



FROMAGERIE
ST-GUILLAUME

Le *frais* fromage



St-GUILLAUME



St-Guillaume, le *frais* fromage

Issus d'une tradition vieille de plus de 80 ans, les experts fromagers expérimentés de la Fromagerie St-Guillaume transforment aujourd'hui plus de 40 millions de litres de lait canadien par année sous forme de fromage cheddar en grains (Le P'tit Frais), cheddar doux et frais du jour, cheddar mi-fort (6 mois), fort (1 an) et extra-fort (2 ans), Baya Halloumi (fromage à griller), parmesan, brick, monterey jack, suisse, emmental, pizza mozzarella et tortillon. Située à Saint-Guillaume, près de Drummondville dans la province du Québec, Canada, la Fromagerie St-Guillaume est également fière de fabriquer une grande variété de fromages **sans lactose**.

Distribution hors-paire

Au Québec, l'imbattable fraîcheur de nos grains et nos blocs de cheddar frais du jour contribue à bâtir la notoriété de la fromagerie depuis 1940. C'est rendu possible notamment grâce à notre exceptionnel réseau exclusif de 35 distributeurs qui sillonnent nos routes dès les petites heures tous les matins pour vous livrer des fromages fabriqués au cours de la nuit et fraîchement sortis du bassin.

Complice de votre efficacité

Particulièrement en cette période de pénurie de main d'œuvre où tous vos efforts et vos coûts sont comptés, n'avez pas autre chose à faire que de couper les fromages? Reconnus pour notre grande adaptabilité aux besoins des hôtels, restaurateurs et institutions (HRI) et du commerce au détail, tous les fromages sont offerts en marques privées ou sous la marque St-Guillaume, en blocs, en meules, en cubes, en tranches ou râpés et dans des formats variant de 75 g à 18 kg. De plus, notre fromage à poutine destiné à la restauration est offert en différentes tailles de grains (petits, moyens et réguliers) ainsi qu'en sachets de portions variant de 40 g à 120 g pour vous offrir une efficacité optimale.

En plus de répondre aux exigences fédérales de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, nous nous conformons aux normes reconnues par le GFSI (Global Food Safety Initiative) avec notre certification SQF de niveau 2. Nous sommes aussi certifiés Kosher pour certains de nos fromages.

Communiquez avec nous dès aujourd'hui!



Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Église
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com





À MON MAGASIN PRÉFÉRÉ

Connaissez-vous tous les délicieux produits de la Fromagerie St-Guillaume? Je les adore! Je suis un(e) client(e) fidèle chez vous et je serais comblé(e) si vous pouviez ajouter les produits suivants dans vos étalages, car je ne les ai pas trouvés lors de ma dernière visite.

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Cheddar en grains Le P'tit Frais
<input type="checkbox"/> Régulier (blanc) <input type="checkbox"/> BBQ (jaune) | <input type="checkbox"/> Emmental 
<input type="checkbox"/> En bloc <input type="checkbox"/> En tranches <input type="checkbox"/> Râpé |
| <input type="checkbox"/> Cheddar non salé (fesse)
<input type="checkbox"/> Blanc <input type="checkbox"/> En bloc | <input type="checkbox"/> Suisse 
<input type="checkbox"/> En bloc <input type="checkbox"/> En tranches <input type="checkbox"/> Râpé |
| <input type="checkbox"/> Cheddar doux – Frais du jour
<input type="checkbox"/> Blanc <input type="checkbox"/> En bloc
<input type="checkbox"/> Marbré
<input type="checkbox"/> Jaune | <input type="checkbox"/> Monterey Jack 
<input type="checkbox"/> En bloc <input type="checkbox"/> En tranches <input type="checkbox"/> Râpé |
| <input type="checkbox"/> Cheddar doux – Froid
<input type="checkbox"/> Blanc <input type="checkbox"/> En bloc
<input type="checkbox"/> Jaune <input type="checkbox"/> En pointe
<input type="checkbox"/> Marbré <input type="checkbox"/> Râpé | <input type="checkbox"/> Le Gratiné St-Guillaume
(pizza mozzarella)
<input type="checkbox"/> En bloc <input type="checkbox"/> En tranches <input type="checkbox"/> Râpé |
| <input type="checkbox"/> Cheddar mi-fort
<input type="checkbox"/> Blanc <input type="checkbox"/> En bloc
<input type="checkbox"/> Jaune <input type="checkbox"/> Râpé | <input type="checkbox"/> La Brique 
(pizza mozzarella)
<input type="checkbox"/> En bloc |
| <input type="checkbox"/> Cheddar vieilli 
<input type="checkbox"/> Blanc, 1 an <input type="checkbox"/> En bloc
<input type="checkbox"/> Blanc, 2 ans <input type="checkbox"/> Râpé
<input type="checkbox"/> En tranches | <input type="checkbox"/> Parmesan 
<input type="checkbox"/> En bloc <input type="checkbox"/> En flocons <input type="checkbox"/> Râpé |
| <input type="checkbox"/> Baya Halloumi, fromage à griller | <input type="checkbox"/> Tortillon St-Guillaume
<input type="checkbox"/> Régulier <input type="checkbox"/> En sachet
<input type="checkbox"/> BBQ <input type="checkbox"/> En pot |
| <input type="checkbox"/> Mélange Tex Mex, râpé | <input type="checkbox"/> Sauce à poutine St-Guillaume |
| <input type="checkbox"/> Mélange à fondue St-Guillaume  | <input type="checkbox"/> Minis saucissons Salamico |
| | <input type="checkbox"/> Fondue parmesan La Bourgeoise |

 FROMAGES
SANS LACTOSE



Nom: _____
 Tél.: _____
 Courriel: _____
 Mémo: _____

Merci beaucoup!

