



Tarifs Pro

Crémèrie Fromagerie - Maison Olivier

- 84000 Avignon -
Année 2026

Liste des produits

Tarifs Pro



A close-up, slightly blurred photograph of a large wheel of cheese. The cheese has a thick, textured rind that is a warm, brownish-orange color. The surface of the rind shows some cracking and unevenness, characteristic of aged cheese. The lighting is soft, highlighting the texture of the rind. The background is out of focus, showing more of the cheese wheel and a hint of a light-colored surface.

**Plus de 180 références de
fromages lait cru et fermier**

Lait de Vache

Nom	Prix HT au Kg	Saisons
Pâte Cuite		
Comté + de 36 mois	29,04	Toute l'année
Comté 20-22 ans	20,97	Toute l'année
Comté 10-12 mois	18,48	Toute l'année
Abondance	22,08	Février à Mai
Appenzeller	24,00	Toute l'année
Appenzeller enrichi à la crème	18,15	En fonction des arrivages
Etivaz (type gruyère suisse 1500m altitude)	27,00	Toute l'année
Beaufort d'Été	30,00	Toute l'année
Gruyère Suisse 14 mois	27,97	Toute l'année
Emmental de Savoie	16,27	Toute l'année
Parmesan 36 mois	23,95	Toute l'année
Pâte Persillée		
Gorgonzola (P) (très crémeux)	15,00	Toute l'année
Bleu des Causses	21,94	Toute l'année
Fourme D'Ambert	14,54	Toute l'année
Bleu D'auvergne	13,36	Toute l'année
Stilton (P)	19,00	En fonction des arrivages
Fourme de Montbrison	20,82	Toute l'année
Bleu de Gex	16,39	En fonction des arrivages
Shropshire (P)	26,00	En fonction des arrivages
Bleu Chataigneraie	15,21	En fonction des arrivages

Nom	Prix HT au Kg	Saisons
Pâte à croute fleurie et à pâte molle		
Brie de Meaux	17,00	Toute l'année
Brie de Melun	22,00	Toute l'année
Le Petit Poivre	21,95	En fonction des arrivages
Chaource	3,9 (Pièce)	Toute l'année
Coulommier Donge	13,00	Toute l'année
Brillat Savarin nature	20,00	Toute l'année
Brillat Savarin truffe noire 800g	24 (Pièce)	Toute l'année
Neuf Chatel	4 (Pièce)	Toute l'année
Camembert Champ Secret	5,4 (Pièce)	Toute l'année
Saint Félicien	3,6 (Pièce)	Toute l'année
Saint Marcelin	1,8 (Pièce)	Toute l'année

Les Brillât-Savarin sont affinés. Pour des frais, les commandes sont à passer le dimanche pour une livraison le jeudi suivant.

(P) = Pasteurisé
(Pièce) = Prix à la pièce



Lait de Vache

Nom	Prix HT au Kg	Saisons
Pâte à pressée non cuite et demi cuite		
Saint Nectaire	19,90	Toute l'année
Tomme de Sancy (Type double St Nectaire)	14,00	Toute l'année
Tomme du bredou (type Saint nectaire)	15,42	En fonction des arrivages
Morbier	19,00	Toute l'année
Bethmale	19,00	Toute l'année
Tome au Marc de Raisin	20,00	Bientôt Création MO
Cantal Entre Deux	21,00	Toute l'année
Cantal Jeune	18,00	Toute l'année
Veille Mimolette 24 mois	28,00	Toute l'année
Jeune Mimolette	21,00	Toute l'année
Laguiole bio	21,00	Toute l'année
Salers	20,00	Toute l'année
Tomme de Savoie	19,50	Toute l'année
Tomme des Bauges	20,00	Toute l'année
Vacherin Fribourgeois d'Alpage*	27,00	Octobre à Février
Tomme aux fleurs	24,00	Toute l'année
Vieux Gouda 36 Mois (P)	14,00	Toute l'année
Gouda à la truffe (P)	20,00	Toute l'année
Gouda Jeune*	14,00	En fonction des arrivages
Cheddar 12 mois d'affinage	28,00	En fonction des arrivages
Tomme Ail des ours (P)	17,00	Toute l'année

Nom	Prix HT au Kg	Saisons
Pâte à croute lavée		
Époisse à la coupe	25,00	Toute l'année
Mont d'or	10 (Pièce)	Octobre à Février
Reblochon	19,00	Toute l'année
Vieux Lille	19,00	Toute l'année
Manigodine	23,00	Toute l'année
Soumaintrain	4,50 (Pièce)	Toute l'année
Pont L'Évêque	6,80 (Pièce)	Toute l'année
Livarot	8,00 (Pièce)	Toute l'année
Munster Bio	18,50	Toute l'année
Vacherin	21,00	Octobre à Février
Langres Petit Modèle	4,5 (Pièce)	Toute l'année
Maroilles	14,00 (Pièce)	Toute l'année
Talegio Latte Crudo	20,00	En fonction des arrivages
Sari	5,72 (Pièce)	En fonction des arrivages
La Bouse	5,98 (Pièce)	En fonction des arrivages

(P) = Pasteurisé
(Pièce) = Prix à la pièce
* Uniquement sur commande.



