

Collection
Printemps • Été
2026



MAISON BORDIER

MAISON BORDIER

obtient le label

Entreprise du Patrimoine Vivant



 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

En 2025, Maison Bordier a obtenu le label EPV, une distinction d'État qui reconnaît les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux d'exception.

Pour être labellisées, les entreprises doivent démontrer un patrimoine économique spécifique, la maîtrise de techniques rares, traditionnelles ou de haute technicité, ainsi qu'un ancrage territorial et une notoriété établis.

Cette distinction célèbre nos métiers d'artisan beurrier et de fromager affineur, fondés sur des gestes précis, transmis au fil des générations, et sur une recherche permanente de qualité.

Chaque beurre façonné à la main et chaque fromage patiemment affiné témoignent de cet héritage vivant, allié à une exigence quotidienne.



Être EPV, c'est aussi affirmer notre volonté de préserver et transmettre nos savoir-faire, en formant continuellement nos équipes et en cultivant ce lien fort entre tradition et innovation.

Ce label consacre enfin notre engagement d'excellence : proposer des produits singuliers, façonnés avec soin, respectueux de leur origine et du travail de chacun. Une reconnaissance qui nous honore et nous encourage à poursuivre ce chemin d'exigence et de passion.

« *Tout en préservant
notre savoir-faire traditionnel,
nous œuvrons pour être une entreprise
en lien étroit avec son environnement
et ses évolutions.* »

VISION MAISON BORDIER



MAISON BORDIER

« *La belle histoire du Beurre Bordier* »

L'histoire de la Maison Bordier est une histoire de rencontres. Entre un aventurier du goût et une entreprise engagée, entre la Bretagne et le monde, entre des hommes et des femmes portés par une passion et un engagement commun pour le goût du beau et du bon, respectueux des savoir-faire traditionnels et curieux d'inventer avec et pour leurs clients des moments de plaisir gourmands, élégants et sincères.



Jean-Yves Bordier, aventurier, épicurien, entrepreneur

A sa naissance en 1955, les parents et grands-parents de Jean-Yves Bordier étaient crémiers fromagers sur les marchés parisiens. Les odeurs et les outils de la crèmerie accompagnent l'enfance de Jean-Yves. Lui se rêve marin au long cours mais c'est dans le beurre que va s'écrire son destin. En 1985, il reprend à Saint-Malo, « La Maison du Beurre », une crèmerie qui transforme encore le beurre dans la tradition des beurriers malaxeurs du XIXème siècle telle que la pratiquait son grand-père. L'histoire est belle et séduit Jean-Yves. De son métier, il fera une aventure. Il puise dans l'héritage gastronomique, le respect de la nature et des traditions une culture du beurre qu'il va rendre innovante et gourmande auprès de ses amis et clients.

« *Il y avait le beurre, il y a maintenant
LE BEURRE BORDIER. »*

Jean-Yves est un épicurien, un homme de cœur, de convivialité et de parole. A Saint-Malo ou à Paris, les chefs étoilés viennent à sa rencontre, séduits par la qualité et l'élégance de ce beurre malaxé. Le beurre aux algues qu'il invente un matin de pêche suscite très vite l'admiration et la convoitise. Alain Senderens, Marc Veyrat, Eric Fréchon, Alain Passard, Yves Camdeborde veulent tous dresser sur leur table étoilée le Beurre Bordier. Guy Savoy sera le premier à lui demander une recette spéciale.

MAISON BORDIER

« Une histoire de rencontres »

Jean-Yves Bordier et la laiterie Olga, un mariage de cœur

En 1999, l'activité prospère, il est urgent de trouver un partenaire pour développer et assurer la pérennité de l'entreprise. Fort de son bon sens, Jean-Yves Bordier préfère s'adresser à une laiterie qu'à un banquier. La rencontre avec Françoise Clanchin, propriétaire de la laiterie familiale et indépendante Olga à Noyal-sur-Vilaine scelle une reconnaissance immédiate. Entre l'entrepreneur inspiré et l'entreprise familiale engagée, tous deux partagent le même amour du produit et la conviction que les avancées de la science n'ont de sens que si elles respectent la nature.



En 2005, les ateliers de fabrication du beurre et les caves d'affinage du fromage s'installent à Noyal-sur-Vilaine. L'esprit artisan demeure, jalousement préservé par l'actionnaire comme par chacun des collaborateurs de la Maison Bordier.

En 2015, Jean-Yves Bordier se retire pour prendre enfin le large depuis le port de Saint-Malo et vivre d'autres aventures. Il a su transmettre ses savoir-faire mais aussi sa passion et son exigence à de nouvelles équipes portées par l'inspiration du fondateur.



« Les générations se succèdent mais c'est toujours
**LA MÊME HISTOIRE ET LE MÊME ESPRIT
QUI SE PROLONGENT.** »

Chaque client est une nouvelle rencontre

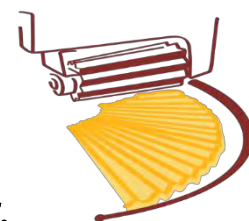
La Maison Bordier appartient à ses clients autant qu'à ses fondateurs et ses collaborateurs. La rencontre d'un nouveau client offre souvent l'opportunité d'aller encore plus loin dans l'exploration du goût en créant de nouvelles recettes ou de nouvelles formes. Au-delà même de l'inspiration créative, c'est l'ensemble du service au client qui porte la marque de l'exigence et de l'attention à chaque détail.



MAISON BORDIER

LE BEURRE BORDIER

« *De la matière première
à la matière précieuse.* »



**Il y a le beurre
et puis il y a le Beurre Bordier.**

Pour faire un très bon beurre, il faut du très bon lait. Celui qu'utilise la Maison Bordier provient exclusivement d'exploitations à taille humaine produisant du lait bio dans un rayon de 100 kilomètres autour de l'atelier de transformation, entre la Bretagne, la Normandie et les Pays de la Loire. Le beurre Bordier est issu exclusivement de beurre de baratte transformé à Noyal sur Vilaine par la laiterie Olga.

Mais pour faire du Beurre Bordier, l'histoire ne s'arrête pas là.

Le talent de l'homme accompagne et transforme la matière première pour en faire une matière précieuse.

« **LA MAIN EST AU CŒUR DE CHAQUE ÉTAPE**
de l'élaboration du Beurre Bordier. »

L'art du remalaxage

Le remalaxage du beurre est la première étape et la plus décisive. C'est un travail tout en force et en finesse entre le plateau de bois qui tourne et brise la motte de beurre baratté et la main de l'homme qui la pétrit, l'assouplit, en extrait l'eau pour mieux en libérer les arômes jusqu'à lui donner une texture douce et voluptueuse.



