

Le 7 octobre 2019



Objet : Campagne de financement

Bonjour chers parents, l'an passé notre objectif de campagne était de terminer l'aménagement de la bibliothèque. Nous avons atteint notre objectif de belle façon.

Considérant que les puits de géothermie nous empêchent de planter des arbres dans la cour d'école, nous souhaitons créer un parc ombragé à l'arrière des modules de jeux près de la clôture.

Le but est de créer un endroit ombragé où les élèves pourront se détendre en été. Une démarche de financement a été entreprise auprès de la Caisse populaire de Chambly. L'argent de cette campagne de financement pourrait servir à aménager ce parc en un endroit où on pourrait également y enseigner, voire le transformer en une classe extérieure.

Nous lançons donc cette semaine, notre campagne de financement. Les produits retenus sont, à la demande générale, ceux de l'Abbaye St-Benoit-du-lac. Ce sont de délicieux produits locaux qui seront mis à votre disposition, celle de vos collègues de travail, parents et amis pour l'approche des Fêtes. Ce sont d'excellents cadeaux d'hôte et ces produits de grande qualité pourront aussi égayer votre table pour les festivités.

Notre ambitieux objectif d'atteindre 13 000\$ de profit peut facilement devenir tangible grâce à votre implication. Les sommes amassées permettront dès ce printemps d'aménager la zone ombragée. Les produits devront être commandés avant le 20 novembre et seront livrés en fin de journée le mercredi 11 décembre à la salle polyvalente de l'école entre 15 h 30 et 18 h.

Les produits offerts sont d'une somme équivalente à ce que l'on retrouve dans les épiceries. Le profit réalisé par l'école sera possible grâce au volume d'achat. Comme vous le verrez dans la brochure, on y retrouve le bon de commande sur lequel vous devez inscrire le nom des personnes qui ont passé une commande. Vous retournez le coupon avec l'argent au secrétariat **avant** ou le 20 novembre 2019 par le biais de l'enseignant de votre enfant ou en passant vous-même au secrétariat pour y déposer votre commande.

Madame Amélie Paré
Présidente du conseil d'établissement

Eric Lemieux
Directeur

FROMAGERIE SAINT-BENOÎT-du-LAC



MONT SAINT-BENOÎT

Fromage à pâte ferme, très doux, à saveur de noisette. Il s'apparente au fromage de type suisse avec de grands « yeux ».

DISTINCTION :

- 2^e prix – The Royal Agriculture Winter Fair 2012



FONTINA FUMÉ

Fromage à pâte ferme, affiné 3 mois. Sa texture douce et légèrement crémeuse laisse s'épanouir un arôme délicat. Le fumage naturel au bois de ce fromage lui confère une croûte couleur miel. Fromage à découvrir, savoureux et surprenant.

DISTINCTIONS :

- Reconnaissance – 2014 Canadian Cheese Awards – Best New Cheese



FRÈRE JACQUES

Fromage à pâte ferme avec une croûte jaune orangé ayant un goût de noisette plus prononcé que le Mont Saint-Benoît. Il fait le bonheur des petits comme des grands!

DISTINCTION :

- 3^e prix – The Royal Agriculture Winter Fair 2012



FONTINA

Fromage à pâte ferme affiné plus de 3 mois dans la masse. Sa texture douce et légèrement crémeuse laisse s'épanouir un arôme délicat de noisette accompagné d'une touche de beurre fondu.



LE MOINE

Fromage à pâte ferme affiné plus longuement, qui lui donne sa saveur typée d'amandes grillées et de beurre fondu tant apprécié.

DISTINCTION :

- Sélection Caseus 2013
Prix de l'école de laiterie - Lauréat dans la catégorie «Fromage affiné dans la masse



BLEU BÉNÉDICTIN

Fromage à pâte persillée. Sa texture légèrement crémeuse nous fait redécouvrir la saveur du champignon « Roqueforti » si caractéristique de ce type de fromage.

DISTINCTIONS :

- 1^{er} prix – The Royal Agriculture Winter Fair 2012
- 1^{er} prix – British Empire Cheese Show 2012
- Sélection Caseus 2015



SAINT-AUGUSTIN

Fromage à pâte ferme de type suisse. Son affinage de plus de 60 jours lui donne du caractère. En sandwich grillé, c'est un régal!



LE MOUTIER

Fromage à pâte ferme fait à partir de lait de chèvre. Ce fromage de type gruyère a un goût délicat. Il se distingue par ses saveurs légèrement fruitées et sucrées.

DISTINCTIONS :

- 1^{er} prix – The Royal Agriculture Winter Fair 2012
- 1^{er} prix – British Empire Cheese Show 2012

Idéal pour vos réceptions des fêtes ou comme cadeau d'hôte!

**Voici une magnifique sélection de fromages de grande qualité
qui vous sera livrée pour le temps des fêtes dans une belle boîte.
Ils feront le bonheur de tous!**



N° 1 coffret Délice - 28\$

5 FROMAGES

1 Mont Saint-Benoît	150 g
1 Fontina	150 g
1 Frère Jacques	150 g
1 Le Moine	150 g
1 Saint-Augustin	150 g

*Produit
sans
lactose!*



N° 2 coffret Prestige - 38\$

7 FROMAGES

1 Mont Saint-Benoît	150 g
1 Fontina fumé	150 g
1 Frère Jacques	150 g
1 Saint-Augustin	150 g
1 Le Moine	150 g
1 Le Moutier	150 g
1 Bleu Bénédictin	150 g

FORMULAIRE DE COMMANDE

Tous les coffrets vous seront distribués mercredi le 11 décembre 2019 de 15 h 30 à 18 h 00.
Merci pour votre participation, nos enfants en profiteront entièrement!

N° 1 COFFRET DÉLICE / 28\$

1 Mont Saint-Benoit	150 g
1 Fontina	150 g
1 Frère Jacques	150 g
1 Le Moine	150 g
1 Saint-Augustin	150 g

N° 2 COFFRET PRESTIGE / 38\$

1 Mont Saint-Benoit	150 g
1 Fontina fumé	150 g
1 Frère Jacques	150 g
1 Saint-Augustin	150 g
1 Le Moine	150 g
1 Le Moutier	150 g
1 Bleu Bénédictin	150 g



NOM DE LA PERSONNE	COFFRET		QTÉ	TOTAL
	N° 1 / 28\$	N° 2 / 38\$		
Ex: Eric Lemieux	1	1	2	66\$

1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
GRAND TOTAL				

**** CONSERVER CETTE PARTIE ****



**** RETOURNER CETTE PARTIE AVEC VOTRE PAIEMENT AVANT LE 20 NOVEMBRE 2019 ****

COORDONNÉES

NOM DE L'ENFANT	NOM DU PARENT	PROFESSEUR ET ANNÉE (NIVEAU)
ADRESSE		APP.
VILLE		
CODE POSTAL	TÉLÉPHONE MAISON	TÉLÉPHONE CELLULAIRE
COURRIEL		

TOTAL DE COFFRET DÉLICE N°1

TOTAL DE COFFRET PRESTIGE N°2

TOTAL DE MA COMMANDE

Mode de paiement par chèque seulement à l'ordre de LA COMMISSION SCOLAIRE DES PATRIOTES.

JE PRÉFÈRE FAIRE UN DON PAR CHÈQUE DE ☐ 10\$ ☐ 20\$ ☐ 30\$ OU ☐ 50\$

Tous les coffrets vous seront distribués mercredi le 11 décembre entre 15 h 30 à 18 h 00.
Merci pour votre participation, nos enfants en profiteront entièrement!