



## Fromages et produits laitiers du Grand Entremont

### Raclette du Valais AOP

*Les Raclettes du Valais AOP de nos laiteries*

Orsières

Bagnes 1

Bagnes 4

Bagnes 30 (production estivale)

Bagnes 98

Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56

Laiterie de Verbier, 027/ 771 29 03

Laiterie de Liddes, 079/ 550 03 95

Laiterie de Lourtier, 078/ 646 27 50

Laiterie d'Etiez, 027/ 785 10 40

*Les Raclettes du Valais AOP de nos alpages*

Bagnes-Chaux

Bagnes-Mille

Bavon

Fournoutz

Le Coeur

Le Lein

Lettaz

Les Ars

Peule

Tronc

Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64

Alpage de Mille, Abbet Benoit, 079/561 75 80

Lionel Jacquemettaz, 079/ 412 77 41

Francis Guigoz, 079/ 220 78 54

Philippe Marquis, 079/ 842 54 07

Alpage du Lein, Farquet Florent et Fellrath Mégane, 079/847 47 41

Jean-Marie Moulin, 449 57 70

Alpage des Ars, MattéoCook Sàrl, 079/484 00 54

Alpage de la Peule, Nicolas Coppey, 079/ 290 34 93

Sébastien Sauthier 079/ 381 57 18



### Mélanges à Fondue

Mélange à fondue d'Etiez

Mélange à fondue d'Orsières

Mélange à fondue de Liddes

Mélange à fondue de Verbier

Laiterie d'Etiez, 027/ 785 10 40

Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56

Laiterie de Liddes, 079/ 550 03 95

Laiterie de Verbier, 027/ 771 29 03



**Tommes et autres fromages au lait de vache**

*Les tommes et fromages de la ferme*

La p'tite tomme de Mauricette bio	Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Le p'tit crémeux de Mauricette bio	Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Sérac de vache de Mauricette bio	Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Le p'tit frais des Glariers curry	Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Le p'tit frais des Glariers bruschetta	Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Le p'tit frais des Glariers ail et fines herbes	Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Le bleu de Mauricette	Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87

*Les tommes et fromages d'alpage*

Tomme de vache de la Chaux	Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64
Sérac de vache de la Chaux	Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64
Tomme de la Peule	Alpage de la Peule, Nicolas Coppey, 079/ 290 34 93
Tomme du Tronc	Sébastien Sauthier 079/ 381 57 18
Sérac du Tronc	Sébastien Sauthier 079/ 381 57 18
Tomme du Lein	Alpage du Lein, Famille Michellod, 079/ 567 46 25
Tomme des Ars	Alpage des Ars, MattéoCook Sàrl, 079/484 00 54
Sérac des Ars	Alpage des Ars, MattéoCook Sàrl, 079/484 00 54

*Les tommes et fromages de nos laiteries*

Tomme la Vollégearde d'Etiez	Fromagerie d'Etiez, 027/ 785 10 40
Fromage l'Armaney d'Etiez	Fromagerie d'Etiez, 027/ 785 10 40
Fromage Mi-Gras d'Etiez	Fromagerie d'Etiez, 027/ 785 10 40
Fromage Vieux d'Etiez	Fromagerie d'Etiez, 027/ 785 10 40
Fromage Mi-Vieux d'Etiez	Fromagerie d'Etiez, 027/ 785 10 40
Sérac d'Etiez	Fromagerie d'Etiez, 027/ 785 10 40
Tomme Brusontze	Fromagerie d'Etiez, 027/ 785 10 40
Fromage Mi-Gras d'Orsières	Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56
Fromage Vieux d'Orsières	Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56
Tomme du Clocher d'Orsières	Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56
Sérac d'Orsières	Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56
Tomme Via Francigena d'Orsières	Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56
Tomme Catogne d'Orsières	Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56
Tomme Edelweiss / Pam 13*	Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56
Fromage à rebibes d'Orsières	Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56
Tomme de Liddes	Laiterie de Liddes, 079/ 550 03 95
Tomme du Bougne de Verbier	Laiterie de Verbier, 027/ 771 29 03
Tomme la Catelle de Verbier	Laiterie de Verbier, 027/ 771 29 03
Sérac de Verbier	Laiterie de Verbier, 027/ 771 29 03
Fromage à la truffe de Verbier	Laiterie de Verbier, 027/ 771 29 03