ST-GUILLAUME

DEPUIS
1940



LE P'TIT FRAIS

CHEDDAR EN GRAINS FRAIS DU JOUR

INTENSITÉ: DOUCE

ARÔME: LAIT FRAIS, BEURRE, NOISETTE

Ce fromage à pâte ferme **frais du jour** est fait de lait pasteurisé. Les grains présentent une texture humide, souple et élastique. Au nez, ce cheddar fraîchement sorti du bassin dévoile un doux parfum de lait frais. En bouche, on retrouve également cette fraîcheur lactique, légèrement salée, où une douce acidité et de légères notes de beurre et de noisette sont aussi perceptibles.

Le skouik skouik que vous cherchiez!

Moins acide et moins salé que la majorité des fromages en grains que l'on retrouve sur le marché, notre cheddar en grains Le P'tit Frais est un vrai cheddar et non un simple fromage non affiné. La cheddarisation apporte un équilibre incomparable à son goût et son élasticité. Elle contribue aussi à conserver sa blancheur et le fameux *skouik skouik* tant recherché. Il est l'ingrédient de choix pour les amateurs de poutine!

Classique ou BBQ?

Créé avec du cheddar jaune et assaisonné de notre mélange d'épices unique au goût fumé légèrement piquant, Le P'tit Frais au BBQ émerveille à chaque bouchée!

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Cheddar en grains, sachet	200 g	12	10629 0 64786 10629 5
Cheddar en grains BBQ, sachet	200 g	12	10632 0 64786 10632 5
Cheddar en grains, sachet	500 g	8	10612 0 64786 10612 7
Cheddar en grains (grains réguliers), sac *	1 kg	10	10609 0 64786 00155 2
Cheddar en grains (grains réguliers), sac *	2 kg	6	10604 0 64786 00175 0
Cheddar en grains (grains moyens), sac *	2 kg	6	10586 0 64786 10586 1

* D'autres formats institutionnels (HRI) sont également disponibles et offerts en différentes tailles de grains à poutines (petits, moyens et réguliers) ainsi qu'en sachets de portions variant de 40 g à 120 g pour la restauration.

PRIX ET DISTINCTIONS

Finaliste Sélection Caseus 2018,
catégorie Fromage en grains et frais du jour.



ACCORDS



VINS & FROMAGE:
1^{er} service



BIÈRES:
Blondes ou
rousses (BBQ)

Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Église
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com



ST-GUILLAUME



SAUCE À POUTINE

AUTRES PRODUITS

INTENSITÉ: MOYENNE

La sauce à poutine St-Guillaume a été développée pour accompagner à la perfection nos grains de cheddar Le P'tit Frais. Prête à chauffer, elle se présente dans un contenant de plastique refermable. Il suffit de retirer la pellicule, chauffer au micro-ondes 2 minutes et servir. En magasin, les sauces à poutine sont placées avec le cheddar en grains Le P'tit Frais sur les tables à fromage frais et près des caisses.

Teneur réduite en sodium

Lors d'un banc d'essai effectué en octobre 2018 par la nutritionniste Isabelle Huot, notre sauce à poutine s'est classée parmi les trois meilleurs choix: « [...] elle se classe parmi les options les moins salées. Sa liste d'ingrédients est parmi les moins longues et l'absence de gomme et de colorant artificiel lui mérite des points. »¹

D'autant plus de raisons de la choisir!

¹ Isabelle Huot, Journal de Montréal, « La sauce pour poutine au banc d'essai », <<https://www.journaldemontreal.com/2018/10/21/la-sauce-pour-poutine-au-banc-dessai>>, 21 octobre 2018.

FORMAT		UN./CS	CODE	CUP
Sauce à poutine	300 ml	24	2601	0 64786 02601 2

RÉDUITE EN SODIUM!

PARMI LES MEILLEURS CHOIX,
SELON ISABELLE HUOT¹



Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Église
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com





MINIS SAUCISSONS

AUTRES PRODUITS

INTENSITÉ: MOYENNE

Les minis saucissons Salamico ne contiennent rien de moins que l'incomparable Cheddar en grains Le P'tit Frais de la Fromagerie St-Guillaume! Ces saucissons au porc et au fromage en grains sont séchés naturellement et se conservent à la température ambiante. Ils doivent être réfrigérés uniquement après leur ouverture. Ils sont livrés en paquets de 12 unités dans un présentoir en carton idéal pour la vente directement sur le comptoir de la caisse.

Les minis qui voient grand!

Populaires en collation rapide, dans un 5 à 7 ou dans une soirée sportive accompagnés d'une bonne bière, ces saucissons ajoutent aussi du mordant à une poutine, une pizza ou un risotto. Les possibilités sont infinies!

FORMAT	UN./CS	CODE	CUP
Minis saucissons	2 x 30 g	12 2701	0 64786 02701 9



ACCORDS

VINS & FROMAGE:
service au choix



BIÈRES:
Rousses, noires de type Porter

ST-GUILLAUME

DEPUIS
1940



TORTILLON

EN SACHETS

INTENSITÉ: DOUCE / MOYENNE (BBQ)

ARÔME: LAIT FRAIS SALÉ / BBQ

Le fromage tortillon est un fromage non affiné à pâte ferme filée et saumurée fait de lait pasteurisé. Il est offert nature ou assaisonné au BBQ.

Pour amateurs de fromages salés!

Le midi, en fin de journée ou en soirée, les bâtonnets de tortillon remplacent croustilles et bretzels tout en étant délicieux au goût et meilleurs pour la santé. Ils sont particulièrement appréciés avec une bière ou en accompagnement d'un sandwich. Ils sont aussi parfaits pour combler un petit creux sur la route!

Le tortillon cuisiné

Sortez des sentiers battus en intégrant des bâtonnets de tortillon à vos plats! À titre d'exemple, Geneviève Everell, alias Miss Sushi, célèbre chef et propriétaire de Sushis à la maison, adore incorporer le tortillon au BBQ à ses tartares. « *Mettre du fromage tortillon dans un tartare, c'est une idée plus que brillante et un goût ô combien inusité en bouche. Coup de foudre assuré pour un tartare complètement capoté!* », déclare-t-elle.

