FROMAGERIE DE L'ISLE MC TM

FROMAGERIE DE L'ÎLE-AUX-GRUES

Les fromages

Au coeur du Saint-Laurent

Depuis 1977, fouettée par les vents, bercée par le fleuve Saint-Laurent, la plus importante fromagerie artisanale au Canada trône au cœur d'un lieu unique qui a façonné son authenticité et l'économie locale. La Fromagerie de l'Île-aux-Grues est issue d'un milieu où la solidarité, un micro-climat insulaire et un savoir-faire centenaire ont permis de créer des produits d'un extrême raffinement tout en préservant l'agriculture locale et le terroir.

La fromagerie transforme exclusivement le lait provenant des producteurs laitiers de l'île sous forme de fromages fins exceptionnels maintes fois reconnus lors de concours internationaux.

Fromagerie de l'Île-aux-Grues
210, chemin du Roi
Isle-aux-Grues (Québec) G0R 1P0

(418) 248-5842

fromagesileauxgrues.com

FROMAGERIE DE L'ISLE MC TM

Collection Prestige

Des fromages de renommée mondiale issus d'une passion qui lie savoir-faire artisanal et terroir carrément singulier.

Produit	Description	Format	Poids	Un./cs	UPC (GTIN 12)	Caisse (GTIN 14)
IAG73120	L'Angélique-À-Marc	meule	1,24 kg var.	1	066129073127	90066129073120
IAG46581	La Bête-À-Séguin	meule	0,99 kg var.	1	066129465816	90066129465819
IAG73120	Le Riopelle de l'Isle	meule	1,24 kg var.	1	066129073127	90066129073120

Collection de l'Isle

Des fromages d'une grande finesse, regroupés pour couvrir un éventail de goûts et de textures plus consensuels.

Produit	Description	Format	Poids	Un./cs	UPC (GTIN 12)	Caisse (GTIN 14)
IAG46481	Canotier de l'Isle	meule	10 kg var.	1	066129120937	90066129120930
IAG46781	Cheval noir de l'Isle	meule	1,62 kg var.	4	066129045407	90066129045400
IAG46881	Curé Quertier de l'Isle	meule	1,18 kg var.	4	066129013307	90066129013300
IAG47081	Houblonneux de l'Isle	meule	1,19 kg var.	4	066129062602	90066129062605
IAG73130	Macpherson de l'Isle	meule	1,16 kg var.	4	066129073134	90066129073137
IAG55367	Tomme de Grosse-Île	meule	1,59 kg var.	4	066129553674	90066129553677

Les cheddars vieillis au lait non pasteurisé

Ils ont façonné notre histoire depuis plus de cent ans. Ils sont au cœur de notre tradition fromagère.

Produit	Description	Format	Poids	Un./cs	UPC (GTIN 12)	Caisse (GTIN 14)
IAG10150	Cheddar mi-fort (6 mois)	Boîte	150 g	9	066129001502	10066129001509
IAG274	Cheddar mi-fort (6 mois)	Bloc	275 g	30	066129002745	10066129002742
IAG50227	Cheddar mi-fort (6 mois)	Bloc	2,2 kg var.	8	066129502276	90066129502279
IAG151	Cheddar fort (1 an)	Boîte	150 g	9	066129001519	10066129001516
IAG275	Cheddar fort (1 an)	Bloc	275 g	30	066129002752	10066129002759
IAG50228	Cheddar fort (1 an)	Bloc	2,2 kg var.	8	066129502283	90066129502286
IAG10152	Cheddar extra-fort (2 ans)	Boîte	150 g	9	066129001526	10066129001523
IAG10276	Cheddar extra-fort (2 ans)	Bloc	275 g	30	066129002769	10066129002766
IAG50229	Cheddar extra-fort (2 ans)	Bloc	2,2 kg var.	8	066129502290	90066129502293

Le cheddar doux au lait pasteurisé

Fromages fabriqué à la main directement au bassin, dans la pure tradition artisanale.

Produit	Description	Format	Poids	Un./cs	UPC (GTIN 12)	Caisse (GTIN 14)
IAG428	Cheddar doux	Bloc	180 g	48	066129004282	10066129004289
IAG426	Cheddar doux	Bloc	350 g	48	066129004268	10066129004265
IAG427	Cheddar doux	Bloc	2,2 kg var.	8	066129004275	90066129004278

Autres délices

Produits confectionnés par nos partenaires

Produit	Description	Format	Poids	Un./cs	UPC (GTIN 12)	Caisse (GTIN 14)
IAG60809	Fondue aux 3 fromages de l'Isle	Pour 2 personnes (ou entrée pour 4 à 6)	350 g	6	628110608093	10628110608090
IAG60819	Fondue aux 3 fromages de l'Isle	Collation	125 g	6	628110608208	10628110608205