**Fromages au lait de chèvre ou brebis**

Fromage de chèvre de la Chaux	Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64
Sérac de chèvre de la Chaux	Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64
Séré de chèvre de la Chaux	Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64
Fraîche de chèvre de la Chaux	Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64
Affiné de chèvre de la Chaux	Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64
Pyramide de chèvre de la Chaux	Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64
Bûche de chèvre de la Chaux	Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64
Tartare fromage frais de chèvre de la Chaux	Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64
Tomme de brebis de la bergerie du Fregnoley	Lucien Fellay / La Bergerie du Fregnoley, 079/ 285 65 38
Tomme de chèvre de la bergerie du Fregnoley	Lucien Fellay / La Bergerie du Fregnoley, 079/ 285 65 38
Fromage à raclettes de brebis de la bergerie du Fregnoley	Lucien Fellay / La Bergerie du Fregnoley, 079/ 285 65 38
Fromage à raclettes de brebis de la bergerie du Fregnoley	Lucien Fellay / La Bergerie du Fregnoley, 079/ 285 65 38
Bleu de brebis de la bergerie du Fregnoley	Lucien Fellay / La Bergerie du Fregnoley, 079/ 285 65 38
Le p'tit chèvre de Mauricette	Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87

**Laits, beurre, yaourts**

Yaourts aux arômes de saison de la Chaux	Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64
Beurre d'Étiez	Laiterie d'Étiez, 027/ 785 10 40
Beurre d'Orsières	Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56
Beurre salé d'Orsières	Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56
Lait de vache de la Ferme des Champs Morins	Cédric Terrettaz / Ferme des Champs Morins, 079 / 379 86 48
Lait pasteurisé d'Orsières	Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56
Yaourts aux arômes de saison de Verbier	Laiterie de Verbier, 027/ 771 29 03
Beurre de Verbier	Laiterie de Verbier, 027/ 771 29 03
Lait de chèvre du Fregnoley	Lucien Fellay / La Bergerie du Fregnoley, 079/ 285 65 38
Lait de brebis du Fregnoley	Lucien Fellay / La Bergerie du Fregnoley, 079/ 285 65 38
Yaourts natures et aromatisés de Liddes	Laiterie de Liddes, 079/ 550 03 95
Lait frais de la Laiterie de Liddes	Laiterie de Liddes, 079/ 550 03 95



## Plantes Bio du Grand Entremont

### Tisanes

Infusions bio aux plantes aromatiques (divers mélange à base de menthe, alchémille, verveine, aspérule odorante, camomille, épilobe, guimauve, hyspope, prêle, mélisse, thym, etc.)

Isabelle Gabioud, Les Simples, 079/ 723 32 36

Infusions bio de sauge, de menthe, de verveine, de camomille, de thym et de mélisse du St-Bernard

Rostal Herbes aromatiques du Grand St-Bernard SA, 027/ 722 20 36

Infusions issues de la cueillette sauvage

La Boite Sauvage, D'amico Marie, 078/610 50 52

### Herbes pour assaisonnement

Bouquet aromatique de montagne bio "Salade" du St-Bernard (sarriette, livèche, thym, basilic)

Rostal Herbes aromatiques du Grand St-Bernard SA, 027/ 722 20 36

Bouquet aromatique de montagne bio "Fondue" du St-Bernard (thym, basilic, sarriette, livèche, sauge, romarin, marjolène, estragon)

Rostal Herbes aromatiques du Grand St-Bernard SA, 027/ 722 20 36

Bouquet aromatique de montagne bio "Bouquet" du St-Bernard (thym, basilic, sarriette, romarin, livèche, sauge, estragon, marjolène)

Rostal Herbes aromatiques du Grand St-Bernard SA, 027/ 722 20 36

Mélanges aromatiques bio en poudre (à base de thym, sauge, origan, sarriette, etc.)

