

accords  
**BIÈRES**  
importées et  
**FROMAGES**  
d'ici



FILIALE  
BIÈRES



FILIALE  
BIÈRES

Pour bien réussir vos ACCORDS BIÈRES & FROMAGES, il est recommandé de servir les Bières à une température de 8 C à 10 C et d'utiliser un couteau pour chacun des fromages.

Agrémentez le tout de craquelins avec le goût le plus neutre possible (ni trop salé, ni trop sucré) afin de ne pas altérer la subtilité du goût des Bières et des Fromages. Ajoutez des fruits (poires, raisins, figues) à servir entre les services de manière à mieux goûter les différents produits.

Nous vous suggérons de calculer environ 30 à 60 g (1 à 2 oz) de fromage et de 3 à 4 oz de bière par personne.

**HEUREUX MARIAGE  
BIÈRES & FROMAGES!**

**1** **NEWTON À LA POMME**



Bière fermentée haute (Ale) / Blanche trouble / 330 ml / 3,5 % alc. /vol

Une bière blanche de haute qualité auquel est ajouté 20% de jus de pommes. Faible en alcool, c'est une bière fraîche et rafraîchissante. Servir frais entre 3 et 5. Durée de vie d'un an.

**LE CHEDDAR MI-FORT**



Fromage à pâte ferme. Le cheddar mi-fort vous est offert à 6 mois de vieillissement, il est légèrement acidulé, mais demeure très doux en bouche.

**2** **BLANCHE DE BRUXELLES**



Bière fermentée haute (Ale) / Blanche trouble / 330 ml / 4,5 % alc. /vol

Bière dont la fraîcheur et la finesse s'allient à un léger goût d'agrumes (orange). Se sert fraîche entre 3 et 6 C. Durée de vie d'un an.

**LE GOUDA CLASSIQUE**



Fromage Gouda à pâte ferme, fabriqué à partir de la recette originale hollandaise. Affiné dans la masse. Il présente une saveur de noisette légèrement acidulée.

**3** **FLOREFFE BLONDE**



Bière fermentée haute (Ale) / Blonde / 330 ml / 6,5% alc./vol.

Bière d'Abbaye refermentée en bouteille. Même si très froide elle peut légèrement se troubler, la Floreffe Blonde garde ainsi son bouquet inimitable. Servir frais entre 2 et 6 C. Durée de vie d'un an.

**LE MI-CARÈME**



Fromage à pâte molle à croûte mixte - pâte molle veloutée. C'est un fromage dans la famille des Bries, il se distingue par des saveurs très typées d'un fromage au lait non pasteurisé.

**4** **BARBAR BLONDE**



Bière fermentée haute (Ale) / Blonde / 330 ml / 8 % alc./vol.

La Barbar est une bière blonde à base de Miel. Elle se déguste fraîche, à environ 5 C.

**LE RIOPELLE DE L'ISLE**



Fromage à pâte molle à croûte fleurie - pâte crémeuse puisque l'on a ajouté de la crème au lait lors de la fabrication. Son goût de beurre tout à fait exquis saura vous envoûter.

**5** **FLOREFFE TRIPLE**



Bière fermentée haute (Ale) / Blonde / 330 ml / 7,5 % alc. /vol

Bière d'Abbaye refermentée en bouteille. Très ronde en bouche. Son amertume magnifiquement mariée avec le caramel est très caractéristique. Servir frais entre 4 et 12 C selon les préférences de chacun.

**MIGNERON DE CHARLEVOIX**



Fromage à pâte demi-ferme, croûte lavée. Les odeurs sont légères, présentant des notes de crème et de yogourt. En bouche, un goût de beurre et de noisette.

**6** **FLOREFFE DOUBLE**



Bière fermentée haute (Ale) / Brune / 330 ml / 6,5 % alc. /vol

Bière d'Abbaye refermentée en bouteille. Goût malté et nez caramélisé. Servir frais entre 4 et 7 C ou légèrement chambrée. Durée de vie de 18 mois.

**LE COUREUR DES BOIS**



Fromage Gouda à pâte ferme, assaisonné aux graines de cumin. Il présente un arôme prononcé et la saveur marquée caractéristique des épices indiennes.

**7** **FLOREFFE MELIOR**



Bière fermentée haute (Ale) / Brune / 330 ml / 8 % alc./vol.

Bière d'Abbaye refermentée en bouteille. Brune forte de haute densité, elle est renforcée avec des aromates puissants comme l'anis et la coriandre.

**LE CIEL DE CHARLEVOIX**



Fromage à pâte persillée. Sa pâte onctueuse, légèrement persillée de veinures bleues laisse en bouche une saveur subtile et agréablement piquante.

**8** **BELGIAN KRIEK**



Bière fermentée haute (Ale) / Rouge / 330 ml / 3,5 % alc./vol.

Adaptée au 21ème siècle, ce produit tout en finesse allie les saveurs de la bière et du fruit. Elle se déguste très fraîche, entre 2 C et 4 C.

**LE CHEDDAR VIEILLI 2 ANS**



Le cheddar extra-fort est offert à deux (2) ans de maturation, il a une pâte plus sèche et un goût plus prononcé de noisette.