



Perfection

DEPUIS-SINCE 1976

Fromages de chez nous !



Retrouvez tous ces produits sur la boutique en ligne du participant*

* Informez-vous auprès du participant



906 St-Paulin

Découvrez ses arômes de lait et de yogourt, avec un goût de beurre et de noix à peine acidulé.

11 \$



Style	Pâte demi-ferme
MG	25%
Humidité	50%
Format	185 g



907 Cheddar Bio Vieilli 1 an

14 \$

908 Cheddar Bio Vieilli 3 ans

16 \$

Ce cheddar vieilli de qualité supérieure est sans lactose et sans gluten et fait de lait biologique thermisé.



Style	Pâte ferme
MG	31%
Humidité	39%
Format	200 g



909 Le Désirable

Affiné dans la masse plus de trois mois et fait de lait pasteurisé, ce fromage à pâte ferme sans croûte est un cheddar marbré de sirop d'érable. Délicieux au déjeuner, au brunch et en collation.

12 \$



Style	Pâte demi-ferme
MG	31%
Humidité	37%
Format	140 g



910 Le St-Vallier

12 \$

Le St-Vallier est un fromage nature à faire griller. Ce fromage ne fond pas, c'est-à-dire qu'il gardera toujours sa forme lors de la cuisson.



Style	Pâte demi-ferme
MG	25%
Humidité	48%
Format	165 g



Mousses, terrines et rillettes

Parfaites pour vos apéros, brunchs et soirées vin & fromages, nos charcuteries fines sont disponibles dans une vaste gamme de variétés tantôt classiques, tantôt originales.

Vous cherchez des idées pour recevoir en simplicité ? Procurez-vous quelques savoureuses charcuteries et amusez-vous à créer des bouchées selon vos goûts.

- 929 **Pâté de viande de campagne à l'ancienne 150g** — 8\$
- 930 **Terrine de canard et porc à l'orange 125g** — 10\$
- 931 **Terrine de lapin et porc au vin blanc 125g** — 10\$
- 932 **Mousse de foie de canard au Pineau des charentes 125g** — 10\$
- 933 **Terrine de trois gibiers avec porc et grains de poivre 125g** — 10\$

911 Île-ASH-Island

Ce fromage possède une pâte molle à croûte fleurie. Il est coupé en son centre par une ligne de cendre végétale. On y retrouve des odeurs de champignons et crème fraîche ainsi que des saveurs douces de crème et de beurre salé.

13\$



Style	Pâte molle
MG	29%
Humidité	50%
Format	180 g



912 Soeur Angèle

Fromage double crème fait de lait de vache, de lait de chèvre et d'un ajout de crème. Odeurs de champignons frais, goût de lait et de crème caprine. Pâte fondante à coulante et au cœur très tendre.

13\$



Style	Pâte molle
MG	29%
Humidité	50%
Format	180 g



913 Suisse

Ce fromage suisse à pâte ferme est fait de lait pasteurisé. Il présente une belle texture ferme révélant une agréable saveur de noisette, ainsi qu'un léger goût fruité.

11\$



Style	Pâte ferme
MG	27%
Humidité	40%
Format	180 g



914 Le Douanier

Fait de lait pasteurisé, il présente des arômes lactiques, rustiques, terreux et végétaux. Au goût, il est long en bouche et sa saveur de crème, de noix fraîche et de pomme verte varie de douce à marquée.

14\$



Style	Pâte demi-ferme
MG	24%
Humidité	48%
Format	200 g



Coffrets-cadeaux

901 Le 7^e ciel

- Cheddar bio vieilli 1 an, 200 g
- Gouda doux, 170 g
- St-Paulin, 185 g
- Brie crème des champs, 170 g

46 \$

Économisez 3 \$



902 L'artisan

- Suisse, 180 g
- Gouda doux, 170 g
- Brie crème des champs, 170 g

33 \$

Économisez 2 \$



915 La fleur de Weedon

Son caractère, son goût et son arôme doux de noix et de crème sont obtenus à la suite d'une maturation contrôlée d'environ 80 jours. Sans lactose.

12 \$



Style	Pâte demi-ferme
MG	28 %
Humidité	41 %
Format	145 g

 Doux

916 Le clos St-Ambroise

Sa croûte est lavée et frottée à la bière québécoise St-Ambroise, un mariage magnifique qui rehausse les arômes fruités et lactiques du fromage.

13 \$



Style	Pâte demi-ferme
MG	24 %
Humidité	50 %
Format	175 g

 Savoureux

917 Gouda doux

Fromage à pâte pressée cuite de couleur jaune crème avec une légère acidité et parsemée de petits trous. Sans lactose.

12 \$



Style	Pâte demi-ferme
MG	35 %
Humidité	41 %
Format	170 g

 Doux

918 Gouda arôme de fumée

Ce fromage possède un goût délicieux et authentique de fumée naturelle. Sans lactose.

12 \$



Style	Pâte demi-ferme
MG	35 %
Humidité	41 %
Format	170 g

 Doux

Nos coffrets-cadeaux viennent dans une magnifique boîte Perfection.

