

Campagnes de Financement
Fundraising Campaigning

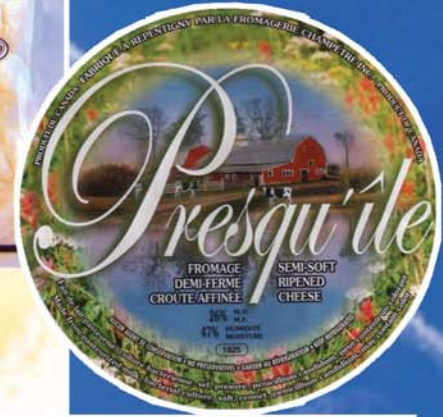


LE FROMAGE au service de vos campagnes de financement :
 une idée **VACHEMENT BONNE !**

Fundraising with CHEESE :
 A very good idea !



Fabriqué à 100% avec du lait pasteurisé
 provenant de la région de Lanaudière



Des produits santé pour financer vos projets !

Un Maître Fromager de chez nous, établi à Repentigny depuis 10 ans et récemment honoré au Concours des Fromagers fins du Québec, vous présente une délicieuse variété de produits santé. Au choix, différents assortiments offerts en coffrets cadeaux ainsi qu'une attrayante sélection de fromages vendus à l'unité.

Health products in the service of your projects !

A Maître Fromager from our home, established in Repentigny for 10 years and recently honored in the Competition of the fine Cheese makers of Quebec, presents you a delicious variety of health products. A choice of various gifts packagings and attractive selection of cheese sold by unit.

ASSORTIMENTS VARIÉS VENDUS EN COFFRET / CHEESE SOLD IN DISPLAY

1. Assortiment / Assortment LE RAFFINÉ (Fromages fins)

Produit / product Format / Size

Presqu'île	±170 gr
Raclette Champêtre	±185 gr
Suisse Champêtre	±185 gr
Le Bocké	±250 gr

Les entreprises
DENIS LAPENSÉE

Autofinancement

Bur.: 450 581-8228
Cell.: 514 592-5955

2. Assortiment / Assortment LE PLAISIR CHAMPÊTRE

Produit / product Format / Size

Cheddar en grains	170 gr
Cheddar en bloc	± 225 gr
Suisse Champêtre	± 250 gr
Le Bocké	± 250 gr

3. Assortiment / Assortment LE GOÛTER

Produit / product Format / Size

Cheddar en grains	170 gr
Cheddar en bloc	± 225 gr
Presqu'île	± 170 gr
Suisse Champêtre	± 185 gr



4. Assortiment / Assortment LE FIN CONNAISSEUR

Produit / product Format / Size

Cheddar en grains	170 gr
Cheddar en bloc	± 225 gr
Presqu'île	± 170 gr
Grand Chouffe	± 250 gr (1/2 meule)
Raclette Champêtre	± 185 gr
Suisse Champêtre	± 185 gr

Tous nos assortiments de fromages sont livrés emballés dans de jolies et pratiques mallettes. Voilà une idée CADEU ORIGINALE à offrir lors d'une invitation à souper entre amis!

5. LA BOÎTE À LUNCH / Lunch box

Produit / product Cheddar en grains
Emballage contenant 12 sacs de 85 gr scellés individuellement. Idéal pour la boîte à lunch !



PRODUITS VENDUS À L'UNITÉ / INDIVIDUALLY SOLD PRODUCTS

#	PRODUIT / PRODUCT	FORMAT / SIZE
101	Cheddar en grains	170 gr
102	Cheddar en grains	400 gr
103	Cheddar en bloc	± 400 gr
104	Suisse Champêtre	± 250 gr

#	PRODUIT / PRODUCT	FORMAT / SIZE
105	Le Frais Champêtre	± 400 gr
106	Raclette Champêtre	± 250 gr
107	Presqu'île	± 250 gr
108	Le Bocké	± 250 gr

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL FACTS

CHEDDAR : Fabriqué à 100% avec du lait pasteurisé provenant de la région Lanaudière (Le Gardeur, L'Assomption, L'Épiphanie, St-Sulpice)
Agréable saveur de crème fraîche et léger goût acidulé. Frais du jour, il possède une texture souple et une bonne élasticité.

CHEESE CURDS : Made daily in the Lanaudiere region from 100% pasteurized milk. A soft creamy texture with a slight tagny taste. Made daily.

LE PRESQU'ÎLE : Pâte demi-ferme à croûte lavée et fleurie (mixte), fait à 100% de lait de vache pasteurisé.

Saveur typée, notes de champignon sauvage. Pâte demi-ferme, souple fondant en bouche.

Semi-soft ripened cheese made from 100% pasteurised milk. Hint of wild mushroom taste. Semi-soft, flexible and mouth watering.

LE BOCKÉ : Pâte demi-ferme, croûte lavée à la bière lanaudoise.

Légère odeur de terre. Son affinage à la bière lui apporte une délicate saveur de champignons sauvages. Pâte souple et crémeuse.
Semi-soft cheese with lanaudoise beer washed rind. Delicate wild mushroom taste. Supple and creamy dough.

LA RACLETTE CHAMPÊTRE : Pâte demi-ferme, croûte lavée et fleurie.

Odeur du terroir, saveur marquée de beurre. Pâte lisse, souple et crémeuse.

Semi-soft ripened cheese with a distinct butter taste. Wash rind. Supple and creamy.

LE SUISSE CHAMPÊTRE : Fromage de lait pasteurisé de type Suisse à pâte ferme. Goût de noisette, légèrement fruité.

Pâte ferme et souple, couleur ivoire. Présence importante d'yeux ronds, répartis dans la masse.

Swiss type firm cheese made with pasterized milk. A slightly fuity hazelnut taste. Firm and flexible dough, ivory color lot of round eyes, distribute in the mass.

LE FRAIS CHAMPÊTRE : Fromage de table à faible teneur en matière grasse (15%) et bonne source de calcium.

Pâte molle, très doux en bouche et aucun goût acidulé. Il peut s'utiliser dans les salades, être grillé dans les brochettes ou dans la poêle.

Fresh table cheese ith low fat content (15%) and great source of calcium. Very soft cheese with no acidulated taste. Can be used in salads, can be grilled or fied.