

Cheeses

12 medias

108300.jpg



Restauration, La fondue savoyarde est un plat régional de la gastronomie française à base de fromage fondu et de pain, traditionnel des Pays de Savoie.Elle est préparée à partir de produits locaux, tels que le comté, le beaufort, le gruyère de savoie ou l'emmental de savoie, c'est une fondue au fromage. // Restaurant, fondue savoyarde is a regional dish of French cuisine made ??from melted cheese and bread, the traditional Country Savoie.Elle is prepared from local cheeses such as Comté, Beaufort, Gruyère de Savoie or Emmental de Savoie is a cheese fondue.

108302.jpg



Restauration, La fondue savoyarde est un plat régional de la gastronomie française à base de fromage fondu et de pain, traditionnel des Pays de Savoie.Elle est préparée à partir de produits locaux, tels que le comté, le beaufort, le gruyère de savoie ou l'emmental de savoie, c'est une fondue au fromage. // Restaurant, fondue savoyarde is a regional dish of French cuisine made ??from melted cheese and bread, the traditional Country Savoie.Elle is prepared from local cheeses such as Comté, Beaufort, Gruyère de Savoie or Emmental de Savoie is a cheese fondue.

108307.jpg



Restauration, La fondue savoyarde est un plat régional de la gastronomie française à base de fromage fondu et de pain, traditionnel des Pays de Savoie.Elle est préparée à partir de produits locaux, tels que le comté, le beaufort, le gruyère de savoie ou l'emmental de savoie, c'est une fondue au fromage. // Restaurant, fondue savoyarde is a regional dish of French cuisine made ??from melted cheese and bread, the traditional Country Savoie.Elle is prepared from local cheeses such as Comté, Beaufort, Gruyère de Savoie or Emmental de Savoie is a cheese fondue.

108309.jpg



Restauration, La fondue savoyarde est un plat régional de la gastronomie française à base de fromage fondu et de pain, traditionnel des Pays de Savoie.Elle est préparée à partir de produits locaux, tels que le comté, le beaufort, le gruyère de savoie ou l'emmental de savoie, c'est une fondue au fromage. // Restaurant, fondue savoyarde is a regional dish of French cuisine made ??from melted cheese and bread, the traditional Country Savoie.Elle is prepared from local cheeses such as Comté, Beaufort, Gruyère de Savoie or Emmental de Savoie is a cheese fondue.

108314.jpg



Restauration, La fondue savoyarde est un plat régional de la gastronomie française à base de fromage fondu et de pain, traditionnel des Pays de Savoie. Elle est préparée à partir de produits locaux, tels que le comté, le beaufort, le gruyère de savoie ou l'emmental de savoie, c'est une fondue au fromage. // Restaurant, fondue savoyarde is a regional dish of French cuisine made ??from melted cheese and bread, the traditional Country Savoie. Elle is prepared from local cheeses such as Comté, Beaufort, Gruyère de Savoie or Emmental de Savoie is a cheese fondue.

108315.jpg



Restauration, La fondue savoyarde est un plat régional de la gastronomie française à base de fromage fondu et de pain, traditionnel des Pays de Savoie. Elle est préparée à partir de produits locaux, tels que le comté, le beaufort, le gruyère de savoie ou l'emmental de savoie, c'est une fondue au fromage. // Restaurant, fondue savoyarde is a regional dish of French cuisine made ??from melted cheese and bread, the traditional Country Savoie. Elle is prepared from local cheeses such as Comté, Beaufort, Gruyère de Savoie or Emmental de Savoie is a cheese fondue.

108316.jpg



Restauration, La fondue savoyarde est un plat régional de la gastronomie française à base de fromage fondu et de pain, traditionnel des Pays de Savoie. Elle est préparée à partir de produits locaux, tels que le comté, le beaufort, le gruyère de savoie ou l'emmental de savoie, c'est une fondue au fromage. // Restaurant, fondue savoyarde is a regional dish of French cuisine made ??from melted cheese and bread, the traditional Country Savoie. Elle is prepared from local cheeses such as Comté, Beaufort, Gruyère de Savoie or Emmental de Savoie is a cheese fondue.

