



**PLEIN DE**  
PLATEAUX D'ICI



---

*LES PAGES QUI SUIVENT VOUS METTRONT  
SÛREMENT L'EAU À LA BOUCHE.*

*POUR SATISFAIRE PLEINEMENT VOTRE APPÉTIT,  
NOUS VOUS INVITONS À CONSULTER  
NOTRE SITE FROMAGESDICI.COM. VOUS Y  
TROUVEREZ UNE GRANDE VARIÉTÉ DE PLUS DE  
300 FROMAGES D'ICI, DES TRUCS ET CONSEILS,  
UN BLOGUE TRÈS ANIMÉ ET UNE  
MULTITUDE DE RECETTES.*

*EN FAIT, UN TOUR COMPLET DE L'UNIVERS,  
SANS CESSER EN MOUVEMENT,  
DES FROMAGES D'ICI, NOS FROMAGES.*

PEU D'ALIMENTS  
PEUVENT ÊTRE SERVIS  
EN AUTANT  
D'OCCASIONS  
DIVERSES QUE **LE**  
**FROMAGE.**

*AU DÉJEUNER, À L'APÉRO OU À LA FIN D'UN  
BON REPAS, LE FROMAGE COMBLE TOUJOURS  
L'APPÉTIT LE PLUS VORACE TOUT EN OFFRANT  
UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE UNIQUE.*

EN TOUTE OCCASION, REHAUSSEZ VOS FROMAGES EN  
LEUR DONNANT LA VEDETTE. USEZ D'IMAGINATION :  
APPORTEZ UN SOIN PARTICULIER AU CHOIX DU  
**PLATEAU** OU DE L'ASSIETTE QUI SERVIRA  
À LA PRÉSENTATION. JOUEZ SUR LES COULEURS ET  
LES TEXTURES : MARBRE, BOIS, CÉRAMIQUE, FAÏENCE...  
VARIEZ LES ACCOMPAGNEMENTS POUR PROVOQUER  
LES DÉCOUVERTES DE SAVEURS.

---

# PLATEAU

## 5 à 7

---

UN PLATEAU DE FROMAGES, DES BIÈRES BLANCHES, BLONDES, BRUNES, ROUSSES OU NOIRES : VOILÀ UNE FAÇON TOUTE SAVOUREUSE DE TERMINER LA JOURNÉE EN BEAUTÉ, SOUS LE SIGNE DE LA DÉTENTE.

DÉCOUVREZ LES MULTIPLES ACCORDS BIÈRES ET FROMAGES SUR [FROMAGESDICI.COM](http://FROMAGESDICI.COM).

- 
1. LA TOMME DES DEMOISELLES
  2. OKA CLASSIQUE
  3. CHEDDAR LA CHUTE À L'OURS
  4. LE CALUMET
  5. LA DAME DU LAC
  6. FILOU



---

# PLATEAU COCOONING

---

LA LUMIÈRE EST TAMISÉE, LE SOFA EST MOELLEUX,  
LA MUSIQUE EST PARFAITE, LES FROMAGES ET LES  
CIDRES SONT DIVINS. ON NE PEUT PAS IMAGINER  
UNE MEILLEURE DÉFINITION DU MOT *COCOONING*.

POUR QUE VOS MOMENTS DE *COCOONING*  
SOIENT MÉMORABLES, INFORMEZ-VOUS SUR LES  
ACCORDS FROMAGES ET CIDRES DU QUÉBEC SUR  
[FROMAGESDICI.COM](http://FROMAGESDICI.COM).

- 
1. LE RANG DES ÎLES
  2. BOURSIN AIL ET FINES HERBES - PRODUIT AU QUÉBEC
  3. LE FÊTARD
  4. FLEUR SAINT-MICHEL



# PLATEAU DÉGUSTATION

DES GENS QUI AIMENT LA VIE, UNE TABLE BIEN DRESSÉE PUIS DES FROMAGES ET DES VINS QUI N'ATTENDENT QUE D'ÊTRE RÉUNIS POUR LE PLUS GRAND PLAISIR DE VOS CONVIVES... ET VOUS AVEZ UNE DÉGUSTATION RÉUSSIE.

POUR QUE CETTE DÉGUSTATION SOIT PARFAITE, VOICI QUELQUES CONSEILS.

/ PLANIFIEZ TROIS OU QUATRE SERVICES DE TROIS FROMAGES CHACUN.

/ DÉBUTEZ LE SERVICE AVEC UN VIN BLANC DOUX, PUIS PASSEZ AU VIN ROUGE EN PROGRESSANT VERS DES VINS PLUS CORSÉS.

/ MISEZ SUR LES CONTRASTES : GOÛT, TEXTURE, COULEUR ET FORME.

## 1<sup>ER</sup> SERVICE

1. CAMEMBERT DAMAFRO
2. LE FOU DU ROY
3. FRÈRE JACQUES

## 2<sup>E</sup> SERVICE

4. LE 1608
5. TOMME DE GROSSE-ÎLE
6. LE MARIA CHAPDELAINÉ

## 3<sup>E</sup> SERVICE

7. ALFRED LE FERMIER
8. LE BLEU D'ÉLIZABETH
9. LE CRU DU CLOCHER



---

# PLATEAU

## **PIQUE-NIQUE**

---

UN PARC, LE SOLEIL, UNE NAPPE BLANCHE  
SOUS UN ARBRE PUIS DES FROMAGES : VOILÀ  
UN MAGNIFIQUE PIQUE-NIQUE DANS TOUTE  
SA SIMPLICITÉ ET SA BEAUTÉ. UN PIQUE-NIQUE  
OÙ CHAQUE BOUCHÉE GOÛTE LE BONHEUR.