MAISON BORDIER

LE BEURRE BORDIER

« *Ce qui est bon doit aussi être beau.* »

Le tapage et le façonnage : la signature de la Maison Bordier

Après le remalaxage, et le salage, les mottes sont formées à la main puis détaillées en morceaux afin de protéger la structure du beurre.

Sur les tables en bois, les hommes et les femmes de l'atelier façonnent le beurre en plaquettes mais aussi en cônes, en palets ronds ou carrés, selon la demande spécifique des clients. Le geste ressemble à celui du cuisinier qui tranche, découpe, façonne d'un coup de main rapide et précis. La palette en titane imprime au beurre son motif aléatoire, comme la trace d'un pinceau ou le mouvement de la vague. Là encore, les gestes sont précis et efficaces.



De toutes les couleurs et de toutes les saveurs



La collection des Beurre Bordier parfumés est le fruit de rencontres avec des producteurs locaux (l'oignon de Roscoff, le sarrasin bio) ou plus lointains (le piment d'Espelette, le yuzu, la vanille de Madagascar). D'autres recettes émanent du désir et de l'envie d'un chef. Les équipes de la Maison Bordier travaillent alors avec sa brigade pour mettre au point la recette et faire naître ensemble un nouvel accord qui restera exclusif pour le Chef ou rejoindra la collection, tels le beurre à l'huile d'olive citronnée ou, plus récemment à la tomate et basilic.

« *A chaque fois, un défi, une envie et*
UNE NOUVELLE HISTOIRE PARTAGÉE. »



Vive le Printemps

MAISON BORDIER

LE BEURRE BORDIER

Le Beurre Bordier à la Framboise

Du 13 avril au 1^{er} octobre 2026



Vif, fruité et délicatement salin, le Beurre à la Framboise révèle une alliance étonnante : la rondeur de notre beurre et l'éclat acidulé du fruit.

Une rencontre fraîche et harmonieuse, idéale pour célébrer les saveurs du printemps et de l'été.

Polyvalent et audacieux, il s'invite à tous les moments gourmands :

Au petit-déjeuner, fondu sur une brioche encore tiède;

Au déjeuner, en touche fruitée sur une viande rouge;

Au goûter, incorporé dans une pâte à tarte;

À l'apéritif, sur des toasts avec un jambon sec.

« *Vif, fruité, acidulé,*
DÉLICATEMENT SALIN. »

Et pour surprendre vos convives : un beurre blanc à la framboise sublimerait un magret de canard ou un poisson blanc.

De retour !

LE BEURRE BORDIER

à la Framboise

« Vif, fruité, acidulé, délicatement salin »



MAISON BORDIER

MAISON BORDIER

LE BEURRE BORDIER

Le Beurre Bordier Doux

Véritable buvard de la nature, il exprime la pureté du goût de crème, l'iode des pâturages du Pays Breton, et les caractéristiques propres du terroir qui évoluent au fil des saisons.

Le Beurre Bordier Demi-Sel et Salé

Matière rustique et noble, il nous livre son goût de crème, et nous révèle des notes de caramel et de noisette en été. Le beurre demi-sel, c'est le goût puissant du sel fin à 2,8%, la tonicité à croquer sur le bord d'une tartine, tout simplement. Le Beurre Bordier salé, lui, en contient 4%.

Le Beurre Bordier au Piment d'Espelette

Rencontre avec un producteur d'Espelette, 2008

La note épicée et colorée du Piment d'Espelette révèle la saveur du beurre salé. Idéal mélangé à une purée de pommes de terre, déposé sur une côte de bœuf cuite au grill, dans une papillote de poisson ou sur vos filets de rouget. Il peut vous surprendre dans vos petits fondants au chocolat.

Le Beurre Bordier au Sarrazin

Idee d'un chef breton, 2016

Lien gourmand entre deux produits intimement liés dans l'histoire de la gastronomie Bretonne ! Le beurre sublime le goût envoûtant du sarrazin torréfié, le sel réveille cette saveur terrienne, et la croustillance de la graine surprend le palais. Comme les galettes de sarrazin, son goût puissant presque religieux s'allie avec toutes les saveurs, il se marie aussi bien en cuisine (volaille, huître plate, langouste grillée), qu'en pâtisserie (pâte sablée, crumble, mi-cuit au chocolat...).

Le Beurre Bordier aux Algues

Créé lors d'un repas entre amis, 1986

Beurre marin, il tire son intensité d'algues iodées, colore joliment les assiettes dans ses tons rouges, verts et noirs. Beurre d'évidence, associé à tous les plats de poissons et crustacés, il crée la surprise sur une viande rouge saignante.

Le Beurre Bordier à l'Oignon de Roscoff

Rencontre avec les Johnnies et Jennies de Roscoff, 2016

Union de deux produits du quotidien des bretons : le beurre, volupté vitale et l'oignon, une des gourmandises que la terre donne dans la région de Roscoff. Notes salées et sucrées, onctuosité de la crème et texture feuilletée de l'oignon. Sur une bavette, une fricassée de pommes de terre, avec une huître, en tartine ou sur une galette, dans un crumble salé !

MAISON BORDIER

LE BEURRE BORDIER

Le Beurre Bordier à l'Huile d'Olive Citronnée

Créé pour un Chef, 2009

L'association rêvée de l'huile et du beurre ! La texture soyeuse apportée par l'huile d'olive citronnée enchante des noix de Saint-Jacques poêlées ou des huîtres fraîches, donne une touche finale aux légumes vapeur, parfume votre risotto ou la pâte sablée de votre tarte aux fraises.

Le Beurre Bordier à l'Ail des Ours et Poivre de Kampot

Maître d'hôtel revisité, 2021

Véritable association envoutante entre l'onctuosité du beurre demi-sel et le goût aillé de l'Ail des Ours, le tout réhaussé par le Poivre de Kampot, ce beurre frais et herbacé, est idéal à déguster en apéritif avec du bon pain et des radis mais également sur des pommes de terre, avec de la viande rouge ou encore sur une bruschetta !

Le Beurre Bordier au Sel Fumé

*Suggestion d'un chercheur
d'épices, 2007*

Les arômes solides et enivrants, créés par nos ancêtres vikings, subliment la crème du beurre. Beurre parfait en automne et hiver, il fera merveille avec les viandes blanches, le gibier, ou sur un poisson sorti du four.

