

MAISON BORDIER



AUTOMNE | HIVER 2026

ENGAGEMENT

Le respect de la nature et des savoir-faire



Nous privilégions des filières locales, des partenariats durables et des pratiques responsables afin de préserver les ressources, soutenir les territoires et valoriser les savoir-faire qui donnent leur caractère à nos produits.

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 XIX^{ème} 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

« 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. »*



MAISON BORDIER

LE BEURRE BORDIER

Chocolat

et Éclats de fèves de cacao du Ghana

Du 21 septembre 2026 au 28 mars 2027

RETOUR



Véritable verticalité du chocolat, vous retrouverez dans notre beurre **les saveurs épicées et vanillées d'un cacao 68% pure** origine du Ghana, mêlées à **l'amertume subtile des éclats de fèves de cacao qui croquent sous la dent !**

C'est au sud du Ghana que pousse l'un des meilleurs cacaos d'Afrique. Entre les plages du golfe de Guinée et le lac Volta, les fermiers Ghanéens cultivent cette terre chaude et ensoleillée, lessivée par les pluies tropicales, et font naître les fèves qui donneront naissance à ce Grand Cru Pure Origine.

Engagé dans des contrats de longue durée avec les producteurs, notre partenaire chocolatier participe notamment à la construction et à la rénovation d'écoles dans la région.

À la fois gourmand et délicat, le Beurre Bordier au Chocolat et éclats de fèves de cacao **se savoure simplement sur une tartine**, une crêpe ou une brioche pour un instant de plaisir garanti.

« **SOUVENIR ENFANTIN**

de nos goûters après l'école. »



*Joyeuses
FÊTES*

MAISON BORDIER

LE BEURRE BORDIER

Le Beurre Bordier Doux

Véritable buvard de la nature, il exprime la pureté du goût de crème, l'odeur 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

Idée 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 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 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 à la Truffe Noire du Périgord 3,4% TUBER MELANOSPORUM

Chimère devenue réalité, 2024

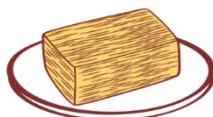
Le parfum envoûtant de la truffe noire s'équilibre à merveille aux notes de crème du Beurre Bordier, dans une symbiose parfaite qui surprendra et ravira les plus fins gourmets.

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

LE BRUT DE BARATTE

L'origine de l'excellence

C'est par lui que tout commence. Baratté par notre laiterie familiale à partir de laits rigoureusement sélectionnés localement, le Brut de Baratte est le beurre à l'état originel.

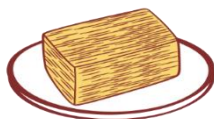
Celui qui, après le remalaxage sur plateau, donnera naissance aux beurres Bordier.

Pour les cuissons, les sauces ou les préparations pâtisseries, les chefs y retrouvent toute la qualité d'un grand beurre de baratte : richesse aromatique, régularité et performance technique...

L'essentiel du savoir-faire Bordier, dans sa forme la plus brute

MAISON BORDIER

LE BEURRE BORDIER



Les Beurres de cuisine

Les beurres remalaxés



Le Rouleau à portionner

Format : 250g

Diamètres : 36 et 45 mm

Parfums : Tous les parfums



Le Beurre sec pâtissier

Formats : 2kg, 25 kg

Taux d'humidité : 13%

Parfum : Doux

Disponible en version non remalaxé

Les beurres non remalaxés



Le Brut de Baratte

Formats : 500g

Parfums : Doux, Demi-sel



LE BEURRE D'ACCUEIL
Signature des belles tables

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 beurre 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