Fromagerie de l'Île-aux-Grues
210, chemin du Roi
Isle-aux-Grues (Québec) G0R 1P0

(418) 248-5842

fromagesileauxgrues.com

FROMAGERIE DE L'ISLE

ARÔME DOMINANT
Végétal, lactique

INTENSITÉ
Moyenne

ACCORD DE VIN
Aromatique et rond

L'ANGÉLIQUE -À- MARC

Présentation

Floral et boisé

L'Angélique-À-Marc est le second fromage né de notre collaboration avec l'artiste Marc Séguin. Si La Bête-À-Séguin se caractérise par son parfum et son goût résolument « animal », L'Angélique-À-Marc séduit par sa dominante « végétale » et nuancée d'une intensité moyenne. La sangle de bois qui étreint la meule de pâte molle à croûte mixte pendant toute la durée de son affinage ajoute cette touche légèrement boisée à son cœur coulant. Une véritable beauté fromagère. Un fromage d'une extrême finesse qui tient du grand art.

Exceptionnel. 100 % authentique.

TYPE DE FROMAGE
Pâte molle à croûte mixte lavée sanglée de bois

HUMIDITÉ	52%
MATIÈRE GRASSE	22%
AFFINAGE	60 jours
DURÉE DE VIE	40 jours *
MEULE ENTIÈRE	1,24 KG ±

Fait de lait non pasteurisé de vache exclusivement de l'Isle-aux-Grues

* après emballage

PRIX ET DISTINCTIONS

Sélection Caseus
2024

World Cheese Awards
2023 (bronze)

Fromagerie de l'Île-aux-Grues
210, chemin du Roi
Isle-aux-Grues (Québec) G0R 1P0

(418) 248-5842

fromagesileauxgrues.com

FROMAGERIE DE L'ISLE MC TM

ARÔME DOMINANT
Animal, végétal

INTENSITÉ
Moyenne à prononcée avec le vieillissement

ACCORD DE VIN
Aromatique et rond

LA BÊTE À SÉGUIN MC TM

Présentation

Audacieux. Assumé. Sans compromis. 100 % authentique.

Carrément à l'image du peintre de renommée internationale qui s'est impliqué personnellement dans la création de ce fromage à pâte molle au parfum et au goût résolument « animal ». Entre New-York et l'Europe, Marc Séguin a fait de l'Île-aux-Grues une terre d'inspiration depuis plus de 20 ans. Sous une croûte mi-fleurie blanche légèrement plissée avec des nervures rosées et rougeâtres plus prononcées avec le vieillissement, se présente une pâte lisse, jaune clair à jaune paille selon la saison, très fondante en bouche, au goût de beurre et de noisettes avec nuance d'ail et de choux plus piquant avec l'affinage.

TYPE DE FROMAGE
Pâte molle à croûte mi-fleurie

HUMIDITÉ	51%
MATIÈRE GRASSE	26%
AFFINAGE	60 jours
DURÉE DE VIE	40 jours *
MEULE ENTIÈRE	0,99 KG ±

Fait de lait non pasteurisé de vache exclusivement de l'Isle-aux-Grues

* après emballage

PRIX ET DISTINCTIONS

World Cheese Awards
2025 (Meilleur fromage canadien & médaille Super Gold)
2023 (or) & 2018 (bronze)

Royal Agricultural Winter Fair
2018 (2e position dans sa catégorie)

Fromagerie de l'Île-aux-Grues
210, chemin du Roi
Isle-aux-Grues (Québec) G0R 1P0

(418) 248-5842

fromagesileauxgrues.com

FROMAGERIE DE L'ISLE MC TM

ARÔME DOMINANT
Beurre doux, crème

INTENSITÉ
Douce

ACCORD DE VIN
Aromatique et rond

le riopelle de l'Isle MC TM

Présentation

Un pur chef-d'œuvre

Le Riopelle de l'Isle est le premier fromage artisanal triple crème produit au Québec. Fabriqué à partir de lait non pasteurisé, il conserve des arômes typiques du terroir de l'Isle. Sous sa belle croûte blanchâtre et duveteuse, on dénote une pâte molle ivoire à la texture onctueuse. Au goût, il révèle des saveurs de beurre, de champignon frais avec une touche végétale et salée. Il séduit par son intensité douce et crémeuse en bouche, devenant parfois coulante. Sa texture est d'une souplesse incomparable. En bouche, son goût de beurre est tout à fait exquis.