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Tortillon, en sachet	50 g	56 10700	0 64786 00275 7
Tortillon au BBQ, en sachet	50 g	56 10702	0 64786 00277 1
Tortillon, en sachet	150 g	32 10701	0 64786 00276 4
Tortillon au BBQ, en sachet	150 g	32 10707	0 64786 00707 3



ACCORDS

VINS & FROMAGE:
1^{er} service



BIÈRES:
Blanches amères
BBQ: Noires, Porter

Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Église
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com



st-GUILLAUME

DEPUIS
1940



TORTILLON

EN POT

INTENSITÉ: DOUCE

ARÔME: LAIT FRAIS SALÉ

Notre fromage tortillon en pot est un fromage non affiné à pâte ferme filée et saumurée fait de lait pasteurisé. En plus des sachets, il est offert en pot pour que vous puissiez toujours en avoir sous la main.

Parfait pour les collations ou les soirées sportives, les bâtonnets de tortillon salé disparaissent toujours en un clin d'œil!

FORMAT	UN./CS	CODE	CUP
Tortillon, en pot	180 g	12	10706 0 64786 00272 6



ACCORDS



VINS & FROMAGE:
1^{er} service



BIÈRES:
Blanches
amères

Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Église
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com



ST-GUILLAUME

DEPUIS
1940



CHEDDAR DOUX

EN BLOCS

INTENSITÉ: DOUCE

ARÔME: LAIT FRAIS, BEURRE, NOISETTE

Le cheddar doux est un fromage à pâte ferme sans croûte fait de lait pasteurisé. Sa pâte à la texture souple et lisse offre un arôme de beurre et présente une douce saveur de noisette. Lorsqu'il est **frais du jour**, sa texture chante *skouik skouik* sous la dent comme les grains de cheddar Le P'tit Frais. Il doit être réfrigéré seulement 24 heures suivant sa fabrication et peut être conservé jusqu'à 3 mois au froid après sa date d'emballage et dans son emballage d'origine.

L'indispensable!

Offert en blanc, jaune ou marbré, il plaît à tous sur un plateau de fromage et fond à merveille sur les plats gratinés. Il se déguste aussi bien à la collation, en salade ou simplement fondu entre deux tranches de pain. Du déjeuner au souper, notre cheddar doux est un indispensable!

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Cheddar blanc, en bloc	200g	12 10020	0 64786 00341 9
Cheddar marbré, en bloc	200g	12 10022	0 64786 10022 4
Cheddar blanc, en bloc	250g	12 10035	0 64786 00173 6
Cheddar blanc, en bloc	275g	12 10560	0 64786 10560 1
Cheddar marbré, en bloc	275g	12 10562	0 64786 10562 5
Cheddar jaune, en bloc	275g	12 10561	0 64786 10561 8
Cheddar blanc, en bloc	340g	12 10040	0 64786 00342 6
Cheddar marbré, en bloc	340g	12 10043	0 64786 00342 8
Cheddar blanc, en bloc	650g	6 10111	0 64786 10111 5
Cheddar marbré, en bloc	650g	6 10110	0 64786 10110 8
Cheddar blanc, en bloc (poids variable) *	1,15kg	4 10106	0 64786 00230 6
Cheddar marbré, en bloc (poids variable) *	1,15kg	4 10108	0 64786 00230 6
Cheddar jaune, en bloc (poids variable) *	1,15kg	4 10107	0 64786 10107 8

* D'autres formats institutionnels (HRI) également disponibles. Cubes sur demande seulement.



ACCORDS



VINS & FROMAGE:
1^{er} service



BIÈRES:
Ambrées douces

Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Église
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com





CHEDDAR DOUX

EN POINTES ET EN MEULES

INTENSITÉ: DOUCE

ARÔME: LAIT FRAIS, BEURRE, NOISETTE

Le cheddar doux est un fromage à pâte ferme sans croûte fait de lait pasteurisé. Sa pâte à la texture souple et lisse offre un arôme de beurre et présente une douce saveur de noisette. Lorsqu'il est **frais du jour**, sa texture chante *skouik skouik* sous la dent comme les grains de cheddar Le P'tit Frais. Il doit être réfrigéré seulement 24 heures suivant sa fabrication et peut être conservé jusqu'à 3 mois au froid après sa date d'emballage et dans son emballage d'origine.

Pour amateurs de fromage!

Notre fameux cheddar doux est aussi offert en pointes dans des petits et gros formats. Parce que nous savons qu'il est difficile de se passer de cheddar doux du lunch à la collation et du sandwich au plateau de fruits frais. Nos grosses pointes ont de quoi rassasier votre faim!

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP	
Trio de pointes (poids variable)	1,15 kg	8	10085	n/a
Cheddar blanc, 1/8 meule (poids variable)	1,15 kg	8	10540	n/a
Cheddar marbré, 1/8 meule (poids variable)	1,15 kg	8	10542	n/a
Cheddar jaune, 1/8 meule (poids variable)	1,15 kg	8	10541	n/a
Cheddar blanc, 1/4 meule (poids variable)	2,27 kg	2	10510	n/a
Cheddar marbré, 1/4 meule (poids variable)	2,27 kg	2	10511	n/a
Cheddar jaune, 1/4 meule (poids variable)	2,27 kg	2	10512	n/a

* D'autres formats institutionnels (HRI) également disponibles.



ACCORDS



VINS & FROMAGE:
1^{er} service



BIÈRES:
Ambrées douces

ST-GUILLAUME



CHEDDAR DOUX

TRANCHES

INTENSITÉ: DOUCE

AROME: LAIT FRAIS, BEURRE, NOISETTE

Offert en blanc, jaune ou marbré, le cheddar doux est un fromage à pâte ferme sans croûte fait de lait pasteurisé. Sa pâte à la texture souple et lisse offre un arôme de beurre et présente une douce saveur de noisette.

Un indispensable!

Puisque vous avez autre chose à faire que de couper les fromages, notre gamme de cheddar en tranches vous permet d'être rapide et efficace dans la préparation de burgers, de sandwiches, de grilled cheese et même les lasagnes!

