



SIMONE

crèmerie des Alpes

CATALOGUE 2026

LE CARNET DE RECETTES

QUI EST SIMONE ?

SIMONE est née de la cuisine et du partage, là où les gestes se transmettent. Ses carnets de recettes, précieusement conservés par son petit-fils Martin, sont le secret du savoir-faire familial. C'est de cet héritage qu'est née SIMONE.

Ancrée dans les Alpes, SIMONE imagine des desserts portés par une conviction simple : fabriquer du bon, du beau et du vrai, pour rassembler et faire vivre le goût du partage.



LES CRÈMES AU FOUR

Réalisées à base de crème, oeufs et infusions d'ingrédients naturels, elles sont cuites 1h au four traditionnel ce qui leur confère leur texture parfaite.

crème oeufs



LE SECRET DE SIMONE :

Une recette simple à base d'oeufs
soigneusement sélectionnés, de
vanille et de lait.

110g | 375g

110g | 375g

LE SECRET DE SIMONE :

Des gousses cueillies à hyper-
maturité et lentement infusées
dans le lait chaud.

crème vanille



Crème chocolat



LE SECRET DE SIMONE :

Du chocolat de plantation du
Guatemala 70% et de la crème
montés en ganache.

110g | 375g

110g | 375g

LE SECRET DE SIMONE :

Du chocolat, de la pâte de noisette
intense et de la crème montés en
ganache et incorporés à la recette.

crème praliné



crème café



LE SECRET DE SIMONE :

Du café arabica infusé dans du
lait chaud pour extraire sa saveur
et offrir un bon goût café.

110g | 375g

110g | 375g

crème pistache



LE SECRET DE SIMONE :

Une technique de torréfaction et
de mouture unique qui fait ressortir
toutes les saveurs des pistaches.

Crème caramel



LE SECRET DE SIMONE :

Un caramel doux mélangé à de la
crème pour une crème dessert au
bon goût de caramel au lait

110g | 375g

110g | 375g

crème beurre salé



LE SECRET DE SIMONE :

Du véritable caramel au beurre
salé de Guérande, qui ravira les
amateurs du sucré/salé.



LES YAOURTS

À base de lait frais des Alpes, les yaourts sont fabriqués simplement, avec de bons ingrédients et tout le savoir-faire de la maison.



yaourt nature



LE SECRET DE SIMONE :

Une texture onctueuse pour un
yaourt sans acidité au bon goût
de lait fermier.

110g / 1kg

110g / 1kg

LE SECRET DE SIMONE :

Un goût tout doux aux accents
sucrés de mangue, réalisé à partir
de véritable purée de fruits.

yaourt mangue



110g / 1kg

yaourt châtaigne



LE SECRET DE SIMONE :

Un yaourt à la texture onctueuse
et veloutée au goût subtil de
châtaigne certifiée AOP Ardèche.

110g / 1kg

LE SECRET DE SIMONE :

Un bon goût de myrtille,
légèrement acidulé, réalisé à partir
de notre lait frais des Alpes.

yaourt myrtille



110g / 1kg

yaourt citron



LE SECRET DE SIMONE :

Un yaourt avec une saveur
délicatement sucrée et acidulée
et une texture onctueuse !

110g / 1kg

LES RIZ AU LAIT

À base de riz de Camargue et de lait frais des Alpes, les riz au lait sont cuits comme à la maison, lentement dans le respect de la tradition.



La recette

par Catherine Stella

Riz au lait à la Vanille

Ingredients: 1/2 l de lait, 200g de crème fraîche, 20g de sucre, 20 feuilles de gélatine, 3 cuillères d'eau, 5 jaunes d'œufs, vanille.

Faites avec le lait, les œufs, la vanille et le sucre une crème anglaise dans laquelle vous incorporerez, avant de la faire épaisser, la gélatine trempée dans l'eau froide. Passez au chinois. Fouettez la crème, l'incorporez au mélange et laissez prendre dans un moule beurré, entouré de glace pilée pendant 12 heures.

riz au lait nature



LE SECRET DE SIMONE :

Une recette qui marie le lait,
la crème et le riz rond cultivé
en Camargue.

riz au lait vanille



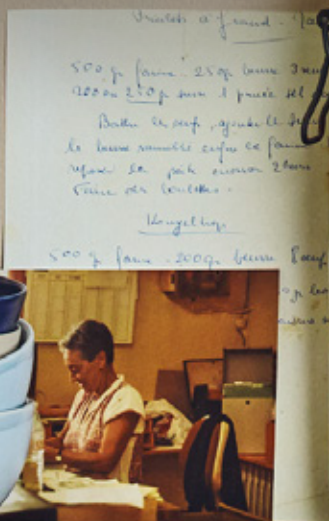
LE SECRET DE SIMONE :

Infusé avec de la vanille de
Madagascar pour sublimer l'arôme
fleur de lait dans la recette.



LES FROMAGES BLANCS

Réalisés de façon traditionnelle,
avec une maturation longue entre 16h
et 18h qui permet d'obtenir un
fromage blanc sans acidité.



fromage blanc
nature



LE SECRET DE SIMONE :

Un fromage blanc de campagne à
base de lait fermier collecté
à moins de 25 km de l'atelier.

1 kg

fromage blanc
vanille

LE SECRET DE SIMONE :

De la vanille de Madagascar
lentement infusée dans le lait
chaud au bon goût de lait fermier.



1 kg



LA CRÈMERIE

Réalisés à base de lait frais des Alpes, nos produits crèmerie se démarquent par leur vrai goût fermier.



lait frais
de montagne

LE SECRET DE SIMONE :

Du lait collecté exclusivement
auprès de nos partenaires
producteurs des Hautes-Alpes.

1 L

LE SECRET DE SIMONE :

Une crème épaisse sans acidité
ni ferment dont la texture est
obtenue grâce à notre savoir-faire.



crème douce
pasteurisée

3750



fleurette
pasteurisée

LE SECRET DE SIMONE :

Une crème liquide 35% de
matière grasse, au bon goût de
fleur de lait.

250 ml



LES MERINGUES

Réalisées à partir de blancs d'œufs
frais, selon la recette traditionnelle
des meringues de Gruyère en Suisse.

meringue nature



LE SECRET DE SIMONE :

Légère et subtilement caramélisée
elle vous transportera dans vos
souvenirs d'enfance.



meringue vanille



LE SECRET DE SIMONE :

De la véritable vanille et une
seule promesse : peu de sucre et
un retour en enfance assuré !

meringue citron



LE SECRET DE SIMONE :

L'association du citron et de la
douceur du blanc d'œuf pour
offrir une recette au goût délicat.



meringue caramel



LE SECRET DE SIMONE :

Une meringue avec de véritables
éclats de caramel qui viennent
apporter un côté croquant.

meringue poivre & sel



LE SECRET DE SIMONE :

Une recette surprenante et riche
en saveurs, idéale pour accompa-
gner un toast de foie gras !





SAS POIL À GRATTER
5 Rue Charles Nungesser
05130 TALLARD

+33 (0)4.92.23.12.06
contact@cremerie-simone.com



@SIMONE_CREMERIE