



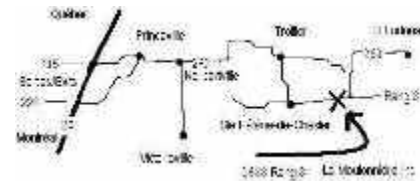
Redécouvrez la Moutonnière cette année

Enfin nous sommes fiers de vous inviter à notre nouvelle Boutique à la ferme à Ste- Hélène-de-Chester au cœur des Appalaches.

Vous avez été nombreux à nous demander si vous pouviez venir à la ferme pour vous procurer nos fromages? Notre réponse était toujours , nous sommes désolés..... Plus maintenant !



Notre nouvelle construction nous a permis de déménager notre bureau et d'y installer une salle d'emballage et une cuisine commerciale pour des petits plats prêt-à-manger, et le plus important, un lieu d'accueil pour nos amis et clients. ENFIN!
Notre comptoir de vente du marché Jean-Talon a connu une telle popularité que nous ne sommes pas surpris que vous nous demandiez "Quand aurez-vous une boutique à la ferme, pour que l'on puisse vous visiter »



Les agneaux naissent en ce moment, notre nouvelle saison de traite approche avec la joie de nouveaux défis.

Cette année nous avons encore allongé notre liste de produits. La demande de lait frais nous a incités à démarrer une gamme de lait réduit en gras en format de 500ml et 1 litre. La crème obtenue fait la joie des Chefs de Montréal! Notre Yogourt a de plus en plus d'amateurs si bien que nous avons dû augmenter la production à toutes les semaines.



**NOUS AVONS
ENCORE ÉTÉ
HONORÉS PAR
L'AMERICAN CHEESE
SOCIETY EN JUILLET
2005 À
LOUISVILLE,
KENTUCKY .**



Feta:

**1er prix pour le
feta mariné et
1er prix pour le
Feta de brebis**

Cabanon:

**1er prix pour le
fromage frais
aromatisé**

Neige:

**2e prix pour
fromage frais.**

Crème Extrême :

**3e prix pour produit
laitier de brebis**

Heures d'ouverture :
mardi à jeudi –
10a.m. - 3 p.m.
vendredi et samedi:
11a.m. – 1 p.m.

Grâce à Marco, notre boucher, nous avons été en mesure de transformer notre viande en délicieuses charcuteries fines. De la terrine, aux cretons, des saucisses au saucisson et aux tourtières, notre viande faible en gras provenant de la race laitière East-Friesian élevée sur notre ferme, est définitivement populaire auprès des gens soucieux de leur santé.



Si vous avez des commentaires ou des questions, si vous désirez commander un agneau entier, ou si vous désirez recevoir les bulletins précédents, (feta et Marché Jean -Talon) n'hésitez pas à nous contacter directement au courriel suivant : fromagerie@lamoutonniere.com

Lucille Giroux &
Alastair MacKenzie



SVP Ne répondez pas à ce message