Lait de Chèvre

Nom	Prix HT à la pièce	Saisons
Tomme de chèvre basque 4 mois	23,79 (Kg)	Mars à Octobre
Tomme Mathilde	23,89 (Kg)	Mars à Octobre
Pavé Sariette	2,70	Mars à Octobre
Racotin (80g)	4,20	Toute l'année
Petit campagnard frais (180g)	4,30	Toute l'année
Poulligny Saint Pierre (195g)	6,00	Toute l'année
Clacbitou (165g)	7,50	Toute l'année
Selles sur Cher (126g)	4,90	Toute l'année
Sainte Maure Bio	6,40	Toute l'année
Crottin de chavignol (68g)	2,20	Toute l'année
Lorenthym	3,90	Toute l'année
Pélardon (66g)	2,47	Toute l'année
Mothais sur feuille	4,50	Toute l'année
Chèvre mini clac	1,50	Toute l'année
Tomme chèvre Poitou	25,00 (Kg)	Toute l'année
Banon de provence	4,30	Avril à Septembre
Sauvagat cendré (180g)	4,50	Toute l'année

Nom	Prix HT à la pièce	Saisons
Picodon	2,70	Mars à Novembre
Buchette de Provence	3,50	Mars à Novembre
Tomme Provence à l'ancienne	3,50	Mars à Novembre
Bleu de chèvre basque	25,00 (Kg)	Mars à Novembre
Tomme aux fleurs	25,00 (Kg)	Toute l'année
Anneaux du Vercors	4,20	Décembre à Février
Catal	5,00	Toute l'année
Rocamadour	0,85	Toute l'année
Brousse du Rove (50g)	1,65	Mai à Juillet
Lou serre	1,80	Toute l'année
Sec Bleuté	1,71	Toute l'année

Même si la plupart de nos chèvres sont disponibles une grande partie de l'année. Les arrivages peuvent être aléatoire en fonction de la production de lait.

(P) = Pasteurisé
(Kg) = Prix au Kg



Lait de Brebis

Nom	Prix HT au Kg	Saisons
Roquefort Le Vieux Berger	27,50	Toute l'année
Roquefort Carles	29,00	Toute l'année
Ossau Iraty Basque 4-5 Mois	22,00	Toute l'année
Ossau Iraty Basque 6-7 Mois	24,00	Toute l'année
Trésor du berger (Petit Ossau)	23,50	Février à Novembre
Tomme de brebis pyrénées	24,00	Toute l'année
Manchego 14 mois	20,00	Toute l'année
Manchego Ail Noir (P)	28,00	Toute l'année
Manchego Truffe (P)	32,00	Toute l'année
Le Vezou (type pérail)	4,80	Toute l'année
Feta	18,50	Toute l'année
Pecorino Poivre (P)	27,00	Toute l'année
Pecorino Stagionato bio (P)	27,00	Toute l'année
Brebis du berry	6,00 (Pièce)	Toute l'année
Lingot de cocagne	3,50 (Pièce)	Toute l'année
Brocciu	9 (Pièce)	Décembre à Juillet

Cremerie

Nom	Prix HT au Kg	Saisons
Crème crue de Normandie	7,50	Toute l'année
Fromage blanc lisse	5,00	Toute l'année
Fromage blanc de campagne (type faisselle)	5,00	Toute l'année
Beurre 250g	3,79 (Pièce)	Toute l'année
Beurre Doux cru à la motte	17,00	Toute l'année
Fromage Blanc de Brebis	7,00	Toute l'année

(P) = Pasteurisé
(Pièce) = Prix à la pièce



Commande et livraison

Tarifs Pro



Commande & Livraison

- *Facturation à la fin du mois, paiement avant le 10 du mois suivant. (Ex : facture fin février, paiement avant le 10 mars).*
- *Marchandise garantie sauf rupture fournisseur pour toute commande passé le dimanche avant 13h. Le reste de la semaine, en fonction des stocks disponibles.*
- *Frais de livraison : Gratuit le jeudi (tourné de livraison pro), autres jours de la semaine: 10 euros la livraison.*
- *Commande à réaliser via 04.86.34.16.70 ou commande@lamaisonolivier.fr*

Contact

gerome@lamaisonolivier.fr

06.84.36.51.53



BEURRE - ŒUF - FROMAGE
— MAISON OLIVIER —