**ARRÊT DU PRODUIT
LE 1^{ER} AOUT 2026**

Le Beurre Bordier Doux à la Vanille Bourbon de Madagascar

*Doux rêve d'un beurre
d'après-midi, 2010*

Le véritable beurre de gourmandise ! Pour réaliser des desserts aux saveurs d'antan, pain perdu, crêpes, tarte tatin, fruits frais rôtis, mais aussi surprendre pour la cuisson d'une volaille, d'un pigeon, de noix de St Jacques poêlées. Bien mixé avec un jus de citron vert, il fera mourir de plaisir votre homard.

Le Beurre Bordier au Yuzu

*Inspiré lors d'un voyage au
Japon, 2006*

Hybride de mandarine sauvage et de citron, le Yuzu est incorporé à un beurre légèrement salé. Élégant et frais, il enrobe merveilleusement de sa douce amertume un dos de Cabillaud cuit en papillote. Sur une tartine avec son lit de confiture de fraise.

Le Beurre Bordier à la Truffe Noire du Périgord

3,4% TUBER MELANOSPORUM
Chimère devenue réalité, 2024

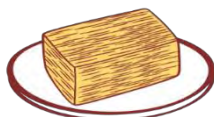
Le parfum envoûtant de la truffe noire s'équilibre à merveille aux notes de crème du Beurre Bordier, dans une symbiose parfaite qui surprendra et ravira les plus fins gourmets.

Il s'apprécie particulièrement au naturel sur une tartine de bon pain légèrement toasté, très simplement pour sublimer des pâtes, une brouillade d'œufs, une purée ou un risotto, ou plus surprenant un moelleux au chocolat.



MAISON BORDIER

LE BEURRE BORDIER



Les Formats



La Motte

Formats : de 500g à 5 kg
Parfums : Tous les parfums
Emballage ; papier sulfurisé



La Plaque

Formats : 125g et 250g*
Parfums : Tous les parfums
Emballage : papier sulfurisé
**Doux, Demi-sel uniquement*



Le Cône Sensation

Format : 100g
Parfums : Doux, Demi-Sel, Algues, Piment d'Espelette et Truffe Noire du Périgord
Emballage : cloche plastique et papier sulfurisé



Les Minis emballés

Format : 20g x 50 pièces
Parfums : Doux, Demi-sel
Emballage : papier sulfurisé et barquette plastique



Les Minis beurres

Formats : 20,25,30,40,50g
Parfums : Tous les parfums
Emballage : barquette plastique



Les Minis tamponnés

Formats : à partir de 25g
Parfums : Doux, Demi-sel
Emballage : barquette plastique

MAISON BORDIER

LE BEURRE BORDIER



Les Minis Beurres

Surprenez vos clients sur la table de votre restaurant avec nos mini-beurres d'accueil façonnés à la main. A l'aide de palettes, notre équipe en beurrerie tape, tourne, retourne les petites pièces de beurres selon la commande de chaque client.

Choisissez votre forme parmi nos classiques, qui s'adaptent à tous nos parfums.

Nos formes classiques :



Palet



Twister Cône aplati



Carré



Petit suisse



Rectangle



Cône

Formats : 20g, 25g, 30g, 40g, 50g

Parfums : Tous les parfums



La Pyramide

Notre équipe vous propose sa nouvelle création façonnée avec soin : un beurre en forme de pyramide à tête aplatie, pour donner élégance et majesté à votre table.

Formats : 20g, 25g, 30g, 40g

Parfums : Tous les parfums



MAISON BORDIER

LE BEURRE BORDIER



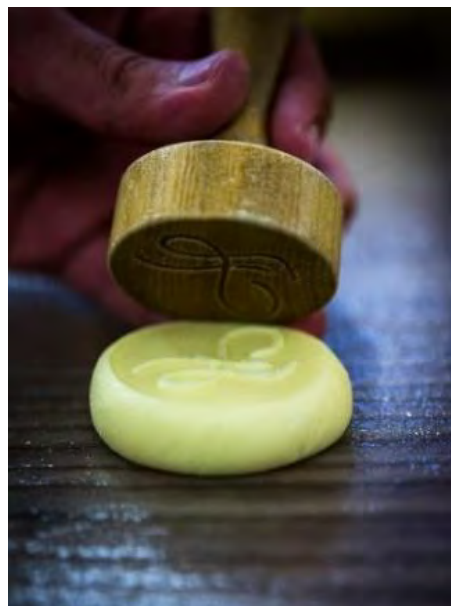
Les Minis Beurres tamponnés

Personnalisez votre beurre d'accueil avec nos tampons génériques ou à l'emblème de votre établissement.

Nos tampons génériques :



Notre logo, une lettre, un label, un dessin ...



Votre tampon unique

Vous pouvez personnaliser les mini-beurres Doux et Demi-sel en les tamponnant avec l'inscription ou le dessin de votre choix.

Le tampon sera réalisé pour vous uniquement, par un artisan ébéniste.

Forme : palet

Formats : à partir de 25g

Parfums : Doux, Demi-sel

MAISON BORDIER

LE BEURRE BORDIER



Votre Beurre Unique

Créons ensemble le beurre qui vous ressemble



Et si nous développons avec vous, pour vous, un beurre encore plus unique ? Un beurre qui transporte vos convives dans votre univers culinaire intime, soit pour un beurre d'accueil qui s'accorde avec votre carte, soit pour un beurre qui s'accorde avec un plat en particulier ?

Vous rêvez d'un beurre en forme d'oreiller ? En forme de sapin de Noël, un beurre en forme de « sceau », ou à la forme de votre établissement ? Faites-nous en part, nous pouvons tenter de relever le défi ! A l'aide de nos palettes à beurre, emporte-pièces fabriqués à façon, ou moules, et de nos idées beurrées !

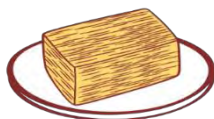
Personnalisation : taux de sel, parfum, poids, forme, tampon

Minimum par commande : 5 kg

Durée de développement : 4 à 6 mois pour des formes / 6 à 18 mois pour les parfums

MAISON BORDIER

LE BEURRE BORDIER



Les Beurres de cuisine



Le Rouleau à portionner

Format : 250g

Diamètres : 36 et 45 mm

Parfums : Tous les parfums



Le Brut de Baratte*

Formats : 500g, 5kg

Parfums : Doux, Demi-sel

**Beurre non remalaxé*



Le Beurre sec pâtissier

Formats : 2kg, 25 kg

Taux d'humidité : 13%

Parfum : Doux

Disponible en version non remalaxé



MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



« *Prendre soin des fromages* »

On l'oublie parfois mais le métier de crémier fromager affineur fut le premier de Jean-Yves Bordier. Depuis les caves jusqu'à l'expédition, la Maison Bordier conjugue là encore l'expression de savoir-faire singuliers, l'inspiration de rencontres et l'exigence ultime de satisfaire l'attente et le goût du client.