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Cheddar blanc, tranches	160g 10	20305	0 64786 20305 5
Cheddar marbré, tranches	160g 10	20304	0 64786 20304 8



ACCORDS



VINS & FROMAGE:
1^{er} service



BIÈRES:
Ambrées douces

Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Église
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com



st-GUILLAUME



CHEDDAR DOUX

TRANCHES

INTENSITÉ: DOUCE

ARÔME: LAIT FRAIS, BEURRE, NOISETTE

Offert en blanc, jaune ou marbré, le cheddar doux est un fromage à pâte ferme sans croûte fait de lait pasteurisé. Sa pâte à la texture souple et lisse offre un arôme de beurre et présente une douce saveur de noisette.

Un indispensable!

Puisque vous avez autre chose à faire que de couper les fromages, notre gamme de cheddar en tranches vous permet d'être rapide et efficace dans la préparation de burgers, de sandwiches, de grilled cheese et même les lasagnes!

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Cheddar blanc, tranches	500 g 4	20303	0 64786 00433 1
Cheddar jaune, tranches	500 g 4	9511	0 64786 09511 7
Cheddar marbré, tranches	500 g 4	9512	0 64786 09512 4



ACCORDS



VINS & FROMAGE:
1^{er} service



BIÈRES:
Ambrées
douces

Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Église
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com





CHEDDAR DOUX

EN CUBES

INTENSITÉ: DOUCE OU MOYENNE **ARÔME:** LAIT FRAIS, BEURRE, NOISETTE

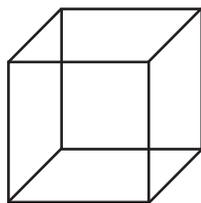
Sa pâte à la texture souple et lisse offre un arôme de beurre et présente une douce et crémeuse saveur de noisette.

Complice de votre efficacité!

Particulièrement en cette période de pénurie de main d'œuvre où tous vos efforts et vos coûts sont comptés, n'avez-vous autre chose à faire que de couper les fromages? Vraiment appréciés par les traiteurs et les comptoirs de prêt-à-manger chez les détaillants, les sacs de cheddar doux taillé en cubes de 19 mm, vous permettent d'optimiser votre temps et facilitent la préparation de plateaux de fromages, de collations et de boîtes à lunches.

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Cheddar doux blanc, cubes 19 mm	1 kg 3	10063	0 64786 10063 7
Cheddar doux marbré, cubes 19 mm	1 kg 3	10064	0 64786 10064 4
Cheddar doux jaune, cubes 19 mm	1 kg 3	10065	0 64786 10065 1

* D'autres formats institutionnels (HRI) également disponibles.



19 mm



ACCORDS



VINS & FROMAGE:
1^{er} service



BIÈRES:
Ambrées douces

ST-GUILLAUME

DEPUIS
1940



CHEDDAR MI-FORT JAUNE

RÂPÉ

INTENSITÉ: MOYENNE

ARÔME: BEURRE, NOISETTE

Affiné de 4 à 9 mois, ce fromage à pâte ferme est fait de lait pasteurisé. En bouche, sa texture fondante, enveloppante et onctueuse à souhait offre un goût de beurre aux notes de noisette ainsi qu'une légère acidité très appréciée. Un colorant naturel appelé Annatto a la particularité de conférer à ce cheddar mi-fort une couleur orangée.

1001 possibilités!

Ce fromage râpé s'intègre rapidement et facilement à toutes vos créations culinaires. L'allié par excellence de votre meilleur macaroni au fromage, il est également parfait fondu sur des légumes grillés, dans les sauces et les soupes, incorporé dans les scones, les muffins et les pains, ou encore en garniture sur les pommes de terre au four et les nachos.

FORMAT	UN./CS	CODE	CUP
Cheddar mi-fort jaune, râpé*	2 kg	1	20400 0 64786 20400 7

* D'autres formats institutionnels (HRI) également disponibles.



ACCORDS



VINS & FROMAGE:
2^e service



BIÈRES:
Ambrées, brunes
caramel, fruitées

Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Église
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com



ST-GUILLAUME

DEPUIS
1940



CHEDDAR MI-FORT

CHEDDARS VIEILLIS

INTENSITÉ: MOYENNE

ARÔME: BEURRE, NOISETTE

Le cheddar mi-fort est un fromage à pâte ferme fait de lait non pasteurisé (thermisé). En bouche, sa texture fondante et onctueuse offre un goût de beurre aux notes de noisette ainsi qu'une légère acidité très appréciée.

Un classique pour les petits comme pour les grands

Le cheddar mi-fort est parfait pour s'initier aux cheddars vieillis, car il permet une transition en douceur entre le cheddar doux et le cheddar fort. On peut le déguster en sandwich, fondu sur des légumes légèrement grillés ou accompagné de morceaux de pommes croustillants. Un allié de qualité pour une collation santé.

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP	
Cheddar mi-fort, en bloc	200 g	12	204022	0 64786 20402 1
Cheddar mi-fort, en bloc (poids variable) *	2,27 kg	2	20402	—
Cheddar jaune mi-fort, râpé *	2 kg	6	20400	0 64786 20400 7

* D'autres formats institutionnels (HRI) également disponibles. [Cubes sur demande seulement.](#)



ACCORDS



VINS & FROMAGE:
2^e service



BIÈRES:
Ambrées, brunes
caramel, fruitées

Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Église
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com



ST-GUILLAUME

DEPUIS
1940



SANS
LACTOSE

CHEDDAR FORT - 1 AN

CHEDDARS VIEILLIS

INTENSITÉ: FORTE

ARÔME: BEURRE, NOISETTE

Affiné 12 mois, ce fromage **sans lactose** à pâte ferme est fait de lait non pasteurisé (thermisé). Sa texture est friable et plus cassante qu'un cheddar doux. Son goût est plus relevé et possède une saveur prononcée de noisette et de beurre.

Fromage fort apprécié

Lors d'une dégustation vins et fromages, le cheddar fort est normalement servi en 3^e service. Il peut également très bien être utilisé dans une salade César ou en collation avec des raisins. Il relève à merveille les macaronis au fromage. Que vous l'utilisiez en raclette, en fondue ou râpé sur une pizza, son goût riche et étonnant vous fera en demander encore!