Isabelle Gabioud, Les Simples, 079/ 723 32 36

Mélanges aromatiques bio en feuilles/fleurs (à base de thym, sauge, sarriette, menthe, etc.)

Isabelle Gabioud, Les Simples, 079/ 723 32 36

### Divers à base de plantes

Huile végétale de chanvre Bio

Daniel Lattion et Fils, 079/ 213 39 21

Vinaigre des 4 voleurs (aux plantes)

Edelweiss Distillerie, 079/ 249 42 74

Produits issus de la cueillette sauvage (Ketchup, sels aromatisés, prunelles lacto, boutons de plantain)

La Boite Sauvage, D'Amico Marie, 078/610 50 52



### Miels de montagne du Grand Entremont

Miel de Sembrancher, Eric Bender	079 / 449 60 93
Miel d'Orsières du Rucher "Coppey Frères"	079 / 831 91 30
Miel du Val de Bagnes de Pierre Besse	079 / 449 48 32
Miel du Val Ferret de Clément Formaz	079 / 783 33 87
Miel du Val Ferret de Stéphane Dorsaz	078 / 817 00 66
Miel du Val Ferret de Michel Rausis	079 / 220 71 42
Miel de Chandonne de Jean-Baptiste Moulin	079 / 607 82 23
Miel d'Orsières de Dransenergie	Bertrand Coppey 079 / 831 91 30
Miel de Versegères Jean-Louis Gabbud	079 / 784 04 67
Miel de Jean-Charles Formaz	079/533 66 13
Miel du Val Ferret de Sébastien Maillard	079/295 91 94
Miel de Christophe Trojanowska	079/623 94 62



## Produits carnés du Grand Entremont

### Saucisse d'Entremont

Saucisse d' Entremont de BTB

Boucherie BTB SA, 027/ 783 12 29

Saucisse d'Entremont des Salaisons de Bagnes

Les Salaisons de Bagnes, Arthur Maret et Emile, 079/667 84 01

### Autres salaisons

Pavés de Highland poivre/ thym/herbes

Magaly Jacquemettaz, 079/ 792 35 51

Salaison de bœuf de BTB

Boucherie BTB SA, 027/ 783 12 29

Salaison de boeuf de la Ferme des Biolles

Ferme des Biolles, Sébastien Sauthier 079/ 381 57 18

Salaison de boeuf Bio de la Ferme des Glariers

Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87

Salaison de bœuf de Thierry Maret

Thierry Maret, 079 210 17 47

Salaison de bœuf des Salaisons de Bagnes

Les Salaisons de Bagnes, Arthur Maret et Emile, 079/667 84 01

Saucisse sèche de bœuf bio

Daniel Lattion et Fils, 079/ 213 39 21

Saucisse d'Hérens de la Ferme des Biolles

Ferme des Biolles, Sébastien Sauthier 079/ 381 57 18

Saucisse sèche Bio de brebis

Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87

Saucisse poivre et ail de la Bergerie des trois Ours

Bergerie des trois Ours

Saucisse de bœuf

Thierry Maret, 079 210 17 47

Saucisse sèche

Les Salaisons de Bagnes, Arthur Maret et Emile, 079/667 84 01

Chorizo du Berger de BTB (brebis)