Affiner un fromage, c'est lui prodiguer les soins qui lui permettront d'atteindre le goût recherché par le client. L'affinage d'un fromage n'est pas une science exacte, c'est une histoire d'attention et de patience.

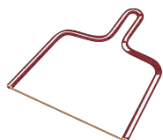
Chaque fromage raconte une relation particulière avec un fournisseur. Certaines collaborations sont anciennes et la fidélité reconduite au fil des générations. Et puis il y a sans cesse de nouvelles rencontres, pépites locales ou trouvailles glanées au fil des visites et des voyages.



En 2023, Vincent Philippe, expert fromages et fidèle de Jean-Yves Bordier depuis 23 ans, remporte le titre de **Champion du Monde des Fromagers** et scelle ainsi dans l'histoire de la Maison Bordier la reconnaissance d'un savoir-faire d'exception.

MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



Affinage et découpe sur-mesure

Les 7 caves réunissent de 190 à 220 variétés de fromage provenant de France et d'ailleurs. La plupart des grandes AOP sont proposées, sélectionnées chez les meilleurs artisans, fruitières, laiteries et affineurs régionaux.

L'affinage n'obéit pas à un parcours homogène et systématique. Il est une question de goût. Il s'agit avant tout de savoir répondre à l'attente d'un client. La relation commerciale est avant tout une relation de confiance, forgée par la connaissance mutuelle et la fidélité.

Chaque commande est différente selon le goût du client mais aussi selon la finalité de la commande, qu'il s'agisse d'un plateau, d'une desserte, d'une utilisation culinaire, ou pour de la vente en libre-service.

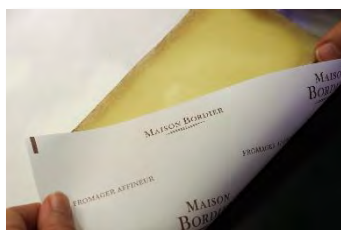


Nos formats de fromage :



Pièce entière

Formats : selon le fromage
Emballage : papier blanc
Maison Bordier
Etiquette de traçabilité



À la coupe

Formats : à la demande
Emballage : papier blanc
Maison Bordier
Etiquette de traçabilité



Pré-emballé

Formats : de 150 à 250g
Emballage : Papier cristal
et sticker Maison Bordier
Etiquette de traçabilité

Sélection de saison



MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



Notre sélection de saison



RETOUR



Cheurotin AOP fermier

Printemps/Eté

Fabriqué dans les chalets d'alpage, il est issu d'une production exclusivement fermière. On retrouve en bouche une saveur délicate, richement aromatique, avec un parfum caprin peu prononcé. Sa texture en bouche est onctueuse.

Lait cru de chèvre

Haute-Savoie



RETOUR



Pélardon AOP fermier

Printemps/Eté

Ce fromage à pâte molle et à croûte naturelle présente une pâte homogène et lisse. Jeune, son goût est lactique avec des arômes floraux. En vieillissant, les saveurs se tournent vers des notes caprines et de noix.

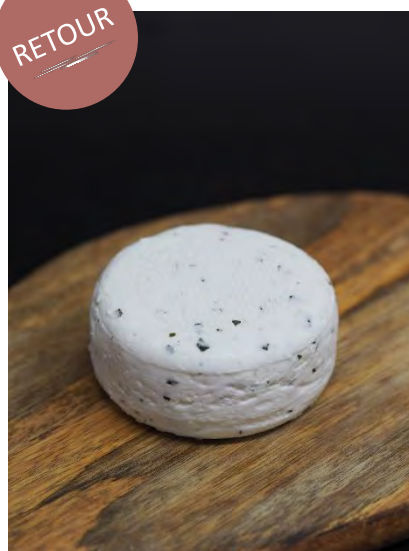
Lait cru de chèvre

Lozère

DIPONIBLE UNIQUEMENT PAR LOT
DE 12 PIÈCES



RETOUR



Basilou fermier

Printemps/Eté

Petit fromage au lait cru de chèvre et agrémenté de basilic. Sa texture est légère et fondante en bouche. Le Basilou fermier présente un bel équilibre entre les saveurs lactiques du caillé au lait de chèvre et la fraîcheur du basilic.

Lait cru de chèvre

Orne

DIPONIBLE UNIQUEMENT PAR
LOT DE 6 PIÈCES EN
PRECOMMANDE

MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



Notre sélection de saison



Mothais sur feuille AOC

Disponible toute l'année

Fromage à la pâte blanche, fondante et onctueuse en bouche. Il révèle des saveurs de foin fauché, taniques et de délicats arômes caprins. Plus affiné ses arômes seront plus puissants.

Lait cru de chèvre

Deux-Sèvres

Charolais fermier AOP

Disponible toute l'année

En collation à 10h ou au goûter, c'est un régal ! Ce fromage à la texture ferme et aux saveurs légèrement noisetées se déguste sec à très sec.

Lait cru de chèvre

Saône-et-Loire

MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



Notre sélection de saison



Crottin aromatisé aux épices Pempa

Printemps / Eté

Fromage au lait cru entier de chèvre, à la pâte de couleur crème enrobée d'un mélange de poivron rouge, de graines de moutarde, de poivre noir, d'échalote et d'ail. Son goût lactique et sa fraîcheur sont relevés par la puissance aromatique des épices.

Lait cru de chèvre

Manche, France



Crottin aromatisé Saveur du jardin

Printemps / Eté

Fromage au lait cru entier de chèvre, à la pâte de couleur crème enrobée d'ail, d'oignon, d'échalote, de tomate, de persil, de poivre, de ciboulette et d'estragon. Son goût lactique et sa fraîcheur sont relevés par la puissance aromatique des herbes du jardin.

Lait cru de chèvre

Manche, France

MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



Notre sélection de Tommes



Salers tradition AOP fermier

Printemps/Eté

Fromage avec une saveur de terroir ainsi qu'une pointe d'amertume et de sel en bouche. On retrouve des notes de gentianes, de fleurs des champs et des effluves de vin rouge.

Lait cru de vache

Cantal



Tomme affinée au foin

Disponible toute l'année

Fromage, à pâte pressée non cuite, affiné dans du foin. Sa texture est beurrée en bouche avec des arômes subtils de foin et des notes épicées rappelant la cannelle.

Lait cru de vache

Savoie

VENDU UNIQUEMENT EN PIÈCE
ENTIÈRE



Tomme aux fleurs de printemps

Disponible toute l'année

Ce fromage, à pâte pressée non cuite, présente une texture onctueuse en bouche avec une belle aromatique. Notes de noix et d'herbes fraîches.