TYPE DE FROMAGE
Pâte molle à croûte fleurie, triple crème

HUMIDITÉ	45%
MATIÈRE GRASSE	35%
AFFINAGE	60 jours
DURÉE DE VIE	37 jours *
MEULE ENTIÈRE	1,32 KG ±

Fait de lait non pasteurisé de vache exclusivement de l'Isle-aux-Grues

* après emballage

PRIX ET DISTINCTIONS

Sélection Caseus
2023, 2019, 2010, 2003 et 2002

World Cheese Awards
2018 (bronze) & 2017 (or)

British Empire Cheese Show
2018 (3e position)

Royal Agricultural Winter Fair
2017 (1ère position) & 2016 (3e position)

Fromagerie de l'Île-aux-Grues
210, chemin du Roi
Isle-aux-Grues (Québec) G0R 1P0

(418) 248-5842

fromagesileauxgrues.com

FROMAGERIE DE L'ISLE MC TM

ARÔME DOMINANT
Crème, noisette

INTENSITÉ
Moyenne à élevée

ACCORD DE VIN
Aromatique et charnu

canotier de l'Isle MC TM

Présentation

Une pure tradition de l'Isle

Inspiré directement d'une recette ancestrale mise au point par les premiers fromagers de l'Isle au début du XXe siècle. Le Canotier de l'Isle exige un affinage de 12 à 18 mois. Sous sa croûte fine aux teintes ocres, la pâte ivoire révèle des goûts très typés de noisette, avec de belles notes fruitées et de crème. Le Canotier de l'Isle a été créé en 2012 pour célébrer le 35e anniversaire de la Fromagerie de l'Île-aux-Grues et en hommage à ses fondateurs. Il demeure encore à ce jour un de nos classiques les plus populaires.

TYPE DE FROMAGE
Pâte ferme à croûte lavée

HUMIDITÉ	38%
MATIÈRE GRASSE	30%
AFFINAGE	12 à 18 mois
DURÉE DE VIE	60 jours *
MEULE ENTIÈRE	10 KG ±

Fait de lait non pasteurisé de vache exclusivement de l'Isle-aux-Grues

* après emballage

PRIX ET DISTINCTIONS

World Cheese Awards
2023 (Argent), 2017 (Or) et Best Canadian Cheese

Royal Agricultural Winter Fair
2015

Fromagerie de l'Île-aux-Grues
210, chemin du Roi
Isle-aux-Grues (Québec) G0R 1P0

(418) 248-5842

fromagesileauxgrues.com

FROMAGERIE DE L'ISLE MC TM

ARÔME DOMINANT
Crème, noisette

INTENSITÉ
Moyenne à élevée

ACCORD DE VIN
Aromatique et charnu

cheval noir de l'Isle MC TM

Présentation

Allure cendrée et flamboyante.
Doux et fondant comme la bête docile.

Une pâte demi-ferme lisse de couleur jaune pâle à jaune paille selon les saisons. Au nez, il présente une odeur agréable de lait frais légèrement acidulé et de sous-bois en vieillissant, alors qu'en bouche il dévoile une texture fondante au goût de beurre et de noisette.

TYPE DE FROMAGE
Pâte demi-ferme à croûte fleurie et cendrée

HUMIDITÉ	41%
MATIÈRE GRASSE	30%
AFFINAGE	60 jours
DURÉE DE VIE	60 jours *
MEULE ENTIÈRE	1,62 KG ±

Fait de lait non pasteurisé de vache exclusivement de l'Isle-aux-Grues

* après emballage

PRIX ET DISTINCTIONS

International Cheese Competition – SIAL
2019 (champion - fromage à croûte cedrée)

World Cheese Awards
2018 (bronze)

Fromagerie de l'Île-aux-Grues
210, chemin du Roi
Isle-aux-Grues (Québec) G0R 1P0

(418) 248-5842

fromagesileauxgrues.com

FROMAGERIE DE L'ISLE MC TM

ARÔME DOMINANT
Beurre, fruité

INTENSITÉ
Moyenne

ACCORD DE VIN
Aromatique et rond

curé quertier de l'Isle MC TM

Présentation

Une surprenante pâte fondante au goût bien beurré sous une croûte sablonneuse

Sous sa croûte lavée et brossée de couleur ocre légèrement sablonneuse et croustillante en vieillissant, se cache une pâte lisse, jaune clair à jaune paille selon les saisons, onctueuse, souple, fondante, au goût de beurre, de noisette et d'amande rôties.