Boucherie BTB SA, 027/ 783 12 29

Saucisse sèche de brebis

Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87

Saucisse sèche de brebis des Lârzes

Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43

Chorizo de brebis des Lârzes

Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43

Viande séchée de brebis des Lârzes

Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43



## Viande fraîche

### *Bœuf*

Viande de bœuf de la Rosière

Viande de bœuf de la Ferme du Soleil

Viande de bœuf Bio de Liddes

Viande d'Hérens Bio de la Garde

Viande d'Highlands Bio de la Garde

Viande d'Hérens de Vollèges

Viande de bœuf d'Hérens Bio de la Ferme des Glariers

Viande de bœuf de la Ferme des Champs Morins

Famille Tornay, Alexis Tornay, 077/ 415 44 49

Ferme du Soleil, Viviane Collombin, 078/ 684 63 62

Daniel Lattion et Fils, 079/ 213 39 21

Patrick Métroz, 079/ 607 72 18

Patrick Métroz, 079/ 607 72 18

Société simple Frossard Frères, 079/ 352 76 11

Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87

Cédric Terrettaz / Ferme des Champs Morins, 079 / 379 86 48

### *Veau*

Viande de veau fraîche de la Ferme du Soleil

Viande de veau Bio de la Ferme des Glariers

Saucisse de veau Bio de la Ferme des Glariers

Ferme du Soleil, Viviane Collombin, 078/ 684 63 62

Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87

Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87

### *Agneau*

Viande d'agneaux Bio de Liddes

Merguez Bio de Liddes

Viande d'agneaux Bio de la Garde

Viande d'agneaux d'alpage du Val Ferret

Viande d'agneaux Bio de la Ferme des Glariers

Merguez Bio de la Ferme des Glariers

Merguez de la Bergerie des trois Ours

Viande d'agneaux de la Bergerie des trois Ours

Viande de brebis et d'agneau

Viande d'agneau des Lârzes

Merguez de brebis des Lârzes

Cippolata de brebis des Lârzes

Burger d'agneau aux herbes du Grand St-Bernard

Daniel Lattion et Fils, 079/ 213 39 21

Daniel Lattion et Fils, 079/ 213 39 21

Patrick Métroz, 079/ 607 72 18

Florian Volluz, 079/ 220 39 90

Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87

Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87

Bergerie des trois Ours

Bergerie des trois Ours

Lucien Fellay / La Bergerie du Fregnoley, 079/ 285 65 38

Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43

Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43

Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43

Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43

### *Porc*

Viande de porc de la Ferme du Soleil

Viande de porc Bio de la Ferme des Glariers

Saucisse à rôtir de porc Bio de la Ferme des Glariers

Ferme du Soleil, Viviane Collombin, 078/ 684 63 62

Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87

Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87

### *Chèvre*

Viande de chèvre et de cabri

Lucien Fellay / La Bergerie du Fregnoley, 079/ 285 65 38



## Boissons du Grand Entremont

### Eaux et boissons aromatisées

Eau naturelle de Sembrancher

Eau gazéifiée de Sembrancher

Limonade 2598 « Citron & Lime »

Eau aromatisée 2598 « Menthe & Matcha »

Eau aromatisée 2598 « Tonic »