74780.jpg



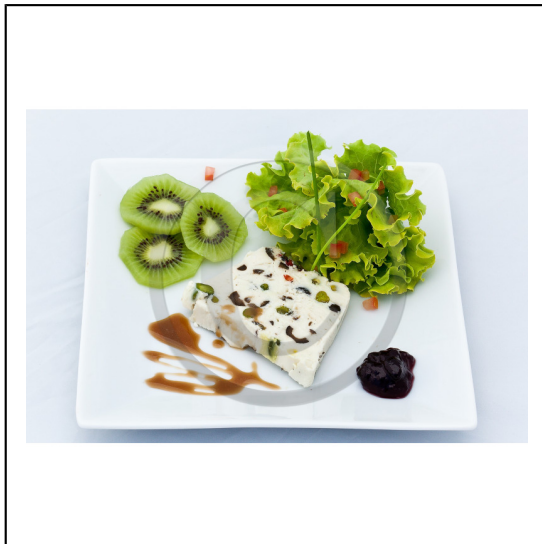
Hautes-Alpes, 05, Vallée du Champsaur, village de Laye, Laiterie du Col Bayard et Restaurant de fromages avec un chariot impressionnant: la dégustation de 60 variétés de fromages préparés avec des laits différents, nos spécialités fromagères et fondues au vin blanc, nos raclettes incomparables ainsi que les spécialités de la vallée du Champsaur // Hautes-Alpes, 05, Champsaur valley, Laye village, Col Bayard's Dairy and cheese Restaurant with a fork impressive tasting of 60 varieties of cheese made ??with different milks, our specialty cheeses and melted in white wine, our squeegees and incomparable specialties Champsaur valley

74784.jpg



Hautes-Alpes, 05, Vallée du Champsaur, village de Laye, Laiterie du Col Bayard et Restaurant de fromages avec un chariot impressionnant: la dégustation de 60 variétés de fromages préparés avec des laits différents, nos spécialités fromagères et fondues au vin blanc, nos raclettes incomparables ainsi que les spécialités de la vallée du Champsaur // Hautes-Alpes, 05, Champsaur valley, Laye village, Col Bayard's Dairy and cheese Restaurant with a fork impressive tasting of 60 varieties of cheese made ??with different milks, our specialty cheeses and melted in white wine, our squeegees and incomparable specialties Champsaur valley

74761.jpg



Hautes-Alpes, 05, Vallée du Champsaur, village de Laye, Laiterie du Col Bayard et Restaurant de fromages avec un chariot impressionnant: la dégustation de 60 variétés de fromages préparés avec des laits différents, nos spécialités fromagères et fondues au vin blanc, nos raclettes incomparables ainsi que les spécialités de la vallée du Champsaur, nougat de chèvre // Hautes-Alpes, 05, Champsaur valley, Laye village, Col Bayard's Dairy and cheese Restaurant with a fork impressive tasting of 60 varieties of cheese made ??with different milks, our specialty cheeses and melted in white wine, our squeegees and incomparable specialties Champsaur valley, Goat's Nougat

74766.jpg



Hautes-Alpes, 05, Vallée du Champsaur, village de Laye, Laiterie du Col Bayard et Restaurant de fromages avec un chariot impressionnant: la dégustation de 60 variétés de fromages préparés avec des laits différents, nos spécialités fromagères et fondues au vin blanc, nos raclettes incomparables ainsi que les spécialités de la vallée du Champsaur, nougat de chèvre // Hautes-Alpes, 05, Champsaur valley, Laye village, Col Bayard's Dairy and cheese Restaurant with a fork impressive tasting of 60 varieties of cheese made ??with different milks, our specialty cheeses and melted in white wine, our squeegees and incomparable specialties Champsaur valley, Goat's Nougat

74777.jpg



Hautes-Alpes, 05, Vallée du Champsaur, village de Laye, Laiterie du Col Bayard et Restaurant de fromages avec un chariot impressionnant: la dégustation de 60 variétés de fromages préparés avec des laits différents, nos spécialités fromagères et fondues au vin blanc, nos raclettes incomparables ainsi que les spécialités de la vallée du Champsaur, nougat de chèvre // Hautes-Alpes, 05, Champsaur valley, Laye village, Col Bayard's Dairy and cheese Restaurant with a fork impressive tasting of 60 varieties of cheese made ??with different milks, our specialty cheeses and melted in white wine, our squeegees and incomparable specialties Champsaur valley, Goat's Nougat