Pyramide

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



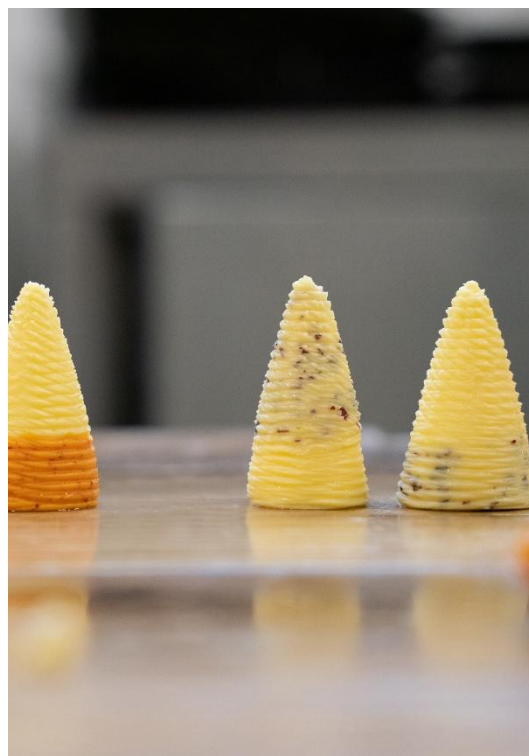
MAISON BORDIER

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

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.

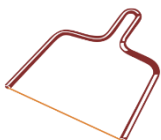
Chaque fromage raconte une relation particulière avec un fournisseur. Certaines collaborations sont anciennes et la fidélité reconduite au fil des générations. Et puis il y a sans cesse de nouvelles rencontres, pépites locales ou trouvailles glanées au fil des visites et des voyages.



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



Fromages
DE SAISON

MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



Les fromages d'hiver



Nos Raclettes

Automne / Hiver

Raclette de Savoie lait cru
Raclette fumée
Raclette à l'ail des ours
Raclette au poivre
Raclette à la truffe

Raclettes Originales

Disponible toute l'année

Revisitez la raclette avec des fromages plus originaux !
Essayez la **Tomme de Chèvre**, généreusement fondante et beurrée, le **Bleu du Vercors AOP** pour son caractère et sa saveur noisettée, le **Pavail fermier breton**, à la texture onctueuse et aux douces notes de lait chaud ou encore le **Morbier AOP** avec sa texture souple et son parfum de terroir !

Vacherin du Haut-Doubs AOP

Automne / Hiver

Avec sa pâte couleur ivoire, onctueuse et fondante, ce fromage se consomme aussi bien en tartine que chaud dans sa boîte en épicéa. Son goût boisé et fruité, allié à sa texture moelleuse en font un fromage très gourmand.

Disponible en petit et grand modèle.

Lait cru de vache

Doubs

MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



Les fromages d'hiver



NOUVEAU



Tomme de chèvre

Automne/Hiver

Notre tomme de chèvre à la texture généreusement fondante et beurrée, en fait un fromage aussi délicieux à déguster nature qu'à fondre en raclette. Ce fromage au caractère caprin révèle des notes sucrées de confiture de lait.

Lait thermisé de chèvre

Deux-Sèvres



Vacherin Fribourgeois

Automne/Hiver

Ce fromage à la pâte fondante et fine révèle des notes noisetées, fruitées et un goût de lait chaud. C'est un fromage à la fois typé et gourmand.

Lait thermisé de vache

Suisse

EN PRÉCOMMANDE ET EN PIÈCE
ENTIÈRE UNIQUEMENT



Reblochon AOP

Disponible toute l'année

Fromage de Savoie au lait cru, il est un incontournable de nos tables en hiver. Avec sa pâte ivoire, souple et lisse, il possède un goût délicat de lait chaud, avec de subtiles notes de noisette en fin de bouche.

Lait cru de vache

Haute Savoie

MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



Notre sélection de saison



NOUVEAU



Fribourg Caractère

Automne / Hiver

Ce fromage suisse à la texture fondante et beurrée, révèle des notes gourmandes de caramel et une subtile touche fumée. Il offre une belle longueur en bouche avec une légère pointe d'amertume qui relève son caractère.

Lait thermisé de vache

Suisse

RETOUR



Etivaz AOP

Automne / Hiver

Fromage d'alpage par excellence, son goût très aromatique avec des notes fruitées et florales, ne vous laissera pas indifférent ! C'est sa fabrication ancestrale dans les chalets d'alpage et sa cuisson en chaudron de cuivre au feu de bois qui font de l'Etivaz un fromage très aromatique.

