



Club FADOQ Cap-Rouge Inc.
Québec et Grand-Est-Appellations

Club FADOQ Cap-Rouge Inc.

Dégustation Vins & Fromages

Samedi 19 octobre 2024 de 18 h à 21 h 30

Centre communautaire de Cap-Rouge, salle Nicolas-Juneau
4473 rue Saint-Félix, Québec

Le Club vous invite à une soirée « **Vins & fromages** » sous le thème « **Le Québec à découvrir** » mettant en vedette les produits locaux fabriqués par des entreprises de chez nous.

On vous propose **2 services** et pour chacun on met à votre disposition : **1 vin rouge**, **1 vin blanc** et **4 fromages** que vous pourrez choisir et déguster. Le tout sera accompagné de : terrines, biscottes, noix et pain.

Prix : **25 \$** membre **35 \$** non membre (*valeur de 50 \$*)

Inscription: *Clare Maheux* - 418-658-3417

clairemaheux@outlook.com

Lors de votre inscription, on vous demandera de choisir votre préférence de vin (blanc, rouge, blanc & rouge).

Date limite : **Mardi le 8 octobre 2024**

Au plaisir de découvrir et déguster ces produits en votre compagnie!





Club FADOQ Cap-Rouge Inc.

Dégustation Vins & Fromages

Samedi 19 octobre 2024 - 1er service



Archibuchette

L'Atelier Fromagerie
Victoriaville
Centre-du-Québec

Fromage à pâte molle, fait de lait de chèvre pasteurisé

Arôme les fleurs sauvages, noisettes et est acidulé et légèrement salé.



Le Fleurmier de Charlevoix

Laiterie Charlevoix
Baie-Saint-Paul
Capitale-Nationale

Fromage à pâte molle à croûte fleurie de type camembert

Sa pâte, riche et veloutée, possède une saveur fruitée et noisettée sans arrière-goût.



Mélodie Bergère

L'Atelier Fromagerie
Victoriaville
Centre-du-Québec

Fromage à pâte ferme, fait de lait de brebis

Arôme de sous bois et de champignons, légèrement caramélisé.



Louis d'Or vieilli 9 mois

Fromagerie du Presbytère
Sainte-Élizabete-de-Warwick
Centre-du-Québec

Fromage affiné à pâte ferme au lait cru de vache

Arômes de noisettes et de beurre.



Domaine ValBrome Vidal 2023

Domaine ValBrome - Vignoble & cidrerie
Ville Lac-Brome (Fulford)
Estrie

Vin blanc

On l'appelle aussi notre « sauvignon ». Ce cépage hybride, roi des cépages nordiques, nous donne un vin vif, sec, plein d'arômes de fleurs blanches.



Côte de Champlain Coquillages Rouge 2022

Vignoble Côte de Champlain
Saint-Théodore-d'Acton
Montérégie

Vin rouge

Robe d'un pourpre profond avec des reflets violacés. Son nez s'ouvre sur des notes de fruits rouges et noirs avec des notes de cacao et d'épices. La bouche, ample et équilibrée, est soutenue par des tanins légers. Notre Coquillages rouge plaira aux amateurs de vins souples et fruités.

Terrines : Pâté de campagne aux fines herbes

Terrine porc et pistaches

Pâté de campagne à l'ail



Club FADOQ Cap-Rouge Inc.

Dégustation Vins & Fromages

Samedi 19 octobre 2024 - 2e service



Pikauba

Fromagerie Lehmann
Hébertville
Saguenay-Lac-Saint-Jean

Fromage à pâte semi-ferme fabriqué à partir de lait de vaches

Affiné trois mois, il présente des saveurs de beurre et des arômes fruités.



Cheval noir de l'Isle

Fromagerie de l'Île-aux-Grues
Isle-aux-Grues
Chaudière-Appalaches

Fromage à pâte demi-ferme à croûte fleurie cendrée

En bouche il dévoile une texture fondante au goût de beurre et de noisette.



Cheddar Cows vieilli 4 ans

Laiterie COWS
Charlottetown
Île-du-Prince-Édouard

Fromage à pâte ferme pressée non cuite fabriqué à partir de lait de vache

Arômes de beurre salé et des saveurs riches et relevées de beurre et de noix. Finale fruité subtilement piquante.



Alfred le Fermier 18 mois

Fromagerie La Station
Compton
Estrie

Fromage fermier au lait cru à pâte ferme affinée biologique

Arôme complexe florale, noisette et miel.



Domaine l'Ange Gardien Réserve Swenson 2022

Domaine l'Ange Gardien
L'Ange-Gardien, Québec
Capitale-Nationale

Vin blanc

Un vin blanc sec issu des cépages swenson white et vandal blanc. Ses arômes de pamplemousse, de citron et de miel en feront votre compagnon idéal pour les plateaux de fromage ou de charcuterie au grand air.



Château de Cartes Atout Rouge 2021

Vignoble Château de Cartes
Dunham
Montérégie

Vin rouge

Vieilli en caves d'inox, l'Atout Rouge laisse d'abord sa place aux petits fruits frais, signe de légèreté et de fraîcheur. Quelques notes d'épices viennent s'ajouter en bouche, mettant en valeur un « atout » supplémentaire au produit.

Terrines : Pâté de campagne au cognac
Pâté de foie















