

LA FONDATION DE L'INSTITUT ST-JOSEPH

INNOVATION—DÉPASSEMENT—PASSION

CAMPAGNE DE FINANCEMENT - AUTOMNE 2012

La *Fondation de l'Institut St-Joseph* est heureuse de vous offrir à nouveau la possibilité d'acheter des assortiments de fromages fins dans le cadre de sa campagne de financement automnale. Cette année, deux fromageries nous permettent de vous offrir une variété de produits élargie à un prix compétitif. De plus, certains des produits offerts se sont distingués récemment lors du concours organisé par la *American Cheese Society (ACS)*.

Les commandes seront acceptées jusqu'au **22 novembre 2012**.

La livraison est prévue le **18 décembre 2012**, juste à temps pour la période des fêtes.



Ensemble 1

Bergeron classique

Élaboré à partir de la recette originale hollandaise de gouda, sa saveur de noisette légèrement acidulée satisfait tous les goûts, en toute occasion.

Le Calumet

Fumé selon une méthode exclusive avec des essences de bois spécialement sélectionnées, le goût de fumé cède cependant la vedette à celui du fromage

Le Patte Blanche

Patte Blanche est l'un des rares fromages de lait de chèvre à pâte ferme.

Le Seigneur de Tilly

Version légère du Bergeron Classique, le Seigneur de Tilly est fait de lait partiellement écrémé.

Le Lotbinière

Fromage longuement affiné dans la masse, le Lotbinière se reconnaît à ses trous lustrés et son arôme doucement sucré.

*** Tous ces fromages sont sans lactose ***

Environ **1 kilogramme de fromage**

\$25.00



Ensemble 2

Le Fleur des Monts

Ce fromage à pâte pressée non cuite s'inspire des fromages de brebis des Pyrénées d'où il tire tout son caractère. Affinage de 3 à 6 mois.

Le sein d'Hélène

Ce fromage à pâte semi-ferme est fabriqué à partir du lait de brebis de La Moutonnière et du lait de vaches Jersey. Affinage de 2 à 4 mois

Le Foin d'odeur

Fromage à pâte molle à croûte fleurie mixte. Sa saveur est douce et sa texture crémeuse.

Le Cabanon

Fromage à pâte molle et légèrement affiné. Le Cabanon offre en bouche toutes sortes d'arômes doux et corsés, allant de la noisette au goût d'épices.

Environ **500 grammes de fromage**

\$25.00

Ensemble 3

Fromages de l'ensemble 2 +

Le Bleu

Fromage à pâte persillée et croûte naturelle. Goût légèrement doux mais pourtant relevé.

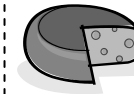
Environ **600 grammes de fromage**

\$30.00

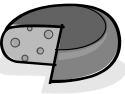


LA FONDATION DE L'INSTITUT ST-JOSEPH

CAMPAGNE DE FINANCEMENT
— AUTOMNE 2012 —



BON DE COMMANDE



Produit	Qte	Prix	Total
Ensemble 1		X \$ 25.00*	\$
Ensemble 2		X \$ 25.00*	\$
Ensemble 3		X \$ 30.00*	\$
Total de la commande:			\$

* Aucune taxe applicable

Dans une enveloppe, joindre ce bon de commande et votre chèque fait à l'ordre de la *Fondation de l'Institut St-Joseph*.

Merci de retourner cette partie
à l'enseignante de votre enfant
avant le **22 novembre 2012**

Nom de l'enfant : _____

Classe : _____

N° de tél. : (____) - ____ - _____

Merci



Si vous avez des questions ou des commentaires, nous vous invitons à contacter **M. Jean-Philippe Thériault**
au (418) 656-1177 (jour) ou (418) 681-0307 (soir) ou par courriel : jean-philippe.x.theriault@hsbc.ca