Soc. exploitations eaux minérales de Sembrancher, 027/ 785 26 46

Soc. exploitations eaux minérales de Sembrancher, 027/ 785 26 46

Soc. exploitations eaux minérales de Sembrancher, 027/ 785 26 46

Soc. exploitations eaux minérales de Sembrancher, 027/ 785 26 46

Soc. exploitations eaux minérales de Sembrancher, 027/ 785 26 46

### Vins

Vespae, Gamay de Bovernier AOC Valais 7,5dl

Vuège, Assemblage de Vollèges Bio AOC Valais 7,5dl

Gamay de Bovernier du domaine Gérald Besse 3,75dl - 5dl - 7,5dl

Gamay de Bovernier de Line Dorsaz 7,5dl

Gamay de Bovernier de Line Dorsaz 7,5dl

Goron de Bovernier de Line Dorsaz 7,5dl

Heida Banyà de Jean-René Germanier 7,5dl

Fendant de Bovernier

Gamay de Bovernier

Goron de Bovernier

Cornalin de Bovernier

Païen de Bovernier

Cave Jean-René Germanier, 027/ 346 12 16

Cave Jean-René Germanier, 027/ 346 12 16

Domaine Gérald Besse, 027 / 722 78 81

Projet Dzégne, Line Dorsaz, 079 / 535 34 83

Projet Dzégne, Line Dorsaz, 079 / 535 34 83

Projet Dzégne, Line Dorsaz, 079 / 535 34 83

Cave Jean-René Germanier, 027/ 346 12 16

Dorsaz Bastien, 079/ 552 99 74



### Digestifs

Génépi de Michel Fiora	Michel Fiora, 079/ 347 42 30
Génépi blanc - Vapeur des Cimes	Michel Fiora, 079/ 347 42 30
Abricotine AOP	Aristide Rebord, 079/404 70 63
Liqueur d'abricots Luizet d'Aristide	Aristide Rebord, 079/404 70 63
Eau de vie d'abricots Luizet douce d'Aristide	Aristide Rebord, 079/404 70 63
Djinn de Sarreyer	Edelweiss Distillerie, 079/ 249 42 74
La Chandelle Verte de Sarreyer	Edelweiss Distillerie, 079/ 249 42 74
L'Etoile d'Argent de Sarreyer	Edelweiss Distillerie, 079/ 249 42 74
Le Pastis Pagnôle	Edelweiss Distillerie, 079/ 249 42 74
Absinthe Tante Faustine	Edelweiss Distillerie, 079/ 249 42 74
L'Arquebuse ou Arquebusade, alcool de plantes	Edelweiss Distillerie, 079/ 249 42 74
Déliisse, alcool de plantes	Edelweiss Distillerie, 079/ 249 42 74
Petite Charmeuse	Edelweiss Distillerie, 079/ 249 42 74
Alcools de plantes (Nepeta, thym citronné et menthe)	Isabelle Gabioud, Les Simples, 079/723 32 36
Alcool de Sorbier	Isabelle Gabioud, Les Simples, 079/723 32 36

### Sirops

Sirop de Bovernier, abrciots, cerises, pêches, prunes, poires, cassis, raisinets, josta, mûres, fraises, framboises, menthe et sureau	Sophie Puipe, 079/ 316 44 68
Sirop de Menthe	Jardin d'Adeline et Armando, Vollèges
Sirop de la Bergerie des trois Ours, Menthe poivrée, de Menthe ou de Thym	Bergerie des trois Ours
Sirop de plantes Mélisse, Menthe marocaine, Thym citronné, Monarde, Fleurs de Sureau, etc.	Isabelle Gabioud, Les Simples, 079/ 723 32 36
Sirop de plantes issus de la cueillette sauvage	La Boite sauvage, D'Amico Marie, 079/610 50 52
Sirop de plantes Colabsinthe / Colabse Bagnard	Edelweiss Distillerie, 079/ 249 42 74

### Divers (boissons)

Sève de bouleau	Alpine Ressource Sàrl, Justine Rosset et Tania Stutz, 079/603 45 85
Nectar d'abricots de Bovernier	Les Fruits de Martigny, 027/746 16 13



## Céréales du du Grand Entremont

### Farines

Farine complète de seigle du Grand Entremont  
Farine complète de blé du Grand Entremont  
Farine de blé de Bruson semi-complète  
Farine de blé de Bruson mi-blanche  
Farine d'amidonnière de Bruson semi-complète  
Farine de chanvre Bio  
Farine de blé Bio

Société simple Frossard Frères, 079/ 352 76 11  
Société simple Frossard Frères, 079/ 352 76 11  
Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43  
Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43  
Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43  
Daniel Lattion et Fils, 079/ 213 39 21  
Daniel Lattion et Fils, 079/ 213 39 21

### Boulangerie

Le Pain du Grand Entremont 100% local et au levain

Boulangerie-Tea Room La Gentiana (Champex-Lac)  
Boulangerie La Poste (Verbier et le Châble)  
Boulangerie Michellod (Orsières, Verbier et le Châble)

### Croissants

Flûtes du Grand Entremont

Sur demande - Boulangerie-Tea Room La Gentiana (Champex-Lac)  
Boulangerie La Poste (Verbier et le Châble)