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Cheddar fort, en bloc	200 g	12 205212	0 64786 20521 9
Cheddar fort, en bloc	400 g	12 20511	0 64786 00205 4
Cheddar fort, en bloc	640 g	9 20512	0 64786 20512 7
Cheddar fort, en bloc (poids variable) *	900 g	9 20520	0 64786 00229 0
Cheddar fort, en bloc (poids variable) *	2,27 kg	2 20521	0 64786 00210 8
Cheddar fort, en tranches	160 g	10 20341	0 64786 20341 3
Cheddar fort, râpé	175 g	12 20320	0 64786 20320 8

* D'autres formats institutionnels (HRI) également disponibles. Cubes sur demande seulement.



ACCORDS



VINS & FROMAGE:
3^e service



BIÈRES:
Ambrées, brunes
caramel, fruitées

Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Église
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com



ST-GUILLAUME

DEPUIS
1940



SANS
LACTOSE

CHEDDAR EXTRA-FORT - 2 ANS

CHEDDARS VIEILLIS

INTENSITÉ: FORTE

ARÔME: BEURRE, NOISETTE

Affiné 24 mois, ce fromage **sans lactose** à pâte ferme est fait de lait non pasteurisé (thermisé). La texture et le goût du cheddar extra-fort ressemblent au cheddar fort, mais sa saveur est légèrement plus corsée.

Cheddar extra-fort au goût extra!

Utilisez-le dans une omelette, en raclette ou dans vos soupes. Formidable lorsque servi en fin de repas, il apprécie la compagnie d'un porto ou d'un vin rouge généreux.

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Cheddar extra-fort, en bloc	200 g	12	206022 0 64786 20602 5
Cheddar extra-fort, en bloc	400 g	12	20601 0 64786 00206 1
Cheddar extra-fort, en bloc	580 g	9	20606 0 64786 20606 3
Cheddar extra-fort, en bloc (poids variable) *	2,27 kg	2	220602 0 64786 00236 8

* D'autres formats institutionnels (HRI) également disponibles. Cubes sur demande seulement.



ACCORDS



VINS & FROMAGE:
3^e service



BIÈRES:
Ambrées, brunes
caramel, fruitées

Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Église
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com



St-GUILLAUME



MÉLANGE TEX MEX

MÉLANGES DE FROMAGES RÂPÉS

INTENSITÉ: DOUCE

ARÔME: LAIT, BEURRE, NOISETTE

Le Mélange Tex Mex est une combinaison de fromages Cheddar blancs et jaunes râpés, des fromages faits de lait pasteurisé.

Ce mélange râpé est merveilleux sur les nachos, les tacos et autres mets mexicains. Il permet aussi de donner un nouveau souffle aux lasagnes et aux pizzas. On peut également l'incorporer dans de la viande hachée pour rehausser le goût des burgers.

Les enfants adorent particulièrement ce duo de fromages blancs et jaunes!

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Mélange Tex Mex, râpé	190 g	12 9542	0 64786 09542 1
Mélange Tex Mex, râpé	500 g	12 20225	0 64786 20225 6



ACCORDS



VINS & FROMAGE:
1^{er} service



BIÈRES:
Ambrées épicées

Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Église
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com



st-GUILLAUME

DEPUIS
1940



SANS
LACTOSE

MÉLANGE À FONDUE AUX 3 FROMAGES

MÉLANGES DE FROMAGES RÂPÉS

INTENSITÉ : MOYENNE

ARÔME : BEURRE, NOISETTE, LÉGUMES RACINES

Notre mélange à fondue est une parfaite combinaison de cheddar fort, suisse et emmental, trois fromages **sans lactose** à pâtes fermes. Ce mélange de fromages râpés offre une saveur unique à vos fondues. La simple recette présentée au dos de l'emballage vous permettra de préparer rapidement une fondue délicieusement décadente!

Bien plus qu'un mélange à fondue!

Ce trio de fromages râpés fait aussi des merveilles sur vos pizzas, les gratins dauphinois, une soupe à l'oignon gratinée ou tout autre gratin. À vous d'explorer!

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Mélange à fondue, râpé	300 g	10 20240	0 64786 20240 9



ACCORDS



VINS & FROMAGE:
1^{er} service



BIÈRES :
Ambrées
Types Pale Ale

Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Église
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com



St-GUILLAUME

DEPUIS
1940



BAYA HALLOUMI

FROMAGE À GRILLER

INTENSITÉ: DOUCE

ARÔME: NOIX DE COCO, ANIS

Ce fromage à pâte semi-ferme non affiné est fait de lait pasteurisé. Il s'agit d'un fromage de type Halloumi qui se démarque vraiment des autres fromages du même genre par son goût salin et ses arômes distinctifs d'anis étoilé, de cumin et de noix de coco que lui confèrent des épices du Moyen-Orient.

Allumez le BBQ!

Comme il conserve sa forme s'il est chauffé, ce fromage est parfait lorsque grillé à la poêle, en brochette sur le BBQ ou en raclette. Une fois grillé, il peut être savouré tel quel, accompagné d'une trempette à l'aubérine ou autres légumes préférés ou encore servi en garniture sur une salade. Essayez-le aussi en brochettes version apéro rafraichissantes en le mariant à du melon d'eau et du zaatar.

Un must!

Ajoutez le Baya, taillé en petits cubes non grillés, en garniture d'une soupe bien chaude. Son léger goût de noix de coco ravira vos papilles dans les potages de courge au lait de coco et les soupes asiatiques, par exemple.

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Baya Halloumi, en bloc (poids variable)	200 g	8	10720 0 64786 00720 2
Halloumi Baya, en bloc (poids variable)*	3,9 kg	18	10721 n/d

* Formats institutionnels (HRI) disponibles sur demande.

PRIX ET DISTINTIONS

Finaliste Sélection Caseus 2018,
catégorie Fromage à griller.



