

PREMIER SERVICE

Première combinaison

Le Riopelle de L'Isle

Type : Lait de vache non pasteurisé, pâte molle, croûte fleurie
Région : Chaudière-Appalaches
Fabricant : Fromagerie de l'Île-aux-Grues

Un fromage triple crème qui séduit par sa texture onctueuse, devenant parfois coulante. Il fond en bouche et laisse au palais des bonnes saveurs de noisettes, de champignons et de beurre doux.

Bierbrier

Type : Ale, dorée
Région : Montréal
Brasseur : Brasserie Bierbrier
Verre suggéré : La tulipe ou la chope

La Bierbrier est une bière parfaitement équilibrée. Elle est brassée à partir de malt et de houblon de haute qualité. C'est une bière de riche couleur dorée, douce et ronde en bouche à mi-chemin entre un goût de caramel et de torréfaction.

Deuxième combinaison

La Tomme du Kamouraska

Type : Lait cru de brebis, pâte demi-ferme, croûte lavée
Région : Kamouraska
Fabricant : Fromagerie Le Mouton Blanc

La Tomme du Kamouraska est un fromage fermier à pâte demi-ferme et à croûte lavée. Il est fabriqué exclusivement avec le lait produit sur la ferme. Son goût unique est le résultat de son affinage prolongé dans des caves souterraines. Ces conditions naturelles propices au vieillissement des fromages nous viennent de nos ancêtres.

La Blanche de Trois-Rivières

Type : Blanche sur lie de type belge
Région : Mauricie
Brasseur : Les Frères Houblon
Verre suggéré : La flûte

À base de blé et d'avoine ainsi que de malt pâle, cette bière est issue de la technique d'empâtage en montée exclusive aux Frères Houblon. Elle a également subi une décoction avec le blé et l'avoine, technique très ancienne toujours utilisée par les Allemands pour leurs blanches. Aucune épice n'y est ajoutée.

PREMIER SERVICE (suite)

Troisième combinaison

Le Comtomme

Type : Lait cru de vache, pâte demi-ferme, croûte lavée
Région : Estrie
Fabricant : Fromagerie La Station

Sa croûte est cuivrée et sa pâte ivoire dorée. Un arôme fruité, pommettes de beurre, d'ananas bien équilibré en bouche. Sa texture est souple, fondante mais non collante.

Milady

Type : Blonde de blé
Région : Montréal
Brasseur : Les Trois-Mousquetaires
Verre suggéré : La flûte

Bière blonde scintillante aux effluves de banane et à la mousse très blanche. En bouche c'est une bière légère, une faible acidité vient s'y joindre afin de créer une harmonie qui gravite autour de la délicatesse. Son arrière-goût est doux et agréable.

DEUXIÈME SERVICE

Première combinaison

Le 14 Arpents

Type : Lait entier de vache, pâte molle, croûte lavée
Région : Saguenay-Lac-Saint-Jean
Fabricant : Fromagerie Médard

Le 14 Arpents est un fromage fermier fabriqué à partir de lait entier de vaches Suisses Brunnes. De forme carrée, sa pâte est crémeuse et recouverte d'une belle croûte orangée. Fort au goût, il dégage une saveur de noisette. Plus il vieillit, plus il laisse un goût relevé en bouche.

La Délirante

Type : Ale belge ambré
Région : Estrie
Brasseur : Brasseur du Hameau
Verre suggéré : Le ballon

La Délirante est une savoureuse bière ambrée d'inspiration anglaise, brassée selon des méthodes belges dans la plus petite brasserie au pays! Un goût de céréale aux notes de caramel prononcées, une franche amertume et une levure effacée rappellent ses origines anglaises, le tout coiffé d'une fine mousse généreuse et persistante à l'effervescence champenoise, comme les plus grandes bières de Belgique.

DEUXIÈME SERVICE (suite)

Deuxième combinaison

Le Chèbrie

Type : Lait de chèvre, pâte molle, croûte fleurie
Région : Centre-du-Québec
Fabricant : Fromagerie Madame-Chèvre

Le Chèbrie est un fromage de chèvre de forme ronde. Chambré, sa pâte est coulante et son goût doux devrait plaire, même aux plus sceptiques.

L'Écossaise

Type : Scotch ale
Région : Lanaudière
Brasseur : L'Alchimiste
Verre suggéré : La tulipe ou la chope

Bière ronde et moelleuse dégageant au nez comme en bouche une note de pain d'épice. Son amertume très faible en fait une brune facile pour les néophytes de la bière. On découvre en finale des arômes subtils de caramel, mariés à la douce chaleur de son alcool.

Troisième combinaison

Le Fêtard

Type : Lait cru de vache, pâte demi-ferme, affiné en surface
Région : Lanaudière
Fabricant : Fromagerie Du champ à la meule

Fromage à pâte demi-ferme accompagné d'une odeur fruitée et d'arômes de beurre et de bière avec une saveur alliant douceur et caractère.

La Mort de rire

Type : Ale brune
Région : Estrie
Brasseur : Brasseurs et Frères
Verre suggéré : La tulipe ou la chope

La Mort de rire est une bière filtrée au bon goût de caramel. Sans amertume cette bière devrait plaire à un très grand public.

TROISIÈME SERVICE

Première combinaison

Pied-De-Vent

Type : Lait cru de vache, pâte molle, affinée en surface
Région : Îles-de-la-Madeleine
Fabricant : Fromagerie du Pied-De-Vent

L'expression « pied-de-vent » est utilisée aux Îles pour désigner les rayons du soleil perçant à travers les nuages. Fromage à pâte molle, affiné en surface, le Pied-De-Vent est fait à partir de lait cru issu d'un seul troupeau laitier nourri du terroir des Îles-de-la-Madeleine. Les vaches sont alimentées avec la diversité des fourrages des Îles ce qui confère au fromage toute son originalité.

La Récompense

Type : Ale anglaise bitter
Région : Estrie
Brasseur : Brasseurs et Frères
Verre suggéré : La tulipe ou la chope

La Récompense est une bière complexe. Le terme « bitter » qui signifie « amer » nous annonce évidemment des pointes d'amertume. Toutefois, combiné à un fromage ayant des notes acidulées, comme le Pied-De-Vent, l'amertume de la bière se voit stabilisée.

Deuxième combinaison

Le Bleu de la Moutonnière

Type : Lait de brebis, pâte persillé
Région : Estrie
Fabricant : Fromagerie La Moutonnière

Préparé à la manière du roquefort, ce fromage de lait de brebis révèle des saveurs de noisette et se démarque par son goût rustique. Splendide avec un porto, il convaincra ceux qui résistent encore au bleu.

Coup de pouce, Déc.2002

La fontaine du diable

Type : Brune de type belge
Région : Mauricie
Brasseur : Les Frères Houblon
Verre suggéré : La tulipe ou la chope

Cette brune de type belge et de fermentation haute présente une teneur en alcool de 7,7 %. Elle est également issue de la technique d'empâtage en montée exclusive aux Frères Houblon. Sa mousse est onctueuse, elle a un agréable goût de porto et elle dégage une odeur de boisé caractéristique du cèdre. Elle atteint son apogée entre 7 et 12 mois après l'embouteillage.