Lait cru de vache

Bas-Rhin

MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



Notre sélection de saison



Moelleux du Revard

Printemps/Eté

Ce fromage, à pâte pressée non cuite et à croûte lavée, est fabriqué au pied du Mont Revard, au-dessus du lac du Bourget. Cerclé par une sangle d'épicéa, il a un goût marqué et persistant en bouche aux arômes délicieusement boisés.

Lait cru de vache

Haute-Savoie

Reblochon AOP fermier

Disponible toute l'année

Fromage fermier avec une pâte souple, lisse et de couleur ivoire, avec une saveur délicate et lactique laissant en deuxième bouche un goût de noisette.

Lait cru de vache

Haute-Savoie

Petit Saint-Pierre

Disponible toute l'année

C'est un fromage gourmand à l'odeur légère et au goût doux, beurré avec des notes réconfortantes de lait chaud. Crémeux en bouche.

Lait thermisé de vache

Calvados

MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



Notre sélection de saison



RETOUR



Lingot de Saint-Nicolas

Disponible jusqu'à fin juin

Ce fromage fabriqué par le monastère de Saint-Nicolas est aromatisé à l'essence de thym. Sa pâte est fondante en bouche dévoilant des arômes de thym progressivement dominé par les saveurs ovines.

Lait cru de brebis

Hérault



Claousou

Disponible toute l'année

Petit fromage à pâte molle et croûte lavée cerclée par une sangle en épicéa. Son goût est légèrement boisé et se mêle harmonieusement aux saveurs délicates du lait de brebis. Belle longueur en bouche.

Lait thermisé de brebis

Lozère



Pauvé des Bergers

Disponible toute l'année

Fabriqué au cœur du Pays des Templiers et du Parc Naturel Régional des Grands Causses, ce fromage au lait entier à pâte lactique arbore une jolie croûte de couleur crème. En bouche, sa texture est fondante et son goût est frais et acidulé.

Lait thermisé de brebis

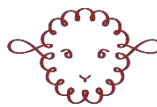
Aveyron

MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



Notre sélection de saison



Tome de brebis Corse

Disponible toute l'année

Ce fromage corse, à la texture ferme, a un goût de brebis très marqué mais également de cuir avec des pointes légèrement pimentées. Sel présent en bouche.

Lait pasteurisé de brebis

Corse

Le Napoléon

Disponible toute l'année

Ce fromage au lait pasteurisé de brebis, de race Manech, présente une croûte foncée de couleur brune avec une pâte souple de couleur crème. Ce fromage consensuel et généreux en bouche dégage des notes animales et fruitées.

Lait pasteurisé de brebis

Haute-Garonne

MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



Notre sélection de Gouda



Gouda vieux vache jersiaise

Disponible toute l'année

Véritable pépite, ce fromage est fabriqué à partir du lait de vaches jersiaises, ce qui lui confère un caractère gourmand avec de douces notes évoquant des fruits exotiques. A découvrir absolument !

Lait pasteurisé de vache

Pays-Bas



Gouda chèvre fenugrec

Disponible toute l'année

Ce fromage parfait pour l'apéritif présente une texture fondante en bouche et un mariage agréable de saveurs entre les légères notes caprines, le goût de noix du fenugrec et une touche anisée.

Lait pasteurisé de chèvre

Pays-Bas



Gouda vieux de chèvre

Disponible toute l'année

Surprenant, atypique et gourmand ! Sa texture cassante évoque un vieux parmesan mais il garde le goût suave et beurré si particulier d'un fromage au lait de chèvre aux notes de noix. On peut relever des notes sucrées/salées et de caramel.

Lait pasteurisé de chèvre

Pays-Bas

MAISON BORDIER

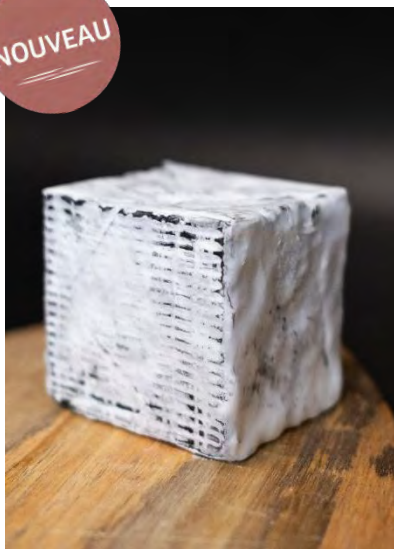
FROMAGER AFFINEUR



Notre sélection de saison



NOUVEAU



Petit Pavé de Paris

Printemps / Eté

Ce fromage à pâte souple, se distingue par sa marbrure unique. Obtenue en mélangeant deux caillés avant moulage, elle allie le jaune du lait de vaches Jersiaises au blanc du lait de chèvres. Sa croûte minérale laisse place à des notes fruités en bouche.

Lait pasteurisé de vache et de chèvre

Yvelines

Hercule vieux

Disponible toute l'année

Ce fromage, à la pâte pressée non cuite, offre une pâte onctueuse en bouche avec des arômes fruités de fruits secs et des notes caramélisées.

Lait pasteurisé de brebis et chèvre

Haute-Garonne

Sélection de fromages bretons



MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



Nos Nouveautés Bretonnes



NOUVEAU



Fondant du Lintan

Printemps/Eté

Ce fromage, élaboré à la Ferme de Lintan, doit son nom à sa texture souple et son goût délicatement doux. Ce fromage offre des notes gourmandes de lait chaud.

Lait pasteurisé de vache

Morbihan



NOUVEAU



Kerez

Printemps/Eté

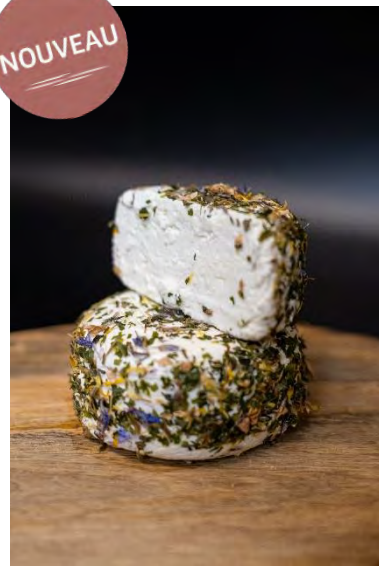
Ce fromage moulu à la louche renferme en son cœur une feuille de cerisier japonais, le Sakura. Sa pâte blanche et fine, enveloppée d'une croûte de couleur crème, révèle une texture fondante et des saveurs caprines délicates.

