

LES FROMAGES

Fromage du terroir – Québec cheeses \$12.75/3oz

Le Ciel de Charlevoix

La Maison d'affinage Maurice Dufour, Baie Saint-Paul, Charlevoix. Fromage bleu artisanal de lait entier; pâte onctueuse, légèrement persillée, qui laisse en bouche une saveur subtile et agréablement piquante. Gagnant du Grand Prix des fromages canadiens « fromage bleu » 2009.

Creamy, lightly-veined artisanal blue cheese made with whole milk from a single herd, with a subtle flavour and pleasant bite. 2009 Winner of the Canadian Cheese Grand Prix for «Blue Cheese».

Le Gré des Champs

Fromagerie Au Gré des Champs, Saint-Jean-sur-Richelieu. Lait cru biologique de vache; pâte ferme à croûte mixte; arômes de noisettes et d'amandes.

Organic, firm cheese from raw cow's milk, mixed rind; aromas of hazelnuts and almonds.

Le Cheddar de l'Île-aux-Grues

Fromagerie de l'Île-aux-Grues, Chaudière-Appalaches. Lait de vache thermisé; affiné 2 ans; pâte légèrement granuleuse comme le Parmigiano, goût robuste et acidulé.

Lightly cooked cow's milk, aged 2 years; a pleasing slightly granulated texture like Parmigiano, robust, tangy flavour.

La Sauvagine

Fromagerie Alexis de Portneuf. Lait de vache; pâte molle à croûte lavée; saveur distinctive et douce de beurre et de champignons.

Soft cow's milk cheese with a washed rind; distinctive and delicate flavours of butter and mushrooms

Rassembleu

La Table Ronde, Laurentides. Pâte ferme à croûte persillée, fait de lait cru biologique de vache; arôme de grain et goût crémeux.

Organic and veined farm cheese, with a grain aroma and a lively cream flavor.

Louis D'or

Fromagerie du Presbytère, Centre du Québec, Sainte Elizabeth de Warwic. Lait cru biologique de vaches Holstein et Jersey; pâte ferme à croûte lavée; arômes fruités de noisettes. Récipiendaire du Casseus d'Or en septembre 2010 lors du concours des fromages fins du Québec

Raw Holstein and Jersey organic cow milk; washed rind, firm paste; nutty fruity taste. Just won (September 2010) top prizewinner in the Québec cheese award program Casseus d'Or.

Pizy

La Fromagerie de la Suisse Normande, St. Roch de l'Achigan Launadière.

Lait de vache; pâte molle à croûte fleurie; arômes lactique frais et champignons. Gagnant d'un prix « Sélection Casseus » en septembre 2010 lors du concours des fromages fins du Québec

Cows milk, bloomy rind. Soft paste, fresh lactic taste, mushroomy aroma. Prizewinner in recent Casseus d'Or 2010 cheese awards for a bloomy rind cheese.

Sabot de Blanchette

La Fromagerie de la Suisse Normande, St Roch de l'Achigan, Launadière. Lait de chèvre de la ferme; pâte molle à croûte naturelle; arômes lactique acidulé et floral; texture onctueuse.

Gagnant d'un prix « Sélection Casseus » en septembre 2010 lors du concours des fromages fins du Québec

Farm herd goat's milk, natural rind, very soft paste, dominant flavours: tangy, lactic, and floral. Very soft velvety texture. Top prizewinner in 2010 Casseus d'Or competition for goat's milk cheese.