Lait cru de vache

Suisse

RETOUR



Abondance AOP fermière

Automne / Hiver

Equilibre d'acidité, de douceur, et touche d'amertume. C'est le fromage de tous les instants : sur la pointe d'un couteau lors d'un casse-croûte, sur un plateau de fin de repas ou servi chaud (le Berthoud).

Lait cru de vache

Haute-Savoie

MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



Notre sélection de saison



RETOUR



Laguiole Grand Aubrac AOP

Automne / Hiver

Fromage fabriqué uniquement à partir de lait cru et entier de vaches de race Aubrac et Simmental. Son goût légèrement beurré dans sa jeunesse laissera entrevoir des arômes d'herbes fraîches. En vieillissant, les arômes deviendront plus complexes et des notes de noix et de fruits secs se développent.

Lait cru de vache

Aveyron



RETOUR



Soumaintrain IGP fermier

Automne / Hiver

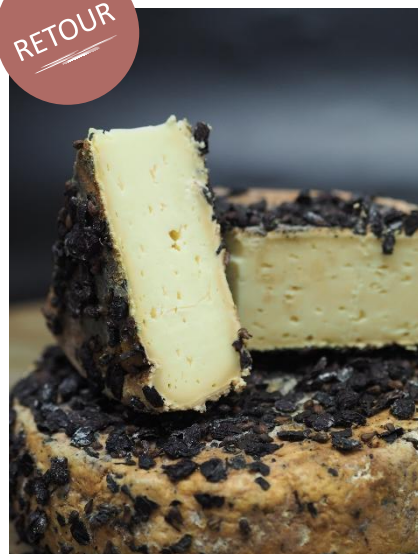
Ce fromage à pâte molle et à croûte lavée présente une pâte légère et moelleuse sous une croûte humide de couleur crème. Son goût est typé, des arômes boisés et végétaux se développent lorsqu'il est jeune puis des notes animales font leur apparition au cours de l'affinage.

Lait cru de vache

Yonne



RETOUR



Tomme au marc de raisin

Disponible uniquement de
novembre à décembre

Cette tomme fermière est fabriquée à partir de lait cru entier de vache. Sa croûte est couverte de marc de raisin ce qui lui donne une couleur brunâtre voir bordeaux et qui lui confère son caractère et son aromatique.

Lait cru de vache

Haute-Savoie

MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



Notre sélection de saison



RETOUR



Bleu des Causses AOP

Automne / Hiver

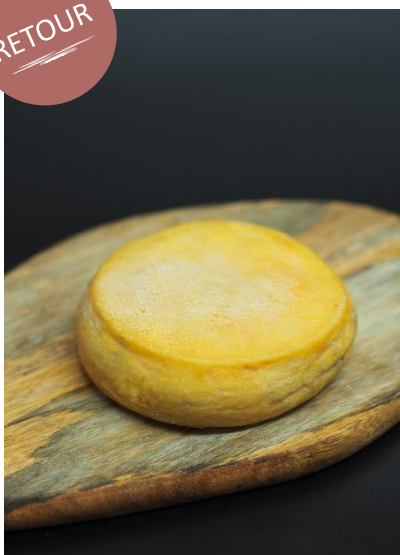
C'est dans le pays de Landes et de rocailles, au climat dur et contrasté, les Causses, que ce bleu puise ses qualités spécifiques et originales. Goût franc avec des arômes de noisette et des notes caractéristiques de bleu pouvant présenter une légère amertume sans piquant.

Lait pasteurisé de vache

Aveyron



RETOUR



Petit Fiancé des Pyrénées

Automne / Hiver

Fromage à pâte molle et à croûte lavée fabriqué dans le massif Pyrénéen. Sa texture est souple à fondante. Sa pâte ivoire a un goût riche et généreux de crème aux notes caprines et fruitées.

Lait cru de chèvre

Ariège



RETOUR



Deauville

Automne / Hiver

Ce fromage aux saveurs équilibrées et au goût modéré dévoile des arômes de lait chaud et de levure. Il mêle harmonieusement le végétal et l'animal.