Lait thermisé de chèvre

Morbihan



NOUVEAU



Prairie d'Armor

Printemps/Eté

Ce fromage breton au goût lactique, se pare d'un manteau de fleurs. Sa texture onctueuse et sa fraîcheur en bouche en font un fromage idéal pour le printemps.

Lait thermisé de brebis

Morbihan

*DIPONIBLE UNIQUEMENT
PAR LOT DE 6 PIECES*

MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



La Sélection Bretonne



Petit Moulin fermier

Disponible toute l'année

Fabriqué à la Ferme de la Moltais à Gévezé, dans le respect du bien-être animal et d'une alimentation saine à base d'herbe, sa texture est onctueuse et généreuse, On retrouve des notes délicates de crème vers une typicité fermière, avec des notes animales et de lait chaud.

Lait cru de vache

Ille-et-Vilaine

La Moltais fermière

Disponible toute l'année

Tomme de vache fabriquée près de Rennes. Elle présente une belle texture plutôt ferme et un nez rappelant les caves d'affinage. Des saveurs de lait chaud sublimées par des notes de noix et une pointe d'acidité envahiront vos papilles.

Lait cru de vache

Ille-et-Vilaine

Le P'tit Chêne fermier

Disponible toute l'année
sous réserve des quantités
disponibles

Petit fromage lactique au lait de vache Bretonne Pie Noire élaboré par la Ferme du Gros Chêne. Sa pâte est crayeuse à cœur mais laisse apparaître sous la croûte une fine couche de crème. Petite pépite aux notes de lait chaud et de crème à la texture soyeuse et fondante en bouche !

Lait cru de vache

Ille-et-Vilaine

PRODUIT NON DISPONIBLE ENTRE MI-AVRIL
ET MI-MAI DÙ À LA PÉRIODE DE LACTATION

MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



La Sélection Bretonne



Tomme du Gros Chêne fermière

Disponible toute l'année

Fabriquée à la ferme du Gros Chêne, à Betton (35) à proximité de Rennes, cette tomme est onctueuse et révèle des douces notes de caramel et de miel avec une pointe d'acidité en fin de bouche.

Lait cru de vache

Ille-et-Vilaine

Ty Gallenn fermier

Disponible toute l'année

Ce fromage est fabriqué au sein de la Fromagerie du Bois Gilles, à La Chapelle Saint Aubert. En s'affinant, il révèle une pâte dense, jaune ivoire, avec des notes de noisettes.

Lait cru de vache

Ille-et-Vilaine

Pavail fermier

Disponible toute l'année

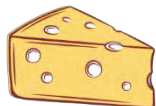
Ce fromage à pâte pressée est fabriqué en Ille-et-Vilaine, à Saint Aubin du Pavail. Il possède une pâte souple, onctueuse et légèrement alvéolée avec des saveurs de lait chaud et une légère présence de notes animales.

Lait cru de vache

Ille-et-Vilaine

MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



La Sélection Bretonne



Hermine cendrée fermière

Disponible toute l'année

L'Hermine cendrée fermière, fromage au lait cru de chèvre fabriqué à Saint-Aubin-du-Pavail (Bretagne), se distingue par sa forme d'hermine, emblème régional. Sa texture fondante et sa mâche généreuse révèlent des notes caprines franches.

Lait cru de chèvre

Ille-et-Vilaine

MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR

Sublimez nos fromages avec des confits fruités.



Les confits l'Epicurien

L'Epicurien est une maison artisanale et familiale qui crée depuis 40 ans des recettes originales et savoureuses ayant pour principes la qualité, la simplicité et l'authenticité, à l'image de notre maison.

Parfums disponibles : Abricots thym sauvage / Cerises noires / Cidre pomme Calvados / Coing / Figues aux noix / Mirabelles au cumin / Poivrons Framboises Piment de Cayenne / Oignons

Format : 125 g (sauf Oignon en format 110 g)

Pot en verre

Fabriqués à : Le Bosc (34)



Préparez les beaux jours

MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR

Les fromages frais

DISPONIBLES SUR PRÉ-COMMANDE*

Mozzarella AOP Bocconcini

Disponible toute l'année

Lait pasteurisé de bufflonne

Italie

Poids : 5 x 50g soit 250g

Mozzarella di Bufala AOP

Disponible toute l'année

Lait pasteurisé de bufflonne

Italie

Poids : 250g

Burrata

Disponible toute l'année

Lait cru et crème pasteurisée de vache

Italie

Poids : 250g

Halloumi AOP

Printemps / Eté

Lait pasteurisé de vache, chèvre et brebis

Chypre

Poids : environ 300 g

Fêta AOP

Printemps / Eté

Lait pasteurisé de brebis

Grèce

Poids : 2 ou 4 kg

Scamorza fumée

Disponible toute l'année

Lait cru de vache

Italie

Poids : 350g

Brousse de brebis

Disponible toute l'année

Lait pasteurisé de brebis

Lozère, France

Poids : 350 g

Brocciu AOP

Printemps / Eté

Lactosérum pasteurisé et lait cru de brebis

Corse, France

Poids : 450 g



MAISON
BORDIER

Mangue
Passion
Pitaya

MAISON BORDIER

LA CRÈMERIE



Le Riz au lait à la Vanille de Madagascar



Notre riz au lait à la vanille de Madagascar rappelle **ces desserts simples et réconfortants de l'enfance** :

Une cuisson lente, un lait entier tout doux, un parfum de vanille qui embaume... et cette texture crémeuse qui fait revenir les souvenirs.

Un plaisir sincère, tendre et généreux, comme autrefois.

« *Le dessert du crémier*

AU GOÛT DE L'ENFANCE . »

MAISON BORDIER

LA CRÈMERIE



Les Desserts



La Crème au chocolat

Formats : 100g

Pot en verre

Fabriquée à : St Vincent des Prés (71)



La Crème à la vanille Bourbon

Formats : 100g

Pot en verre

Fabriquée à : St Vincent des Prés (71)



Le Riz au lait à la vanille Bourbon

Format : 100g

Pot en verre

Fabriqué à : St Vincent des Prés (71)

MAISON BORDIER

LA CRÈMERIE



Les Yaourts



Nos yaourts sont élaborés dans le Morbihan (56) par Hervé, fermier passionné qui transforme le lait de ses vaches et celui de 2 fermes voisines.

Ce partenariat qui dure depuis plus de 15 ans, résulte en une collection complète de yaourts au lait entier, gourmands et onctueux. Les étuvés présentent une belle remontée de crème suivie par la douceur du lait entier. Les brassés ont une texture lisse et de beaux morceaux de fruits.

