
OUTIL DE FINANCEMENT

Nouvel outil de financement pour votre association

Vous êtes une garderie, une école, une association humanitaire, sportive, culturelle ou autre, **Partage Plus**, filiale de **Terre Sans Frontières**, vient de mettre sur pied un programme de vente de fromages de l'abbaye St-Benoît, pour vos campagnes de financement.

Boîte-cadeau:

- **Formule 7** contenant **sept** fromages

Le prix de vente au détail suggéré est de 40 \$.

Au moment de la livraison, **Partage Plus vous remettra 16 \$ (40%) la boîte**, si vous assemblez vous-même les fromages, ou **14 \$ la boîte si Partage Plus** fait l'assemblage.

Suggestions :

- Les personnes impliquées pour proposer les boîtes et prendre les commandes pourraient acheter une boîte-cadeau. Avec la boîte en mains, c'est plus concret et plus facile à « vendre ».
- Il est bon de mentionner que le contenu d'une boîte se détaille aux environs de 42 \$ dans les épiceries.

Pour de l'information et pour commander, contactez

Lucie Panneton 450 659-7710 poste 313

N.B. : Les délais de livraison sont de 3 semaines pour les commandes de 50 à 200 boîtes et de 5 à 6 semaines pour de plus grosses quantités.

Novembre 2007

Des fromages

irrésistiblement divins !

Boîte-cadeau de sept fromages St-Benoît



St-Benoît

Mont St-Benoît

Fromage à pâte mi-ferme au goût très doux de crème et de noisettes qui fait le délice des grands et des petits. De la famille des gruyères, il est le plus populaire des fromages de l'Abbaye Saint-Benoît. Il peut être congelé.

Le Moine

Apparenté à la famille des gruyères, le fromage Le Moine possède une pâte ferme affinée plus longuement. On l'utilise pour les gratins et les fondues ou encore dans les sandwiches. Sa saveur assez marquée lui vaut aussi une belle place en dégustation.

Bleu Ermite

Les fins connaisseurs de fromages bleus avoueront leur penchant pour cette pâte persillée à saveur relevée selon la tradition Saint-Benoît. Servir chambré.

Ricotta

Riche en protéines, on l'utilise surtout dans les salades et la cuisine italienne, mais sa faible teneur en matières grasses convient particulièrement aux sportifs qui profitent de ses qualités nutritionnelles.

Frère Jacques

Fromage à pâte ferme affinée avec soin. Il possède une saveur douce, une texture crémeuse et de belles couvertures régulières. Il se présente avec une croûte naturelle légèrement teinte. Excellent pour la collation des enfants.

Le St-Augustin

Fromage à pâte ferme, de type gruyère. Sa couleur entièrement orangée lui donne sa particularité distincte. Son vieillissement d'environ 60 jours lui permet d'acquérir beaucoup de saveur. En gratin il donne aux plats une couleur attrayante.

Fontina

Un fromage sans croûte à pâte ferme, affinée dans la masse entre deux et trois mois. Sa texture est douce, onctueuse et il possède peu d'ouverture dans sa pâte. Avec son arôme délicat et légèrement fruité, il est apprécié de tous.



FORMULE

7



Pointe de fromage de 150 g