Lait thermisé de vache

Normandie

MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



Notre sélection de saison



Munster cumin AOP

Disponible toute l'année

Ce fromage au goût affirmé est né au sud du massif Vosgien. Son affinage sur des planches en bois de sapin des Vosges lui confère un goût de lait chaud où le cumin développe avec délicatesse les saveurs du Munster.

Lait pasteurisé de vache

Haut-Rhin



Langres AOP fermier

Disponible toute l'année

La pâte du Langres évolue avec le temps : jeune, elle est légèrement ferme avec des notes lactiques et des touches animales subtiles. Tandis qu'en fin d'affinage, la pâte devient fondante révélant un caractère plus puissant et des touches animales plus intenses. Il est lavé au cognac.

Lait cru de vache

~~Haute-Marne~~



Fromage de Herve AOP

Disponible toute l'année

Le fromage de Herve est le seul fromage belge à bénéficier d'une AOP. Sous sa belle croûte orangée se cache une pâte crémeuse légèrement amère, typique des fromages affinés à la bière.

Lait pasteurisé de vache

Belgique

MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



Notre sélection de saison



Le Vinox

Toute l'année

La pâte fondante du Vinox révèle un arôme de noix délicat et agréable, accompagné d'une subtile touche fumée en fin de bouche.

Lait thermisé de vache

Nord



Saint-Nectaire fermier

Automne / Hiver

L'onctuosité de sa pâte et son délicat goût de noisette naît d'un affinage sur des pailles de seigle dans une atmosphère humide. Avec un court affinage, il développera des saveurs herbacées alors qu'on lui trouvera, sur une période plus longue, des notes animales et de terroir.

Lait cru de vache

Puy-de-Dôme



Chaource Fermier AOP

Toute l'année

Ce fromage possède un tour de crème développé et un cœur plus ferme. Il dévoile des arômes fruités de noisette et de champignons frais relevés par une petite pointe d'acidité.

Lait cru de vache

Aube

MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



Notre sélection de saison



NOUVEAU



Dé Poiuré

Disponible toute l'année

Avec une texture fondante et beurrée ce fromage de chèvre révèle des notes caprines et lactiques, relevées par les arômes floraux du poivre. Son léger tour de crème lui apporte une touche onctueuse. Également agréable à tartiner.

Lait cru de chèvre

Deux-Sèvres

EN PRÉCOMMANDE ET PAR
LOT DE 6 PIÈCES
UNIQUEMENT



Gouda vieux de chèvre

Disponible toute l'année

Fabrique dans le nord des Pays-Bas, ce gouda est surprenant et atypique ! Sa pâte, à la texture cassante, a un goût suave et beurré avec des notes caramélisées.

Lait pasteurisé de chèvre

Pays-Bas



Ecrou Fenugrec

Toute l'année

Son goût peut varier en fonction de son affinage, il peut être très doux, délicatement acidulé ou plus épicé mais toujours avec des notes délicates de caprin qui se marient parfaitement aux notes subtiles de noisettes apportées par le fenugrec.

Lait cru de chèvre

Manche

MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



Notre sélection de saison



Termignon fermier alpage

Disponible toute l'année

On retrouve les caractéristiques typiques d'une pâte persillée. La texture est beurrée, légèrement granuleuse. En bouche, ce fromage présente d'agréables notes florales au nez qu'on retrouve en bouche avec un goût de gentiane et d'amertume prononcé.

Lait cru de vache

Savoie



Bleu du Vercors Sassenage AOP

Disponible toute l'année

Ce fromage à la forme d'un disque épais à la croûte naturelle recouverte d'un fin duvet blanc/gris. Sa pâte persillée est souple. Le Bleu du Vercors a une saveur douce et subtile, aux notes de noisette.

Lait thermisé de vache
Isère



Persillé de Tignes Automne / Hiver

Le Persillé de Tignes se présente sous une forme cylindrique au talon concave. Sa croûte est blanche à ivoire et est relativement épaisse. En bouche, sa texture est crayeuse, plutôt compacte avec un goût caprin assez prononcé.

