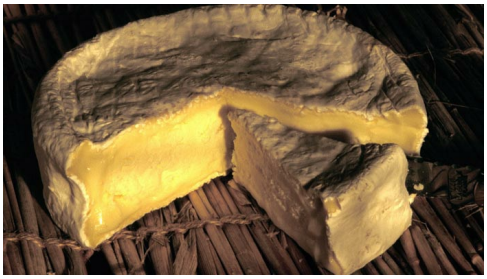
GASTRONOMIE



Le marché

Tous les mercredis et dimanches matin le marché prend place sous la Halle aux Fromages et sur la place du Marché. On y trouve les stands des producteurs locaux (fromages, légumes…) et bien d'autres étaux.



Le Coulommiers

Tradition ancestrale des fromages de la Brie, Coulommiers devient très vite un centre fromager d'importance et de qualité. La spécificité de son fromage date du 19ème siècle. Le vrai Coulommiers est un fromage à pâte molle, à croûte fleurie, au lait cru de vache et élaboré sur le

territoire. Il se distingue des autres bries par sa taille moyenne.



Les niflettes

Ce sont des petites tartelettes en pâte feuilletée garnies de crème pâtissière. Selon la légende ce petit gâteau aurait servi de réconfort aux personnes sortant des cimetières à la toussaint dans les siècles passés. Son nom viendrait du briard « nifler » qui signifie « renifler » et qui ferait référence aux reniflements des personnes émues en ce jour de commémoration. C'est pour cela que ces petites tartelettes se dégustent traditionnellement début novembre.



Le miel

On trouve dans le pays de Coulommiers un grand nombre d'apiculteurs chez qui l'on peut venir directement acheter du miel.



Les pommes et les poires

Pommes et poires sont très présentes sur le territoire. Elles sont travaillées de différentes manières, comme le cidre, le vinaigre….



La volaille

Région de grandes plaines, la Brie permet les grands élevages de volailles élevées en plein air, poules, poulets, canards, cannes et pintades mais aussi chapons et dindes aux périodes de fêtes.

MAIRIE DE COULOMMIERS

13 rue du général de Gaulle
77120 COULOMMIERS

01 64 75 80 00

Nous contacter

Copyright 2026 Mairie de Coulommiers