ACCORDS



VINS & FROMAGE:
1^{er} service



BIÈRES:
Blanches
et amères

Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Église
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com



ST-GUILLAUME

DEPUIS
1940



SANS
LACTOSE

LA BRIQUE

PIZZA MOZZARELLA

INTENSITÉ: DOUCE

ARÔME: LAIT, BEURRE

Ce fromage **sans lactose** à pâte semi-ferme est fait de lait pasteurisé. Sous la surface lisse de ce fromage sans croûte se présente une pâte élastique légèrement parsemée de petits trous irréguliers. En bouche, sa texture crémeuse offre un doux goût de lait et de beurre, plus goûteux que les mozzarellas régulières.

S'étire mieux en gratin et ne brûle pas!

Ce fromage de catégorie pizza mozzarella s'apparente aussi aux fromages de type brick. Il s'étire merveilleusement bien en gratin et ne brûle pas lorsqu'il est chauffé. Il peut être employé de différentes façons tant son utilisation est optimale en cuisine.

La Brique St-Guillaume se déguste donc de plusieurs façons: sur un plateau présenté en cubes ou en pointes, en tranches dans un sandwich ou un hamburger. Essayez-la sur une pizza ou en raclette, vos papilles vous en redemanderont encore et encore!

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP	
La Brique, en bloc	200 g	12	10980	0 64786 00111 8
La Brique, en bloc	730 g	9	10993	0 64786 10993 7
La Brique, en bloc (poids variable) *	900 g	9	10990	0 64786 00134 7
La Brique, en bloc (poids variable) *	2,27 kg	2	11002	0 64786 00136 1
La Brique, en bloc (poids variable) *	18 kg	1	11001	—
La Brique, râpé *	2 kg	6	20421	0 64786 20421 2

* D'autres formats institutionnels (HRI) également disponibles.



ACCORDS



VINS & FROMAGE:
1^{er} service



BIÈRES:
Blanches douces

Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Église
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com



ST-GUILLAUME



LE GRATINÉ

PIZZA MOZZARELLA

INTENSITÉ: DOUCE

ARÔME: LAIT, BEURRE

Ce fromage à pâte semi-ferme réduit en gras est fait de lait partiellement écrémé pasteurisé. Sous la surface lisse de ce fromage de type pizza mozzarella se présente une pâte à la texture élastique et au goût délicat de lait et de beurre, légèrement acidulé.

Pour étirer le plaisir!

De la lasagne à la pizza, Le Gratiné St-Guillaume est indéniablement votre meilleur allié pour tous les plats gratinés. De petites minutes sous le gril suffisent pour qu'il brunisse légèrement et devienne fondant. C'est aussi le fromage parfait pour concocter des bâtonnets de mozzarella, des pogos farcis au fromage ou tout hors-d'oeuvre au coeur de fromage qui s'étire à souhait lorsque servi chaud!

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Le Gratiné, en bloc	200 g	12 30458	0 64786 00442 3
Le Gratiné, en bloc (poids variable) *	2,27 kg	2 30500	0 64786 00255 9
Le Gratiné, en tranches	160 g	10 22435	0 64786 00505 5
Le Gratiné, en tranches*	500 g	4 22438	0 64786 00436 2
Le Gratiné, râpé	190 g	12 22430	0 64786 22430 2
Le Gratiné, râpé régulier *	1 kg	10 22452	0 64786 22452 4
Le Gratiné, râpé régulier *	2 kg	6 22453	0 64786 22453 1
Le Gratiné, râpé fin *	2 kg	6 22451	0 64786 22451 7

* D'autres formats institutionnels (HRI) également disponibles. Cubes sur demande seulement.



ACCORDS



VINS & FROMAGE:
1^{er} service



BIÈRES:
Blondes douces

Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Église
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com



ST-GUILLAUME

DEPUIS
1940



SANS
LACTOSE

MONTEREY JACK

IDÉAL POUR GRATINER

INTENSITÉ: DOUCE

ARÔME: BEURRE, NOISETTE

Ce fromage **sans lactose** à pâte semi-ferme est fait de lait pasteurisé. Il possède une texture souple et offre une douce saveur, à peine acidulée, avec des arômes légers de beurre et de noisette.

Séduction brute!

Relativement méconnu au Québec, le monterey jack est pourtant un allié de taille. Il est extrêmement polyvalent et il a le don de rendre les mets plus attrayants. Il fait un malheur dans les plats gratinés ou râpé dans les nachos, les tacos et autres mets mexicains. Laissez fondre une tranche de monterey jack dans vos burgers et ils deviennent carrément irrésistibles. Pure séduction brute!

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Monterey Jack, en bloc	200 g	12 115062	0 64786 15062 5
Monterey Jack, en bloc	730 g	9 11502	0 64786 11502 0
Monterey Jack, en bloc (poids variable)	900 g	9 11501	0 64786 00156 9
Monterey Jack, en bloc (poids variable) *	2,27 kg	2 11503	0 64786 00157 6

* D'autres formats institutionnels (HRI) également disponibles. Cubes sur demande seulement.



ACCORDS



VINS & FROMAGE:
1^{er} service



BIÈRES:
Blondes douces

Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Église
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com



ST-GUILLAUME

DEPUIS
1940



SANS
LACTOSE

EMMENTAL

FROMAGES DE TYPE GRUYÈRE

INTENSITÉ: MOYENNE **ARÔME:** LAIT CUIT, LÉGUMES RACINES (RUTABAGA)

Ce fromage **sans lactose** à pâte ferme, pressée et cuite, est fait de lait pasteurisé. Sans croûte, sa surface est lisse, souple est parsemée de trous bien ronds (yeux) bien répartis dans la masse. Au nez, l'emmental dévoile une odeur de lait cuit. En bouche, ce même goût lactique est toutefois relevé par des arômes subtils de légumes racines (rutabaga) et très légère torrification (lait chauffé, amande grillée) d'une agréable intensité.

Ajoutez du caractère à vos mets!

Tout comme le suisse, l'emmental possède des propriétés de fonte remarquables. Il se dissout donc facilement dans les sauces et les fondues. Son goût un peu plus relevé en fait un excellent rehausseur de recettes. Il ajoute beaucoup de personnalité aux macaronis au fromage, aux paninis grillés et les burgers, pour ne nommer que ceux-là!

