

VINS ET FROMAGES

Tout doux

7,75 \$

Fromages du terroir

Frère Jacques
Gouda Bergeron
Oka

Raisins verts et rouges, craquelins

Présenté en pics sur plateaux inox ou jetables.

Environ 75 g./pers.

Suggestions de vins/bières

Bière blanche ou blonde de micro-brasserie
Cidre tranquille
Sauvignon blanc fruité
Gamay

L' Apéro

11,75 \$

Fromages du terroir

Le Calendos
La Comtomme
Le Fleuron

Raisins verts, ananas, fraises, craquelins, pain baguette blanche et multigrains

Présenté sur plateaux de bois ou jetables.

Environ 75 g./pers.

Suggestions de vins/bières

Bière ambrée ou rousse de micro-brasserie
Cidre effervescent
Chardonnay
Pinot noir

Découverte

13,75 \$

Fromages du terroir

Le Riopelle
Le Victor & Berthold
Le Rassembleu

Fruits secs (dattes et abricots secs), raisins, noix, craquelins, pain baguette blanche et multigrains, pain aux noix ou fougasse aux olives

Présenté sur plateaux de bois ou jetables.

Environ 75 g./pers.

Suggestions de vins/bières

Bière rousse ou brune de micro-brasserie
Cidre de glace
Mistelle
Zinfandel

Le Calendos de Portneuf : Pâte molle, croûte fleurie, Région de Québec

La Comtomme : lait cru biologique, croûte lavée de type tomme, Estrie

Le Fleuron : lait biologique, pâte semi-ferme persillée, Laurentides

Le Frère Jacques : pâte ferme, Estrie

Le Gouda Bergeron : pâte ferme, Région de Québec

Le Oka classique : pâte demi-ferme à croûte lavée, Laurentides

Le Rassembleu : lait biologique pasteurisé, pâte ferme persillée, Laurentides

Le Riopelle : lait cru, triple crème, Ile aux Grues

Le Victor et Berthold : lait cru et thermisé, pâte demi-ferme, Lanaudière

Serviette cocktail inclus. Alcool non inclus. Verrerie disponible.

D'autres choix sont disponibles !
Demandez à votre conseiller.