

DÉCOUVERTE DES VINS 2009 ET FROMAGES



1^{er} SERVICE

FROMAGES

Victor et Berthold. Fromage au lait cru à pâte semi-ferme. Croûte lavée. Veilli 60 jours.
Fromagerie Du Champ à la meule de Notre-Dame-de-Lourdes

Presqu'île. Fromage à pâte semi-ferme. Croûte lavée.
Fromagerie Champêtre de Le Gardeur

Marie-Charlotte. Fromage de lait de chèvre. Croûte fleurie.
Fromagerie Coulant de Joliette

VIN

Gewurztraminer
Vignoble aux Pieds des Noyers de Lanoraie

2^e SERVICE

FROMAGES

Le Fou du Roy. Fromage fermier au lait biologique à pâte semi-ferme. Croûte lavée. Les Fromageries de la Table Ronde de Sainte-Sophie

L'Ange-Fourchu. Fromage de lait de chèvre certifié biologique. Pâte molle. Croûte 100 % naturelle salée. Fromagerie Chèvrerie Barrouse de St-Cuthbert

Le Freddo. Fromage de lait de vache à pâte semi-ferme. Croûte lavée. Fromagerie La Suisse Normande de St-Roch-de-l'Achigan

VIN

Pinot noir
Maison La Roche

3^e SERVICE

FROMAGE

Le Fleuron (bleu)
Fromage fermier biologique à pâte persillée semi-ferme.
Les Fromageries de la Table Ronde de Sainte-Sophie

VIN

Pineau des Charentes 5 ans
Château de Beaulon



Académie d'hôtellerie
et de tourisme de Lanaudière