Lait cru de vache et de
chèvre

Savoie

Fromages de saison
À LA TRUFFE



MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



Les fromages à la truffe



RETOUR



Kaltbach à la truffe

Automne / Hiver

Le Kaltbach à la truffe d'été, fromage suisse à pâte pressée non cuite, séduit par sa texture fondante et son goût truffé. Son affinage pendant plus de 4 mois permet de révéler tous ses arômes et en fait un excellent fromage pour les fêtes de fin d'année.

Lait pasteurisé de vache

Suisse



RETOUR



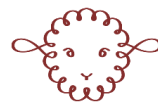
Moelleux du Revard à la truffe

Automne / Hiver

Affiné entre 9 et 12 semaines, ce fromage révèle une pâte onctueuse et fondante aux arômes de lait chaud et de sous-bois, relevés par le goût envoûtant des truffes.

Lait cru de vache

Haute-Savoie



Moliterno à la truffe

Disponible toute l'année

Fromage de brebis par excellence, il développe son propre caractère avant l'ajout des brisures de truffes. Ces dernières complètent son acidité lactique par des notes de sous bois.

Lait pasteurisé de brebis

Italie

MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



Les fromages à la truffe



Gouda à la truffe

Disponible toute l'année

Le Gouda à la truffe est idéal pour l'apéritif ou pour un plateau de fin de repas. La douceur du lait et de la crème se mêlent délicatement au goût plus prononcé de la truffe.

Lait thermisé de vache

Pays-Bas

Douceur à la truffe d'été

Disponible toute l'année

Ce fromage est fabriqué de manière similaire au Brie de Meaux puis est garni avec la préparation à base de truffes. Sa texture est onctueuse en bouche avec un goût fruité et des notes alliacées.

Lait thermisé et pasteurisé de vache

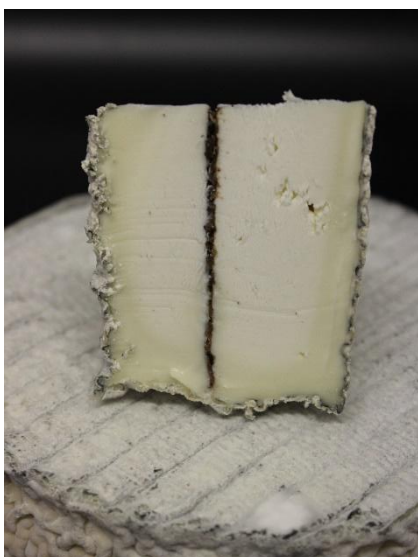
Meuse

MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



Les fromages à la truffe



Tomme Adrienne à la truffe d'été

Disponible toute l'année

Ce fromage à la croûte cendrée et à la pâte blanche et marbrée de truffes présente un goût raffiné en bouche avec des notes fruitées de noisette et de crème relevées par la truffe.

Lait pasteurisé de chèvre

Indre



Crèmeux de Bourgogne à la truffe

Disponible toute l'année

Sa texture fondante issue du Brillat-Savarin IGP permet de savourer le goût unique d'une pâte de truffe, lui apportant une saveur boisée et raffinée qui ravira les plus gourmands.

Lait pasteurisé de vache

Côte d'or

LA BRETAGNE
Terre de fromages



MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



La Sélection Bretonne



Kerez

Disponible toute l'année

Ce fromage moulé 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



Le Petit Chêne fermier

Disponible toute l'année

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

*SOUS RÉSERVE DES QUANTITÉS
DISPONIBLES*

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

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 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



Ty Gallen fermier

Disponible toute l'année

Le Ty Gallen fermier est fabriqué au sein de la Fromagerie du Bois Gilles, à La Chapelle Saint Aubert (35). Ce fromage fermier est riche en protéines et d'une grande qualité fromagère. En s'affinant, il révèle une pâte dense, jaune ivoire, avec des notes de noisettes.