Les Yaourts étuvés

Parfums : Lait entier, Maigre, Vanille de Madagascar, Noix de coco, Citron vert,
NOUVEAU PARFUM : Litchi

Format : 125g

Pot en verre

Fabriqué à : Rohan (56)

Les Yaourts brassés

Parfums : Fraise de Plougastel, Framboise, Cerise, Myrtille, Ananas & Orange, Pêches du Languedoc Roussillon, Mangue Passion & Pitaya, Mandarine & Citron vert.

Format : 125g

Pot en verre

Fabriqué à : Rohan (56)

MAISON BORDIER

LA CRÈMERIE



Les Crèmes et Fromages Blancs



Le Fromage Blanc Lisse

Formats : 200g, 500g* et 5L*
Pot en verre /* Pot ou seau en plastique
Fabriqué à la ferme à :
Saint-Hilaire-du-Harcouët (50)



Le Fromage Blanc Campagne

Formats : 200g, 500g* et 5L*
Pot en verre /* Pot ou seau en plastique
Fabriqué à la ferme à :
Saint-Hilaire-du-Harcouët (50)



La Crème Fraîche

Format : 200g
Pot en verre
Fabriquée à : Cahagnes (14)

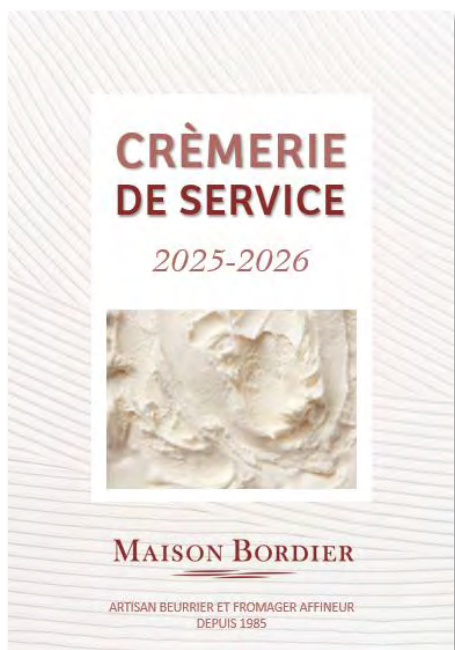


La Crème Fleurette

Formats : 25cl, 1L
Bouteille en plastique
Fabriquée à la ferme à :
Saint-Hilaire-du-Harcouët (50)

MAISON BORDIER

LA CRÈMERIE



Découvrez une offre complémentaire

Pour toujours mieux vous servir au quotidien, nous vous proposons une gamme complémentaire de produits de crèmerie pour agrémenter vos commandes de produits Bordier :

- Yaourts au lait de chèvre et brebis en pots verre
- Skyr fermier
- Crème fouettée
- Laits frais et UHT
- Crème fraîche épaisse et liquide UHT
- Œufs de poule plein air et œufs de caille

DEMANDEZ-NOUS LE CATALOGUE





MAISON BORDIER

L'ÉPICERIE



Les Sablés au Beurre Bordier



Nos sablés au Beurre Bordier mettent à l'honneur **une recette simple et authentique**, sublimée par la richesse aromatique de notre beurre.

Généreux, fondants et intensément beurrés, ils offrent un plaisir gourmand à partager ou à offrir.

Un format idéal pour valoriser une pause sucrée pleine de caractère.

« *Le goût du beurre,*
TOUT SIMPLEMENT. »

MAISON BORDIER

L'ÉPICERIE



La pâtisserie au Beurre Bordier



Les Sablés

Format : 220g
Etui carton et sachet plastique
Fabriqués à :
Sortosville-en-Beaumont (50)



Les Financiers

Format : 200g
Etui carton et sachet plastique
Fabriqués à :
Sortosville-en-Beaumont (50)



Le Kouign Amann

Format : 300 g
Etui carton et sachet plastique
Fabriqués à : Yffiniac (22)



Les Babas au Beurre Bordier

Parfums : Rhum de Guadeloupe,
Limoncello, Whisky d'Ecosse et café
Formats : 380g soit 6 babas bouchons
ou seau vrac 3kg* soit 30 babas bouchons
Pot en verre / *seau plastique
Fabriqués à : Saint-Malo (35)

MAISON BORDIER

L'ÉPICERIE



Les Petits Beurres au Beurre Bordier



Les Petits Beurres Demi-sel

Format : 150g par colis de 9
Sachet plastique
Fabriqués à : Guégon (56)



Les Petits Beurres Chocolat Noir

Format : 150g par colis de 9
Sachet plastique
Fabriqués à : Guégon (56)



Les Petits Beurres Sarrazin

Format : 150g par colis de 9
Sachet plastique
Fabriqués à : Guégon (56)

MAISON BORDIER

L'ÉPICERIE



Les Caramels au Beurre Bordier



Le Caramel liquide

Formats : 130 et 250g

Pot en verre

Fabriqué à : Yffiniac (22)



Les Caramels bonbons

Demi-sel, Framboises, Sarrazin

Formats : 130g, poche vrac 2 kg

Sachet plastique, papillotes en fibre d'eucalyptus compostable

Format poche vrac 2kg seulement pour le Demi-sel et Sarrazin.

Fabriqués à : Pleudaniel (22)

Les Caramels bonbons

Panachés

Format : 130g

Parfums : Demi-sel, Framboises, Yuzu, Sarrazin

Sachet plastique, papillotes en fibre d'eucalyptus compostable

Fabriqués à : Pleudaniel (22)

MAISON BORDIER

L'ÉPICERIE



L'Épicerie salée



Les Sardines au Beurre Bordier Demi-sel, Algues, Piment d'Espelette

Format : 115g

Boîte en métal et fourreau en carton

Fabriqués à : Quiberon (56)

MAISON BORDIER

L'ÉPICERIE



Nos Pépites de Producteurs

Elles sont le fruit de nos rencontres gourmandes avec des producteurs et artisans passionnés.



Les Tartinables

LA CHAMBRE AUX CONFITURES

Aubergine & Romarin

Olive verte & Amande

Olive Noire & Tomate séchée

Pois chiche & Basilic

Poivron & Piment d'Espelette

La Chambre aux Confitures est une petite PME française dont les recettes originales puisent leur caractère dans la qualité des ingrédients sélectionnés. : les fruits et légumes sont issus de l'agriculture raisonnée, et cueillis à pleine maturité de la saison !

Cette gamme de tartinables accompagne à merveille les apéritifs autour de nos fromages et nos beures.