## Fruits et légumes du Grand Entremont

### Fruits frais

Abricots Luizet de Governier

Aristide Rebord, 079/404 70 63

### Légumes frais

Pommes-de-terre d'Orsières Bio

Famille Tornay, Alexis Tornay, 077/ 415 44 49

Carottes d'Orsières Bio

Famille Tornay, Alexis Tornay, 077/ 415 44 49

Pommes-de-terre de Vollèges

Société simple Frossard Frères, 079/ 352 76 11

### Légumes au vinaigre

Légumes au vinaigre

Jardin d'Adeline et Armando, Vollèges

Légues au vinaigre et aux épices

Formaz Jean-Charles, 079/533 66 13

### Champignons

Chanterelles au vinaigre

La Boite sauvage, D'Amico Marie, 079/610 50 52

Crème de bolets

Formaz Jean-Charles, 079/533 66 13

Eperviers/Chanterelles au vinaigre

Formaz Jean-Charles, 079/533 66 13



## Douceurs du Grand Entremont

### Confitures

Confiture de lait de Marie-Gabrielle	Famille Luisier, Ferme des Praz, 079/ 684 79 64
Confiture d'abricots Luizet de Bovernier	Aristide Rebord, 079/404 70 63
Confitures d'abricots de Bovernier, de myrtilles, de fleurs de sureau, de coings, de pissenlits, de pruneau, de tomates vertes et de bourgeon de sapin du Val de Bagnes	Laurianne Vaudan, 079 662 18 82
Confitures de fruits issus de la cueillette sauvage	La Boite Sauvage, D'Amico Marie, 078/610 50 52
Gelées de fruits issus de la cueillette sauvage	La Boite Sauvage, D'Amico Marie, 078/610 50 52
Confitures aux fruits du Grand Entremont (fraises, groseilles et framboises)	Formaz Jean-Charles, 079/533 66 13



### Douceur du Grand Entremont

Meringue de Raphaël au thym citronné	Raphaël Thoos 078 /854 91 25
Carmel au beurre salé d'Orsières ou d'Étiez	Laurianne Vaudan, 079 662 18 82
Caramel au beurre salé "Salidou", édition spéciale au beurre et la crème d'Étiez	La Crêpière, 078 891 94 82
Les caramels à la crème d'Étiez	Raphaël Thoos 078 /854 91 25
Tablette de chocolat noir à l'absinthe de Sarreyer	Raphaël Thoos 078 /854 91 25
Branche caramel & fleur de sel à la crème et au beurre de la Laiterie d'Étiez	Raphaël Thoos 078 /854 91 25
Chocolat à l'aspérule du Mont Chemin	Raphaël Thoos 078 /854 91 25
Chocolat à la verveine du Grand Entremont	Raphaël Thoos 078 /854 91 25
Chocolat à l'absinthe de Sarreyer	Raphaël Thoos 078 /854 91 25
Pâte de coing ou autres fruits du jardin	Hélène Marchet, On Bouai /078 802 93 10
Coulis de fruits issus de la cueillette sauvage	La Boite Sauvage, D'Amico Marie, 078/610 50 52
Biscuits sablés aux divers arômes (sablés, meringuettes, milan, miroirs, à l'anis)	Bender Natacha, 079/565 78 93



## Œufs du Grand Entremont

### Œufs de poules

Œufs de la Ferme du Soleil  
Œufs de la Ferme des Biolles  
Œufs de la Bergerie des trois Ours  
Œufs de la Ferme des Glariers  
Œufs du Jardin d'Adeline et Armando

Ferme du Soleil, Viviane Collombin, 078/ 684 63 62  
Ferme des Biolles, Sébastien Sauthier 079/ 381 57 18  
Ferme des Trois Ours  
Mauricette Fellay, Lourtier 079/ 277 72 87  
Adeline Pinelli, Vollèges

### Œufs de cailles

Œufs de cailles de Praz-de-Fort  
Œufs de cailles du Jardin d'Adeline et Armando

E-caïe Fernand Copt, 079/ 411 74 08  
Adeline Pinelli, Vollèges

Un signe de reconnaissance,  
gage d'origine et de qualité



Le produit trouve son origine en montagne, dans le Grand Entremont.



Le produit contribue au maintien d'une agriculture dynamique qui perpétue le savoir-faire des paysans.



Le produit est naturel et savoureux.