Lait cru de vache

Ille-et-Vilaine



*CRÉATIONS
fromagères*

MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



Les Créations Fromagères

DISPONIBLES SUR **PRÉ-COMMANDE**



Le Craquant Normand

Fêtes de fin d'année

Une préparation fromagère gourmande où le caractère animal et les notes de lait chaud du Camembert de Normandie AOP rencontrent l'onctuosité du mascarpone. Le tout est relevé par les notes de noix fraîche et le croquant des graines de courge torréfiées.

Lait cru et crème pasteurisée de vache

Poids : 350g

DLC : 12 jours



L'Orée du Bois

Fêtes de fin d'année

Un Brie de Nangis crémeux, aux notes animales et de lait chaud qui renferme en son centre une préparation de mascarpone, noix et truffes noires aux arômes de sous-bois et de champignon. Sa texture est généreuse.

Lait cru et pasteurisée de vache

Poids : 1 200g

DLC : 12 jours

MAISON BORDIER

FROMAGER AFFINEUR



Les Créations Fromagères

DISPONIBLES SUR **PRÉ-COMMANDE**



Le Diamant Noir

Fêtes de fin d'année

Le fondant et l'onctuosité de la crème d'un Saint-Marcellin IGP révèlent des saveurs de sous-bois et des notes truffées. Un réel plaisir gustatif.

Lait cru et crème pasteurisée de vache

Poids : 90g

DLC : 12 jours



Le Black Curry

Fêtes de fin d'année

Les notes épicées du curcuma, du piment fort, du gingembre, de la coriandre, du cumin et du poivre soulignent la finesse de ce fromage de chèvre légèrement affiné. Le travail à la main de nos équipes vous réserve des vagues uniques et singulières à chaque découpe.

Lait pasteurisé de chèvre

Poids : 140g

DLC : 12 jours

*PLATEAUX
de Fêtes*



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 / Poivron Framboise Piment de Cayenne / Oignon

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

Pot en verre

Fabriqués à : Le Bosc (34)



MAISON BORDIER

LA CRÈMERIE ET L'ÉPICERIE

« Éloge de la gourmandise »

Maison Bordier, c'est d'abord le Beurre Bordier et le métier de Fromager Affineur. Mais c'est aussi la crèmerie et l'épicerie au Beurre Bordier. Comme autant de déclinaisons de l'esprit de gourmandise.

Des rencontres avec des producteurs partenaires

Maison Bordier recherche et sélectionne les meilleurs producteurs pour réaliser ensemble les recettes les plus gourmandes. La qualité des produits, des savoir-faire et le partage des mêmes valeurs dictent les rapprochements.

Les recettes sont toujours simples car elles expriment avant tout la qualité des ingrédients.

Nature ou aux fruits, les yaourts Bordier allient l'onctuosité crémeuse au goût authentique de la fraise de Plougastel, de la pêche du Roussillon ou de la vanille de Madagascar.

On reconnaît les crèmes, les fromages blancs et les desserts à leur bon goût riche et naturel autant qu'à leur texture gourmande.

Pour les biscuits, financiers, petits-beurre, caramels et babas, le Beurre Bordier, c'est comme la cerise sur le gâteau : un détail qui change tout !

Et pour couronner le tout, les grains de sel, les éclats de caramel ou de sarrasin viennent donner du croquant et du goût à des biscuits généreusement beurrés...

Nature, au chocolat noir ou au sarrasin, les petits-beurre au Beurre Bordier bien rangés dans leurs petits sachets ont le goût de l'enfance et du plaisir sans fin.



LES BABAS AU RHUM au BEURRE BORDIER

Une escale gourmande à Saint-Malo

Fruit de la rencontre entre le savoir-faire beurrier Maison Bordier et l'expertise du chef étoilé malouin Luc Mobihan, ces généreux babas sont élaborés avec du Beurre Bordier

puis délicatement imbibés d'un sirop au rhum agricole de Guadeloupe, relevé par les notes chaudes et parfumées de la vanille de Madagascar.



Une texture moelleuse, un équilibre gourmand et une dégustation prête à servir pour offrir un moment de plaisir en toute simplicité.