POUR QUE CE BONHEUR SOIT PARFAIT, VOUS  
POUVEZ DÉGUSTER VOS FROMAGES AVEC UN  
VIN LÉGER BLANC, ROUGE OU ROSÉ.

- 
1. FROMAGE EN GRAINS D'ICI
  2. LE VOYAGEUR
  3. L'ANCÊTRE SUISSE EMMENTAL
  4. LE MAMIROLLE
  5. LE NOBLE



---

# PLATEAU

## GRANDE OCCASION

---

BEAUX, RAFFINÉS, SPECTACULAIRES, SAVOUREUX :  
LES FROMAGES SONT FAITS POUR LES GRANDES  
OCCASIONS. PRÉSENTÉS SUR LES PLUS BEAUX  
PLATEAUX, ILS APPORTENT À CES MOMENTS  
SPÉCIAUX LEUR PRÉSENCE TOUTE PARTICULIÈRE.

POUR LES METTRE EN VALEUR, VOICI QUELQUES  
CONSEILS.

/ PRÉSENTEZ DES PAINS AUX SAVEURS ET AUX  
TEXTURES VARIÉES : BAGUETTE, PAIN DE SEIGLE,  
PAIN AUX NOIX, BISCOTTES, CRAQUELINS...

/ ACCOMPAGNEZ LES FROMAGES DE QUELQUES  
FRUITS FRAIS, DE FRUITS SÉCHÉS ET DE NOIX.

- 
1. ROUBINE DE NOYAN
  2. LA RACLETTE CHAMPÊTRE
  3. LE POLICHINEL
  4. FROMAGE SUISSE VIEILLI LE SAINT-FIDÈLE
  5. CURÉ-HÉBERT



---

# PLATEAU

## **FIN DE REPAS**

---

LE REPAS ÉTAIT EXQUIS, LE DESSERT NE LE SERA PAS MOINS. MAIS ENTRE LES DEUX, IL RESTE À SAVOURER UN VÉRITABLE MOMENT D'EXTASE : L'INCONTOURNABLE PLATEAU DE FROMAGES.

POUR QUE CE PLATEAU SOIT À SON MEILLEUR, VOICI QUELQUES CONSEILS.

/ PRÉVOYEZ 70 G (2,5 OZ) DE FROMAGES D'ICI PAR PERSONNE.

/ FACILITEZ LE SERVICE EN PLAÇANT LES FROMAGES DURS À COUPER SUR LE BORD DU PLATEAU.

/ PLACEZ LES FROMAGES PLUS FRIABLES AU CENTRE.

/ OFFREZ UN BELLE VARIÉTÉ DE PAINS, DE FRUITS ET DE NOIX.

- 
1. BLACKBURN
  2. LE CIEL DE CHARLEVOIX
  3. LE DIABLE AUX VACHES
  4. CHEDDAR PERRON



---

# LES FROMAGES

## **AVANT**

---

- / PRÉPAREZ VOS PLATEAUX DE FROMAGES AVANT L'ARRIVÉE DE VOS INVITÉS.
- / COUPEZ LE FROMAGE PENDANT QU'IL EST ENCORE FROID AFIN DE BIEN RÉUSSIR VOTRE PRÉSENTATION.
- / ASSUREZ-VOUS QUE LES FROMAGES PRÉSENTÉS SUR LES DIVERS PLATEAUX NE SE TOUCHENT PAS, QUESTION DE NE PAS MÉLANGER LES SAVEURS.
- / RECOUVREZ CHAQUE PLATEAU D'UNE PELLICULE DE PLASTIQUE OU D'UN LINGE PROPRE HUMIDE.
- / SORTEZ VOS PLATEAUX DU FRIGO ENVIRON UNE HEURE AVANT LE SERVICE POUR SERVIR LES FROMAGES À LA TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE.

---

# LES FROMAGES

## **APRÈS**

---

- / MAINTENEZ VOS FROMAGES EN ATMOSPHÈRE FRAÎCHE ET HUMIDE, ENTRE 2°C ET 4°C SELON LE TYPE DE FROMAGE.
- / ISOLEZ-LES DES ALIMENTS (OU DES AUTRES FROMAGES) QUI DÉGAGENT DES ODEURS FORTES.
- / CONSERVEZ LES FROMAGES ENTIERS DANS LEUR EMBALLAGE D'ORIGINE.
- / ENVELOPPEZ LES AUTRES SÉPARÉMENT DANS UN PAPIER CIRÉ DOUBLÉ D'UNE FEUILLE DE PAPIER D'ALUMINIUM.
- / IL EST POSSIBLE DE CONGELER VOS FROMAGES : SEULE LA TEXTURE S'EN TROUVERA AFFECTÉE. ILS SERONT TOUTEFOIS PARFAITS POUR LA CUISSON. VOUS N'AUREZ QU'À CHOISIR PARMİ TOUTES LES RECETTES DISPONIBLES SUR FROMAGESDICI.COM.



[facebook.com/petitsplaisirsdici](https://facebook.com/petitsplaisirsdici)