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Emmental, en bloc	200 g 12	113252	0 64786 13252 2
Emmental, en bloc	660 g 6	11324	0 64786 11324 8
Emmental, en tranches	160 g 10	11320	0 64786 00503 1
Emmental, en tranches*	500 g 4	11323	0 64786 00430 0
Emmental, râpé	175 g 12	11541	0 64786 11541 9

* D'autres formats institutionnels (HRI) également disponibles. Cubes sur demande seulement.



ACCORDS

 **VINS & FROMAGE:**
2^e service

 FRUITS
ET VIN

 FRUITS ET
REMOUQUÉ

 **BIÈRES:**
Rousses, ambrées
de type Pale Ale

Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Église
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com



ST-GUILLAUME

DEPUIS
1940



SANS
LACTOSE

SUISSE

FROMAGES DE TYPE GRUYÈRE

INTENSITÉ: DOUCE

ARÔME: LAIT CUIT, AMANDE SUCRÉE

Ce fromage **sans lactose** à pâte ferme, pressée et cuite, est fait de lait pasteurisé. Sa surface est lisse, souple et parsemée de trous bien ronds (yeux) bien répartis dans la masse. Au nez, le Suisse St-Guillaume dévoile une odeur de lait cuit. En bouche, ce même goût lactique d'une belle intensité est perceptible, mais présente aussi une saveur légèrement sucrée et de douces notes d'amandes et de noisettes.

Fromage idéal pour fondues et raclettes

Grâce à ses propriétés de fonte remarquables, il convient particulièrement aux fondues et les raclettes. Que vous le serviez en tranches minces pour réaliser les meilleurs *smoked meat* et *grilled cheese*, ou encore en petites pointes en accompagnement à un vin rouge fruité, vous apprécierez son goût exceptionnel.

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Suisse, en bloc	200 g	12 110062	0 64786 11062 9
Suisse, en bloc	660 g	9 11016	0 64786 11016 2
Suisse, en bloc	750 g	9 11530	0 64786 11530 3
Suisse, en bloc (poids variable) *	900 g	9 11015	0 64786 00148 4
Suisse, en bloc (poids variable) *	3 kg	2 11006	0 64786 00143 9
Suisse, en bloc (poids variable) *	12 kg	1 11200	0 64786 00124 8
Suisse, en tranches	160 g	10 11020	0 64786 00500 0
Suisse, en tranches*	500 g	4 11023	0 64786 00426 3
Suisse, râpé	175 g	12 11540	0 64786 11540 2
Suisse, râpé	500 g	12 11542	0 64786 11542 2
Suisse, râpé*	1 kg	10 11521	0 64786 11521 1
Suisse, râpé*	2 kg	6 11522	0 64786 11522 8
Suisse, en cubes 14 mm*	1 kg	3 11333	0 64786 11333 0
Suisse, en cubes 19 mm*	1 kg	3 11352	0 64786 11352 1

* D'autres formats institutionnels (HRI) également disponibles. Cubes sur demande seulement.

PRIX ET DISTINCTIONS

Finaliste Sélection Caseus 2017, catégorie Fromage affiné dans la masse avec ouvertures.

1^{er} prix Royal Agricultural Winter Fair 2006, catégorie Fromage de type suisse, en plus de la mention d'honneur Grand Champion de réserve toutes catégories.

1^{er} prix British Empire Cheese Show 2006, catégorie Fromage de type suisse.



ACCORDS

VINS & FROMAGE:
1^{er} ou 2^e service



BIÈRES:
Types Pale Ale maltées, caramel

Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Église
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com



ST-GUILLAUME

DEPUIS
1940



SANS
LACTOSE

SUISSE

FROMAGES DE TYPE GRUYÈRE – EN CUBES

INTENSITÉ: DOUCE

ARÔME: LAIT CUIT, AMANDE SUCRÉE

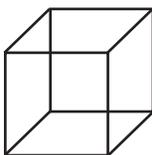
Ce fromage **sans lactose** à pâte ferme, pressée et cuite, est fait de lait pasteurisé. Sa surface est lisse, souple et parsemée de trous bien ronds (yeux) bien répartis dans la masse. Au nez, le Suisse St-Guillaume dévoile une odeur de lait cuit. En bouche, ce même goût lactique d'une belle intensité est perceptible, mais présente aussi une saveur légèrement sucrée et de douces notes d'amandes et de noisettes.

Complice de votre efficacité!

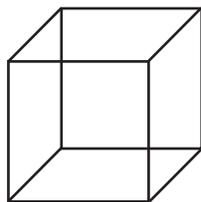
Particulièrement en cette période de pénurie de main d'œuvre où tous vos efforts et vos coûts sont comptés, n'avez-vous autre chose à faire que de couper les fromages? Vraiment appréciés par les traiteurs et les comptoirs de prêt-à-manger chez les détaillants, les sacs de fromage suisse taillé en cubes de 14 mm ou 19 mm, vous permettent d'optimiser votre temps et facilitent la préparation de plateaux de fromages, de collations et de boîtes à lunchs.

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Suisse, en cubes 14 mm*	1 kg 3	11333	0 64786 11333 0
Suisse, en cubes 19 mm*	1 kg 3	11352	0 64786 11352 1

* D'autres formats institutionnels (HRI) également disponibles. Cubes sur demande seulement.



14 mm



19 mm

PRIX ET DISTINCTIONS

Finaliste Sélection Caseus 2017, catégorie Fromage affiné dans la masse avec ouvertures.

1^{er} prix Royal Agricultural Winter Fair 2006, catégorie Fromage de type suisse, en plus de la mention d'honneur Grand Champion de réserve toutes catégories.

1^{er} prix British Empire Cheese Show 2006, catégorie Fromage de type suisse.



