

Nos plateaux de fromages

Le Passe-Partout

Riopelle de l'Isle Pâte molle, triple crème, croûte fleurie, lait de vache thermisé.
Fromagerie de l'Isle, Chaudière-Appalaches

Cheval Noir de l'Isle Pâte semi-ferme, enrobée d'une fine couche de cendre végétale et recouvert d'une croûte blanche fleurie.
Fromagerie de l'Isle, Chaudière-Appalaches

Louis d'Or Fromage fermier à pâte ferme, croûte lavée, lait cru, affiné 9 mois.
Fromagerie du Presbytère, Centre-du-Québec

Chevronné Fromage fermier crémeux, lait pasteurisé de chèvre.
Fromagerie la Suisse Normande, Lanaudière

8 à 12 personnes **78 \$**

Les Nominés Caseus 2019

Jersey Royal Fromage fermier à pâte molle, crémeux, lait entier.
Fromagerie Missiska, Cantons-de-l'Est

Religieuse Pâte semi-ferme à croûte lavée, lait thermisé.
Fromagerie du Presbytère, Centre-du-Québec

Fleuron Fromage fermier à pâte semi-ferme persillée, lait biologique pasteurisé.
Les Fromagers de la Table Ronde, Laurentides

Alfred Le Fermier Fromage fermier à pâte ferme, lait cru biologique, affiné huit mois.
Fromagerie La Station, Cantons-de-l'Est

8 à 12 personnes **80 \$**

Les Coups de Coeur Sévelin 2019

La Bête à Séguin Pâte molle, lait cru, son goût est qualifié de "sauvage et sans compromis".
Fromagerie de l'Isle, Chaudière-Appalaches

Mont des Cats Pâte semi-ferme, croûte lavée, lait de vache pasteurisé, fait par l'abbaye de Sainte-Marie-du-Mont
Abbaye du Mont-des-Cats, Nord-Pas-de-Calais, France

Jac le Chevrier Fromage de chèvre, pâte molle, lait cru, croûte naturelle de type crottin de Chavignol.

La fromagerie Jac le Chevrier, Saint-Flavien, Lotbinière

Comté AOP Millésime Lait cru, pâte pressée non cuite.
Producteur: Marcel Petite, Franche Comté, France

8 à 12 personnes **90 \$**