



Des cadeaux gourmands au profit de Laura Lémerveil

Organisme de soutien aux enfants polyhandicapés et à leur famille

À l'approche du temps des Fêtes, engagez-vous auprès de Laura Lémerveil en vous procurant dès aujourd'hui des cadeaux gourmands composés de produits de la fromagerie Alexis de Portneuf. Des cadeaux riches en découvertes, savoureux et respectant la tradition d'un fromager digne de mention sont maintenant disponibles pour une période limitée.

Un geste généreux qui fera bien des heureux !

En achetant l'un des cadeaux gourmands de la fromagerie Alexis de Portneuf, vous comblerez les amoureux des produits du terroir tout en permettant à Laura Lémerveil de poursuivre la mission qu'elle s'est donnée depuis 2008.

Chez Laura Lémerveil, de jeunes enfants polyhandicapés de 4 à 25 ans s'émerveillent jour après jour grâce à une offre de services diversifiée et une approche distinctive. Répit et ressourcement sont au cœur de la mission de Laura Lémerveil.

Faites vite ! Et soyez de ceux qui à l'approche des Fêtes, optent pour des cadeaux remplis de sens, de cœur et de solidarité.

Au nom des enfants et des familles de Laura Lémerveil,

MERCI !

Faites votre choix !

Tentez par l'offre ? Vous pouvez prendre plus d'un cadeau gourmand !

Le doux trio

Le Chèvre des neiges -125 g

La Brise du matin -125 g

Le Camembert Camarade -180 g

25 \$

Les amoureux de la diversité

Le calendos -125 g

Le Chèvre des neiges fines herbes -125 g

La Sauvagine -125 g

Le Caronzola -125 g

Le Doré mi-nature -160 g

+ Une carte de Noël

45 \$

Note :

Vous trouverez la description complète des fromages offerts à la fin de ce document.
Le choix des fromages par cadeau gourmand ne peut être modifié.

Votre choix est maintenant fait !

Complétez le bon de commande joint à cet envoi et retournez le tout à l'adresse courriel suivante : jessica.tessier@lauralemerveil.ca

Ou encore par la poste :

Laura Lémervel

À l'attention de : Jessica Tessier

C.P. 8852, succursale Sainte-Foy, Québec QC G1V 4N7

Date limite pour nous transmettre votre commande

Dimanche 20 novembre à 17 heures !

Livraison des cadeaux gourmands

Samedi 10 décembre 2016

Entre 10 h 30 et 15 h 30

École Madeleine-Bergeron

1088 route de l'Église Québec QC G1V 3V9

(entrée par la porte arrière)

Note :

En cas **d'exception**, si vous êtes dans l'impossibilité de récupérer votre commande à ce point de service, veuillez contacter :

Jessica Tessier

Coordonnatrice

Laura Lémerveil

Téléphone : (418) 462-3325 poste 203

jessica.tessier@lauralemerveil.ca

Mode de paiement suggéré au moment de récupérer votre commande :

Argent comptant ou chèque libellé à l'ordre de Laura Lémerveil.

Descriptif des fromages

Le doux trio



Le Chèvre des neiges figue et orange

Récipiendaire de l'American Cheese Society 2014 – deuxième dans sa catégorie. Fromage à la crème à tartiner fait de lait de vache et de chèvre aromatisé à la figue et à l'orange.



La Brise du matin

Récipiendaire de l'International Cheese Awards 2014 – médaille de bronze dans sa catégorie. Fromage de lait de vache à croûte tendre et douce, recouvrant une pâte crémeuse au goût de beurre, de champignons frais et de noisettes de plus en plus prononcé avec l'âge.



Le Camembert des Camarades

Camembert à pâte molle, au goût de beurre, de noix et d'amande.

Les amoureux de la diversité



Le Doré mi – Nature

Fromage non affiné à pâte demi-ferme. Excellent à griller, car il ne se répand pas lorsqu’il cuit.



Le Chèvre des Neiges ail et fines herbes

Fromage à tartiner fait de lait de chèvre et de vache aromatisé à l’ail et aux fines herbes. Pâte fraîche, souple sous le doigt et doux.



La Sauvagine

Gagnant au concours sélection Caseus 2016 — médaille d’or meilleur fromage canadien dans la catégorie pâte molle à croûte lavée ! Fromage de lait de vache à croûte humide et souple qui s’affine vers l’intérieur, pâte ivoire coulante, goût de beurre frais puis note de champignons fondante et longue en bouche culminant sur une pointe rustique.



Le Caronzola

Sa pâte ivoire légèrement persillée est enrobée d’un duvet blanc. Tous les amateurs de fromage apprécieront sa texture crémeuse et sa douceur.



Le Calendos

Fromage à pâte molle, affiné en surface et recouvert d’une belle croûte blanche, prend en vieillissant un goût plus corsé et un arôme plus marqué. Pâte souple et homogène de couleur jaune crème.