MAISON BORDIER

L'ÉPICERIE



La pâtisserie au Beurre Bordier



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)



Le Kouign Amann

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



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)

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, Panachés

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 VRAC

Format : 2 kg

Parfums : Demi-sel, 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

Fabriquée 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)

LES YAOURTS ÉTUVÉS

Le temps au service du goût.

Fabriqués en Bretagne avec du lait issu d'exploitations familiales engagées, nos yaourts étuvés sont cuits lentement directement en pot verre.

Cette méthode traditionnelle leur offre une texture onctueuse et une remarquable remontée de crème, signature des plus beaux yaourts.

Gourmands et généreux, ils se dégustent presque comme un dessert.



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 20 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, 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 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

Fabriquée à : St Vincent des Prés (71)

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)



**Changement de fournisseur
en octobre 2026**

MAISON BORDIER

LA CRÈMERIE

CRÈMERIE DE SERVICE

2025-2026



MAISON BORDIER

ARTISAN BEURRIER ET FROMAGER AFFINEUR
DEPUIS 1985

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

Le Lait



**Lait Ribot
Fermier**

Format : 1L
Vendu à l'unité
Fabriqué en Bretagne - France



**Lait UHT Entier
Valco**

Format : 1L
Vendu par 6
Fabriqué en Normandie - France



**Lait UHT Demi-écrémé
Bourg Fleuri**

Format : 1L
Vendu par 6
Fabriqué en France



**Lait frais Demi-écrémé pasteurisé
Bridel**

Format : 1L
Vendu à l'unité
Fabriqué en Bretagne - France



**Lait frais Entier pasteurisé
Bridel**

Format : 1L
Vendu à l'unité
Fabriqué en Bretagne - France

MAISON BORDIER

Les Yaourts



**Yaourts au lait de chèvre
et lait de brebis**

Format : 125g
Pot en verre à l'unité
Fabriqué à : Bards (64) - France

Autres desserts



Skyr fermier

Formats : 250g, 500g et 81g
Pot ou seau en plastique
Fabriqué à la ferme à : Aigné (35)



**Crème fouettée
à la Vanille de Madagascar**

Format : 250ml
Vendue à l'unité



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

Fabriqués 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.

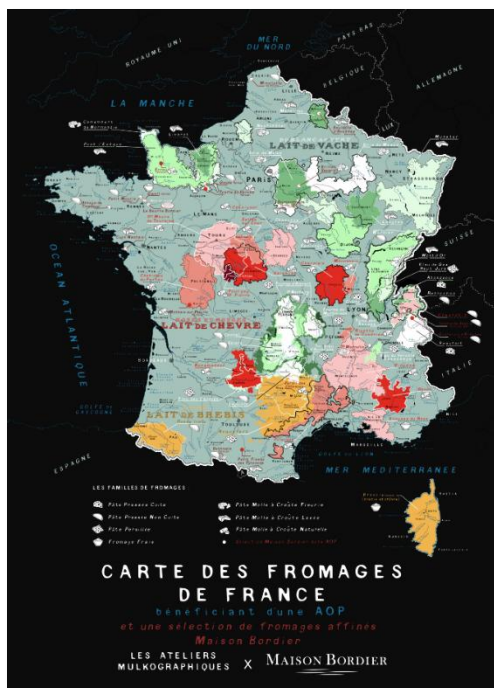
En français ou en anglais.



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.

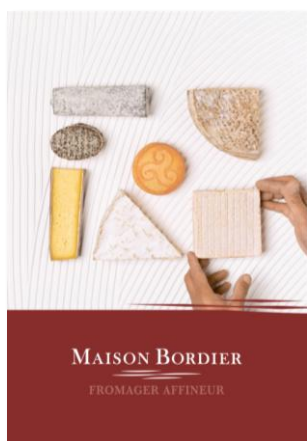
Une carte pour les curieux, qui se lit, s'étudie, et fera un bel objet de décoration dans votre établissement ou chez vos clients.

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 événements 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

COMMERCE 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 !



RESPONSABLE COMMERCIAL FRANCE & EXPORT :

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



MAISONBORDIER.COM