Format : 90g

Pot en verre

Fabriqué à : Flixecourt (80)



La Pâte à tartiner

CATHERINE BROTHIER

Belles noisettes du Piémont, chocolat du Vietnam et beaucoup de savoir-faire et d'amour, sont les principaux ingrédients des pâtes à tartiner proposées par Catherine Brothier et son frère Yves Zuconni.

Les saveurs de l'enfance retrouvées, avec de bons ingrédients et un savoir-faire artisanal !

Format : 200g

Pot en verre

Fabriquée à : Draguignan (83)



MAISON BORDIER



Les Accessoires



Le Couteau à beurre

Ce petit couteau à beurre avec son manche en bois d'olivier tamponné « Le Beurre Bordier » est un bel objet à offrir ou à s'offrir pour un service élégant du beurre, à toute heure !

Dimensions : L 15 cm

Fabrication française



Le Goûte Beurre en bois

Ce goûte-beurre en bois gravé « Le Beurre Bordier » permet de boucher les trous de vos tartines !

Dimensions : L 15 x l 3 cm

Gravé à : Pacé (35)



Le Couteau à fromages

Le couteau traditionnel pour servir le fromage de manière pratique et élégante.

Dimensions : L 19,5 cm

Fabrication française



Le Beurrier en grès

Notre beurrier en grès fabriqué à la main et signé Le Beurre Bordier est idéal sur la table d'un restaurant pour votre beurre d'accueil.

Dimensions : L 11 x l 7,5 cm

Fabriqué à : Durtal (49)



Les Glacières Bordier

Petit Modèle :

L 20 x l 13 x H 16 cm

Grand Modèle :

L 36 x l 20 x H 30 cm

Fabriquées en Asie et en Europe



« Esprit de Beurre »

Le livre de Jean-Yves Bordier

Histoire, secrets de fabrication, recettes et tours de main ! Dans « Esprit de beurre », Jean-Yves Bordier dévoile sa passion pour cette matière magique qu'est le beurre, son histoire, et son savoir-faire unique.

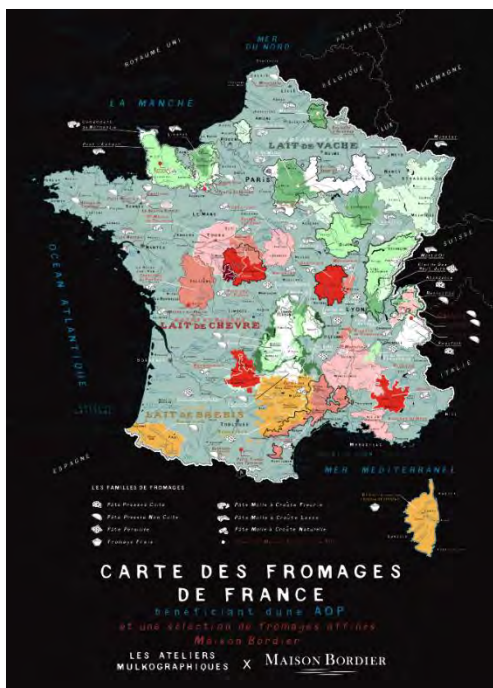
En français ou en anglais.



MAISON BORDIER



Les Documents de communication



La Carte des Fromages AOP MAISON BORDIER

Une belle collaboration entre les Ateliers Mulkographiques (35) et la Maison Bordier !

Cette carte originale, au design moderne, présente les grandes AOP fromagères de France ainsi qu'une sélection de fromages « signature » de la Maison Bordier.

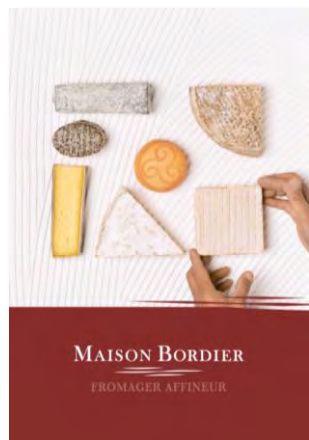
Une carte pour les curieux, qui se lit, s'étudie, et fera un bel objet de décoration dans votre établissement ou chez vos clients.

Format poster à encadrer 70x50 cm

Livré en rouleau

Les Affiches Maison Bordier

Format poster A3



MAISON BORDIER



Les Documents de communication



Le Dépliant LE BEURRE BORDIER

4 pages qui retracent et expliquent l'histoire de nos beurres et les évènements et voyages qui ont amenés à l'élaboration de nos beurres parfumés, avec quelques astuces de cuisine.

Disponible en français et en anglais



Les Fiches recettes au BEURRE BORDIER

Véritables sources d'inspiration pour l'élaboration de plats agrémentés des Beurres Bordier.

Disponibles à l'unité et dans tous les parfums, ils s'insèrent parfaitement dans le dépliant.

Disponibles en français uniquement.

PRATIQUE !

Un QR CODE figure sur nos plaquettes de beurre pour diriger vers les recettes sur notre site internet

www.maisonbordier.com/nos-recettes



LES RECETTES
AU BEURRE BORDIER

MAISON BORDIER

*Suivez-nous sur les réseaux sociaux
et partagez notre savoir-faire.*



Maison Bordier Le Film

Maison Bordier célèbre en 2025 les 40 ans d'une belle histoire. De la petite échoppe à Saint Malo reprise par Jean-Yves Bordier en 1985 à la PME d'aujourd'hui, retour en images sur une Maison de savoir-faire, portée par le goût du bon et du beau.



Notre équipe commerciale



RESTAURATION, HÔTELLERIE, TRAITEUR :

Antoine Cordelier – +33(0)2 99 04 17 18 ou +33(0)6 33 39 33 43
antoine.cordelier@maisonbordier.com

Gwladys Houget – +33(0)2 99 04 12 23
gwladys.houget@maisonbordier.com

COMMERCES DE BOUCHE, DÉTAILLANT :

Karine Cavaloc – +33(0)2 99 04 17 48
karine.cavaloc@maisonbordier.com

Alexane Pellier – +33(0)2 99 04 12 31
alexane.pellier@maisonbordier.com

Lucy Person – +33(0)2 99 04 96 24
lucy.person@maisonbordier.com



EXPORT :

Justine Maillard – +33(0)2 99 04 12 35
justine.maillard@maisonbordier.com

Gaëlle Orgebin – +33(0)2 99 25 65 54
gaelle.orgebin@maisonbordier.com

NOUS NE SOMMES PAS JOIGNABLES ?

Rachel vous aiguille ! **+33(0)2 99 04 17 17**



RESPONSABLE COMMERCIAL FRANCE & EXPORT :

Amaury Pasquier – +33(0)7 60 25 17 94
amaury.pasquier@maisonbordier.com



[MAISONBORDIER.COM](https://www.maisonbordier.com)