903 L'onctueux

- Terrine 3 gibiers avec porc et grains de poivre, 125g
- Brie crème des champs, 170 g
- La fleur de Weedon, 145 g
- Tartinade pour brie, 60 ml

Économisez
2\$

38 \$



904 L'exquis

- Terrine de lapin et porc au vin blanc, 125g
- Gouda arôme de fumée, 170 g
- Tartinade pour brie, 60 ml
- Brie Le pont tournant, 180 g

38 \$

Économisez
2\$



919 Brie crème des champs

Ce fromage à croûte fleurie est fait de lait et de crème pasteurisés. La pâte de ce brie est onctueuse et offre un doux goût de lait et de noisettes.

12 \$



Style	Pâte molle
MG	23 %
Humidité	54 %
Format	170 g



Doux

920 Brie double crème des champs

Fromage à pâte molle et à croûte fleurie, avec une odeur douce de crème et de lait.

13 \$



Style	Pâte molle
MG	28 %
Humidité	50 %
Format	170 g



Doux

921 Brie L'Extra Double Crème

Délicieusement riche, le Brie L'Extra Double Crème possède une pâte molle au savoureux goût de crème et de noisettes. Un fromage onctueux qui se déguste lentement.

14 \$



Style	Pâte molle
MG	28 %
Humidité	50 %
Format	170 g



Doux

922 Le pont tournant

Doux et rond en bouche, ce brie double crème dévoile un arôme de champignons et de crème fraîche et présente des saveurs de beurre et de crème en fond.

12 \$



Style	Pâte molle
MG	29 %
Humidité	50 %
Format	180 g



Doux



Coffrets-cadeaux

905 Petits plaisirs

32 \$

- Brie crème des champs, 170 g
- Mousse de foie de canard au Pineau des charentes, 125g
- St-Paulin, 185g

Économisez
1 \$



923 Le bâtisseur

Le bâtisseur, ce fromage à croûte naturelle, fait pour le 100ème de la ville de La Sarre et gagnant du Caseus 2017 catégorie fromage ferme possède des arômes beurrés et légèrement fruités.

12 \$



Style	Pâte ferme
MG	30 %
Humidité	35 %
Format	160 g

Savoureux

924 La raclette Fritz

Son arôme est marqué et lactique et il possède un goût franc de noisette et de champignon, ainsi que des nuances de lait et de beurre.

12 \$



Style	Pâte demi-ferme
MG	24%
Humidité	48 %
Format	200 g

Doux

925 Gouda léger

44 % moins de gras que le gouda doux! Fromage à pâte pressée cuite de couleur jaune crème avec une légère acidité et parsemée de petits trous. Sans lactose.

12 \$



Style	Pâte demi-ferme
MG	17 %
Humidité	49 %
Format	170 g

Doux

926 Le Noyan

Affiné en surface plus de 6 semaines, ce fromage à pâte semi-ferme à croûte lavée est fait de lait pasteurisé. La couleur de sa croûte lisse varie d'un rose pâle à un orange cuivré. Sa pâte, de couleur crème, est parsemée de petites ouvertures et sa texture est souple et flexible.

12 \$



Style	Pâte demi-ferme
MG	24 %
Humidité	50 %
Format	180 g

Doux

Fromages bio

927 Cheddar extra fort

L'extra fort L'Ancêtre est parfait pour un plateau de dégustation de fromages et va à coup sûr ravir les connaisseurs de cheddar!

16 \$



Style	Pâte ferme
MG	31 %
Humidité	39 %
Format	200 g

 Prononcé

928 Parmesan

Ce fromage italien, fait de lait bio non pasteurisé, est vieilli au minimum 12 mois. Sa saveur robuste aux notes de beurre salé, délicatement fruitées, saura relever vos plats.

18 \$



Style	Pâte ferme
MG	30 %
Humidité	32 %
Format	200 g

 Prononcé



934

935

936

937

La nouvelle façon de savourer le fromage

unité
6 \$
60 ml

934 Orange canneberge et vodka

Délicieux avec les fromages doux de la famille des Bries.

935 Pommette, piment oiseaux et muscade

Un réel plaisir avec tous les types de fromages, spécialement un bon cheddar vieilli.

936 Datte pommette et cumin rôti

Tout simplement exquis avec les fromages au lait de chèvre.

937 Canneberge, framboise, ginseng et anis

Délicieux avec les fromages doux de la famille des Bries.

938 Confit d'oignons et canneberges

Avec concentré de jus de pomme et sans sucre ajouté.

10 \$
300 ml



Retrouvez tous ces produits sur la boutique en ligne du participant



NOTE : Si toutefois, au moment de la livraison, un produit commandé n'était pas disponible chez le producteur, nous le remplacerons par un produit de valeur égale ou supérieure. Merci de votre compréhension!

Vous voulez organiser une campagne de financement?
You would like to organize a fundraising campaign?

perfection.ca
1 800 463-0043

[illegible]**Groupe / Group**[illegible]

Nom de famille / Last name

[illegible]

Courriel / E-mail

[illegible][illegible]

/ www.perfection.ca

EX.: Kevin Dion

	Nom du client / Customer's name	# item #	QTE QTY	TOTAL\$	PAYÉ PAID
	Nom du client / Customer's name	# item #	QTE QTY	TOTAL\$	PAYÉ PAID

[illegible]

Place your orders online directly on your **SELLER PAGE** !
No order form and no money to give back to the organization.

TOTAL D'UNITÉS		TOTAL UNITS
-------------------	--	----------------

0	0				
---	---	--	--	--	--

NOTE : Si toutefois, au moment de la livraison, un produit commandé n'était pas disponible chez le producteur, nous le remplacerons par un produit de valeur égale ou supérieure. Merci de votre compréhension!