

FROMAGERIE SAINT-BENOÎT-du-LAC



MONT SAINT-BENOÎT

Fromage à pâte ferme, très doux, à saveur de noisette. Il s'apparente au fromage de type suisse avec de grands « yeux ».

DISTINCTION :

- 2^e prix – The Royal Agriculture Winter Fair 2012



FONTINA FUMÉ

Fromage à pâte ferme, affiné 3 mois. Sa texture douce et légèrement crémeuse laisse s'épanouir un arôme délicat. Le fumage naturel au bois de ce fromage lui confère une croûte couleur miel. Fromage à découvrir, savoureux et surprenant.

DISTINCTIONS :

- Reconnaissance – 2014 Canadian Cheese Awards – Best New Cheese



FRÈRE JACQUES

Fromage à pâte ferme avec une croûte jaune orangé ayant un goût de noisette plus prononcé que le Mont Saint-Benoît. Il fait le bonheur des petits comme des grands!

DISTINCTION :

- 3^e prix – The Royal Agriculture Winter Fair 2012



FONTINA

Fromage à pâte ferme affiné plus de 3 mois dans la masse. Sa texture douce et légèrement crémeuse laisse s'épanouir un arôme délicat de noisette accompagné d'une touche de beurre fondu.



LE MOINE

Fromage à pâte ferme affiné plus longuement, qui lui donne sa saveur typée d'amandes grillées et de beurre fondu tant apprécié.

DISTINCTION :

- Sélection Caseus 2013
Prix de l'école de laiterie - Lauréat dans la catégorie « Fromage affiné dans la masse »



BLEU BÉNÉDICTIN

Fromage à pâte persillée. Sa texture légèrement crémeuse nous fait redécouvrir la saveur du champignon « Roqueforti » si caractéristique de ce type de fromage.

DISTINCTIONS :

- 1^{er} prix – The Royal Agriculture Winter Fair 2012
- 1^{er} prix – British Empire Cheese Show 2012
- Sélection Caseus 2015



SAINT-AUGUSTIN

Fromage à pâte ferme de type suisse. Son affinage de plus de 60 jours lui donne du caractère. En sandwich grillé, c'est un régal!



LE MOUTIER

Fromage à pâte ferme fait à partir de lait de chèvre. Ce fromage de type gruyère a un goût délicat. Il se distingue par ses saveurs légèrement fruitées et sucrées.

DISTINCTIONS :

- 1^{er} prix – The Royal Agriculture Winter Fair 2012
- 1^{er} prix – British Empire Cheese Show 2012

Idéal pour vos réceptions des fêtes ou comme cadeau d'hôte!

Voici une magnifique sélection de fromages de grande qualité
qui vous sera livrée pour le temps des fêtes dans une belle boîte.
Ils feront le bonheur de tous!



N° 1 coffret Délice - 28\$

5 FROMAGES

1 Mont Saint-Benoît	150 g
1 Fontina	150 g
1 Frère Jacques	150 g
1 Le Moine	150 g
1 Saint-Augustin	150 g

*Produit
sans
lactose!*



N° 2 coffret Prestige - 38\$

7 FROMAGES

1 Mont Saint-Benoît	150 g
1 Fontina fumé	150 g
1 Frère Jacques	150 g
1 Saint-Augustin	150 g
1 Le Moine	150 g
1 Le Moutier	150 g
1 Bleu Bénédictin	150 g

FORMULAIRE DE COMMANDE

Tous les coffrets vous seront distribués vendredi le 11 décembre 2020. Horaire de distribution à venir!
 Merci pour votre participation, nos enfants en profiteront entièrement!

N° 1 COFFRET DÉLICE / 28\$

1 Mont Saint-Benoit 150 g
 1 Fontina 150 g
 1 Frère Jacques 150 g
 1 Le Moine 150 g
 1 Saint-Augustin 150 g

N° 2 COFFRET PRESTIGE / 38\$

1 Mont Saint-Benoit 150 g
 1 Fontina fumé 150 g
 1 Frère Jacques 150 g
 1 Saint-Augustin 150 g
 1 Le Moine 150 g
 1 Le Moutier 150 g
 1 Bleu Bénédicтин 150 g



NOM DE LA PERSONNE	COFFRET		QTÉ	TOTAL
	N° 1 / 28\$	N° 2 / 38\$		
Ex: Eric Lemieux	1	1	2	66\$

1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
GRAND TOTAL				

**** CONSERVER CETTE PARTIE ****

✂
 **** RETOURNER CETTE PARTIE AVEC VOTRE PAIEMENT AVANT LE 20 NOVEMBRE 2020 ****

COORDONNÉES

NOM DE L'ENFANT	NOM DU PARENT	PROFESSEUR ET ANNÉE (NIVEAU)
ADRESSE	APP.	VILLE
CODE POSTAL	TÉLÉPHONE MAISON	TÉLÉPHONE CELLULAIRE
COURRIEL		

TOTAL DE COFFRET DÉLICE N°1

TOTAL DE COFFRET PRESTIGE N°2

TOTAL DE MA COMMANDE

Mode de paiement par chèque seulement à l'ordre de Centre de services scolaire des Patriotes.

JE PRÉFÈRE FAIRE UN DON PAR CHÈQUE DE 10\$ 20\$ 30\$ OU 50\$

Tous les coffrets vous seront distribués vendredi le 11 décembre. Horaire de distribution à venir!
 Merci pour votre participation, nos enfants en profiteront entièrement!