ACCORDS

 **VINS & FROMAGE:**
1^{er} ou 2^e service



BIÈRES:
Types Pale Ale maltées, caramel

Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Église
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com



st-GUILLAUME

DEPUIS
1940



SANS
LACTOSE

PARMESAN

PARFAIT REHAUSSEUR

INTENSITÉ: MOYENNE

ARÔME: BEURRE, LAIT CUIT

Ce fromage **sans lactose** à pâte dure, pressée et cuite est fait de lait partiellement écrémé pasteurisé. Ce parmesan bien québécois vous offre toutes les saveurs d'un parmesan italien. Au nez, un arôme dominant de lait cuit est perceptible. En bouche, sa texture ferme et friable à souhait dévoile aussi un agréable goût de beurre salé légèrement fruité et piquant.

Le parfait rehausseur!

Le Parmesan St-Guillaume rehausse à merveille les salades, les pâtes, les légumes cuits et les potages. Il se marie aussi très bien avec des noix, des figues fraîches et des poires. Lorsque chauffé, il s'incorpore facilement aux sauces et aux risottos. C'est aussi le fromage parfait pour créer de belles tuiles et les meilleurs pestos!

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Parmesan, bloc	200 g	12 10811	0 64786 10811 4
Parmesan, flocons	150 g	12 10813	0 64786 10813 8
Parmesan, râpé	175 g	12 10812	0 64786 10812 1

* D'autres formats institutionnels (HRI) également disponibles.



ACCORDS

 **VINS & FROMAGE:**
2^e ou 3^e service

 **FRUITS
ET RHÔNE**

 **AROMATIQUE
ET SOUPLE**

 **BIÈRES:**
Ambrées, brunes
fruitées

Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Église
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com



St-GUILLAUME

DEPUIS
1940



SANS
LACTOSE

PARMESAN

PARFAIT REHAUSSEUR

INTENSITÉ: MOYENNE

ARÔME: BEURRE, LAIT CUIT

Ce fromage **sans lactose** à pâte dure, pressée et cuite est fait de lait partiellement écrémé pasteurisé. Ce parmesan bien québécois vous offre toutes les saveurs d'un parmesan italien. Au nez, un arôme dominant de lait cuit est perceptible. En bouche, sa texture ferme et friable à souhait dévoile aussi un agréable goût de beurre salé légèrement fruité et piquant.

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Parmesan, flocons	1 kg 10	10815	0 64786 10815 2
Parmesan, râpé finement*	1 kg 10	10814	0 64786 10814 5

* Sur demande seulement. D'autres formats institutionnels (HRI) également disponibles.



Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Église
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com



ST-GUILLAUME

DEPUIS
1940



FONDUE PARMESAN

OFFREZ UNE EXPÉRIENCE EXTRAORDINAIRE!

INTENSITÉ : MOYENNE

Enrobées d'une croustillante et délicieuse chapelure de blé grillé, ces fondues parmesan sont offertes en paquets de 4 ou de 12 unités. Il suffit de les cuire au four préchauffé à 190 °C (375°F) pendant 15 à 18 minutes. Que vous les serviez accompagnées de légumes, sur une salade, avec des condiments ou en brochettes festives, elles sont parfaites en toutes occasions!

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Paquet de 4 fondues	180 g	6	00048 7 76178 00048 6
Paquet de 12 fondues	180 g	6	00044 7 76178 00044 8

L'effet  La Bourgeoise.

À propos des Aliments La Bourgeoise

L'entreprise Aliments La Bourgeoise appartient à La Coop Agrilait, tout comme la Fromagerie St-Guillaume. Depuis sa fondation en 1992, on y concocte différentes variétés de fondues parmesan et une gamme d'hors-d'œuvre au fromage.

Les Aliments La Bourgeoise s'efforcent d'offrir des produits sains, pratiques, appétissants et succulents aux différentes saveurs, formes et textures qui répondent aux besoins des consommateurs, des détaillants et des restaurateurs. L'émerveillement et la satisfaction des clients, l'innovation, ainsi que le respect des exigences de qualité, sécurité, salubrité et productivité sont au cœur de ses priorités.

Ajoutez l'effet La Bourgeoise à vos meilleures créations culinaires et offrez une expérience extraordinaire!



ACCORDS

 **VINS & FROMAGE:**
2^o ou 3^e service

 **FRUITS
ET VIN**

 **AROMATIQUE
ET SOUPLE**

 **BIÈRES:**
Ambrées, brunes
fruitées

Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Église
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com



ST-GUILLAUME



FONDUE PARMESAN EN COEUR

OFFREZ UNE EXPÉRIENCE EXTRAORDINAIRE!

INTENSITÉ: MOYENNE

Offertes à l'occasion de la St-Valentin, les Fondues parmesan en cœur doivent être précommandées d'ici la mi-novembre. Enrobées d'une croustillante et délicieuse chapelure de blé grillé, ces fondues sont offertes en paquets de 4.

Il suffit de les cuire au four préchauffé à 190 °C (375 °F) de 15 à 18 minutes.

FORMAT	UN./CS	CODE	CUP
Packs of 4 fondues	180 g	00180	7 76178 00180 3

L'effet  La Bourgeoise.

À propos des Aliments La Bourgeoise

L'entreprise Aliments La Bourgeoise appartient à La Coop Agrilait, tout comme la Fromagerie St-Guillaume. Depuis sa fondation en 1992, on y concocte différentes variétés de fondues parmesan et une gamme d'hors-d'œuvre au fromage.

Les Aliments La Bourgeoise s'efforcent d'offrir des produits sains, pratiques, appétissants et succulents aux différentes saveurs, formes et textures qui répondent aux besoins des consommateurs, des détaillants et des restaurateurs. L'émerveillement et la satisfaction des clients, l'innovation, ainsi que le respect des exigences de qualité, sécurité, salubrité et productivité sont au cœur de ses priorités.

Ajoutez l'effet **La Bourgeoise** à vos meilleures créations culinaires et offrez une expérience extraordinaire!



PRÉCOMMANDEZ

POUR LA ST-VALENTIN !



ACCORDS

 **VINS & FROMAGE:**
2^e ou 3^e service



BIÈRES:
Ambrées, brunes fruitées

Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Église
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com

