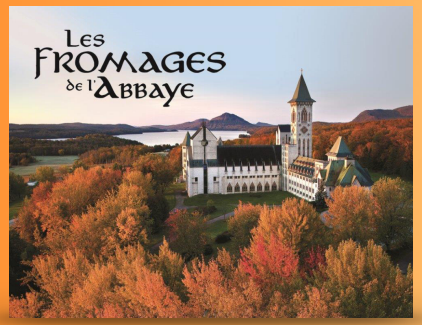
Campagne de financement

Les fromages d'ici pour encourager Saint-Rémi !

Chers Parents,



Nous sommes très enthousiastes de vous offrir encore une fois cette année les coffrets dégustation de 6 variétés de fromages de l'Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac pour la campagne de financement.

Cette campagne est destinée à financer du matériel et des activités qui ajouteront du bien-être et de la joie à la vie scolaire de nos enfants!

La campagne se déroulera du 25 octobre au 12 novembre. Les coffrets vous seront rendus le 7 décembre via votre enfant ou sur rendez-vous.

Votre participation est essentielle et votre aide précieuse pour que cette campagne soit un grand succès!

Sans plus tarder, veuillez remplir le bon de commande ci-joint.

Merci de votre participation !

CPSR-Comité Campagne de financement
& Mme Brigitte Cool, directrice

École Saint Rémi

Coopération Parents Saint-Rémi

5 bonnes raisons d'acheter ce fabuleux coffret

- ✓ Bénéficier de tarifs avantageux : 900g de fromages pour 35 $ (soit 20% à 25% moins cher qu'en épicerie)
- ✓ Favoriser le commerce local avec des produits du terroir
- ✓ Encourager la préservation du patrimoine de l'Abbaye-de-Saint-Benoît-du-Lac
- ✓ S'offrir un cadeau de soi à soi : Idéal pour recevoir de la visite à la maison ou tout simplement l'offrir à votre hôte qui vous reçoit! Parfait pour le temps des fêtes!
- ✓ Faire profiter vos amis, collègues, parents et voisins de ce coffret de très bonne qualité en leur proposant de l'acheter.

Les fromages d'ici pour encourager Saint-Rémi !

DATES À RETENIR :

12 novembre: Remise du bon de commande dûment complété avec le paiement complet.

7 décembre : Remise des coffrets dans un sac par votre enfant, au SDG ou par RDV.

Bon de commande

COFFRET DÉGUSTATION : 35 $ (TAXES INCLUSES)

Coffret de fromages contenant les 6 variétés de fromage de l'Abbaye Saint-Benoît-du-Lac

Les fromages d'ici pour encourager Saint-Rémi !

150g de chaque

Pour toutes questions SVP vous adresser au CPSR info@parentsaintremi.ca

	INFORMATIONS SUR LA FAMILLE DE SAINT-RÉMI
NOM DU PARENT	Type to enter text
NOM DE L'ENFANT AINÉ À L'ÉCOLE	
CLASSE	
TÉLÉPHONE POUR VOUS REJOINDRE	
COURRIEL POUR VOUS REJOINDRE	
CHOIX DE MOYEN DE REMISE DES COFFRETS LE 7 DÉCEMBRE (COCHER)	☐ PAR MON ENFANT À LA SORTIE DE L'ÉCOLE ☐ PAR MOI-MÊME AU SDG ☐ PAR MOI MÊME PAR RDV

NOM DE L'ACHETEUR	QTÉ	TOTAL $ (QTÉ X 35 $)	PAYÉ
BON DE COMMANDE À REMPLIR (UNE COPIE VOUS SERA REMISE À LA RÉCEPTION DES COFFRETS).		TOTAL =	$

N'OUBLIEZ PAS :

- ★ Un bon de commande par famille de Saint-Rémi.
- ★ Paiement complet par chèque seulement.
- ★ Chèque libellé au nom de "École Saint-Rémi".
- ★ N'envoyez pas d'argent comptant à l'école.

DATES À RETENIR :

12 NOVEMBRE : Remise du bon de commande dûment complété avec le paiement complet

7 DÉCEMBRE : Remise des coffrets dans un sac par votre enfant, SDG ou RDV

École Saint Rémi

Coopération Parents Saint-Rémi

Le coffret dégustation contenant 6 variétés de fromage de l'Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac.

Conservation des fromages trois mois au réfrigérateur. Peuvent être congelés sauf le fromage bleu Ermite.

Chaque fromage est emballé sous vide. Présentation des fromages dans un coffret en carton décoré.

Mont Saint-Benoît

Parsemée d'ouvertures (yeux), la pâte de ce fromage sans croûte est semi-ferme, mais souple et élastique. Fait de lait entier pasteurisé, ce fromage possède un arôme de noisette avec de légers accents de fermentation typique aux fromages de type suisse. Ce fromage se cuisine bien; il fond et brunit à haute température.

DISTINCTIONS ET PRIX : 2e prix dans sa catégorie au Royal Agriculture Winter Fair 2012.

Fontina

Fait de lait pasteurisé, ce fromage sans croûte à pâte ferme est affiné plus de 3 mois dans la masse. Sa texture douce et légèrement crémeuse laisse s'épanouir un arôme délicat de noisette accompagné d'une touche de beurre fondu.

DISTINCTIONS ET PRIX : Finaliste de la Sélection CASEUS 2014

Frère Jacques

Ce fromage à pâte ferme à la croûte lavée de couleur jaune orangé est fait de lait entier pasteurisé. Son arôme est doux et légèrement acide et sa saveur présente de douces notes de noisette.

DISTINCTIONS ET PRIX : 3e prix dans sa catégorie au Royal Agriculture Winter Fair 2012.

Lemoine

Fait de lait pasteurisé, ce fromage sans croûte à pâte ferme, pressée et cuite, est affiné dans la masse. Il possède un goût de noisette et de beurre fondu, variant de doux à marqué selon la maturité.

DISTINCTIONS ET PRIX : Au concours Sélection CASEUS 2013, le fromage LE MOINE s'est mérité le 1er prix de l'École de laiterie dans la catégorie fromage affiné.

Saint Augustin

Fromage à pâte ferme de type suisse. Son affinage de plus de 60 jours lui donne du caractère. En sandwich grillé c'est un régal!

Ermite

Fait de lait pasteurisé, ce fromage à pâte persillé de couleur crème avec de franches veines bleues bien réparties, possède une texture friable devenant crémeuse avec le temps. Long en bouche, salé et piquant, sa saveur présente des notes de noix, de champignon et de noyau de fruit. Fabriqué depuis 1943.