soft cheese : Brie,*

Cancoillottes : Nature, Nature BIO *Organic Nature*, Vin Jaune, 5 baies *5 berries*, Ail et Ail BIO. *Garlic and Organic Garlic.*

Fromages IGP\* *IGP\* cheeses:* Gruyère France - Cancoillotte

\*Indication Géographique Protégée *Protected Geographical Indication*

## MARQUES

Pâturages Comtois, Merlemont, Fleuron des Gourmets

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

## CONTACT

### Dirigeant - Manager

Emmanuel LEROY  
e.leroy@paturages-comtois.com

### Commerciale - Commercial

Marlène MARIE  
m.marie@paturages-comtois.com

1 rue de la fromagerie  
70500 ABONCOURT  
GESINCOURT  
+33 (0) 3 84 68 70 41  
www.paturagescomtois.com





# EXEMPLES DE MISES EN AVANT MUTUALISÉES







Vive la  
Bourgogne

Vive la  
Franche-Comté

SAVOUREZ L'EXCELLENCE



CONTACT

Aurélie CASSIN  
Coordinatrice

+33 (0)6 88 24 44 85

[acassin@vlbfc.fr](mailto:acassin@vlbfc.fr)

[www.vivelabourgognefranchecomte.fr](http://www.vivelabourgognefranchecomte.fr)