TYPE DE FROMAGE
Pâte demi-ferme à croûte lavée

HUMIDITÉ	45%
MATIÈRE GRASSE	28%
AFFINAGE	60 jours
DURÉE DE VIE	45 jours *
MEULE ENTIÈRE	1,18 KG ±

Fait de lait non pasteurisé de vache exclusivement de l'Isle-aux-Grues

* après emballage

PRIX ET DISTINCTIONS

World Cheese Awards
2025, 2023 & 2018 (bronze)

Royal Agricultural Winter Fair
2018 (2e position dans sa catégorie)

Fromagerie de l'Île-aux-Grues
210, chemin du Roi
Isle-aux-Grues (Québec) G0R 1P0

(418) 248-5842

fromagesileauxgrues.com

FROMAGERIE DE L'ISLE MC TM

ARÔME DOMINANT
Herbacé, houblonné

INTENSITÉ
Moyenne

ACCORD DE VIN
Fruité et généreux

houblonneux de l'Isle MC TM

Présentation

Croûte lavée à la bière de garde L'Étoffe du pays
Affinage amélioré, excellence assurée!

Dans cette version améliorée par notre maître-fromager **Yoann Gach**, le fromage est plutôt affiné en surface par un lavage à la bière ce qui lui confère une croûte moins collante, très légèrement sablonneuse.

L'Étoffe du pays de la microbrasserie artisanale Côte-du-Sud de Montmagny et les Îles, une bière de garde costaude (9 % d'alcool) aux arômes de prunes, raisins secs et fruits séchés, imprègne la croûte du fromage de ses nuances ambrées pour créer un véritable fromage de plaisir. L'association de la bière et cette pâte onctueuse et savoureuse confère au fromage une sensation en bouche et un goût uniques, légèrement herbacé et houblonné.

100% local, ce fromage est un témoin tangible de la collaboration entre des artisans passionnés d'une même région pour l'audace et l'innovation à travers le respect intégral de leur authenticité.

TYPE DE FROMAGE
Pâte demi-ferme
à croûte lavée à la bière

HUMIDITÉ	42%
MATIÈRE GRASSE	32%
AFFINAGE	60 jours
DURÉE DE VIE	45 jours *
MEULE ENTIÈRE	1,19 KG ±

Fait de lait non pasteurisé de vache exclusivement de l'Isle-aux-Grues

* après emballage

PRIX ET DISTINCTIONS

World Cheese Awards
2025 (bronze)

Fromagerie de l'Île-aux-Grues
210, chemin du Roi
Isle-aux-Grues (Québec) G0R 1P0

(418) 248-5842

fromagesileauxgrues.com

FROMAGERIE DE L'ISLE MC TM

ARÔME DOMINANT
Fruité, lactique

INTENSITÉ
Moyenne

ACCORD DE VIN
Aromatique et rond

macpherson de l'Isle MC TM

Présentation

Onctueux à souhait

Ce fromage affiné en surface propose une pâte demi-ferme onctueuse à souhait au goût subtil, doux et consensuel. Une surprenante raie de cendre végétale se dévoile au cœur d'une pâte lisse jaune paille. La croûte orangée légèrement croustillante vient signer le Macpherson de l'Isle d'un accent fruité accompagné de nuances subtilement soufrées en vieillissant.

TYPE DE FROMAGE
Pâte demi-ferme à croûte lavée avec raie cendrée dans sa pâte

HUMIDITÉ	45%
MATIÈRE GRASSE	28%
AFFINAGE	60 jours
DURÉE DE VIE	45 jours *
MEULE ENTIÈRE	1,16 KG ±

Fait de lait non pasteurisé de vache exclusivement de l'Isle-aux-Grues

* après emballage

Fromagerie de l'Île-aux-Grues
210, chemin du Roi
Isle-aux-Grues (Québec) G0R 1P0

(418) 248-5842

fromagesileauxgrues.com

FROMAGERIE DE L'ISLE

ARÔME DOMINANT
Champignon, lactique

INTENSITÉ
Moyenne

ACCORD DE VIN
Aromatique et rond

tomme de grosse-île

Présentation

De fins arômes de champignons sauvages

Originalement fabriqué de lait provenant d'un seul troupeau de vaches suisses brunes de l'Isle, nourries en partie au foin de batture, ce fromage à pâte demi-ferme et à croûte mixte et brossée, nous dévoile une belle pâte uniforme parsemée de petites ouvertures. De nos jours, le Tomme de Grosse-Île est fabriqué exclusivement de lait non pasteurisé des producteurs de l'Isle. En bouche, on y découvre des arômes de champignons sauvages avec un léger goût acidulé qui tend vers le fruité.

TYPE DE FROMAGE
Pâte demi-ferme à croûte mixte

HUMIDITÉ	45%
MATIÈRE GRASSE	30%
AFFINAGE	90 jours
DURÉE DE VIE	90 jours *
MEULE ENTIÈRE	0,99 KG ±

Fait de lait non pasteurisé de vache exclusivement de l'Isle-aux-Grues

* après emballage

PRIX ET DISTINCTIONS

World Cheese Awards
2025 (argent), 2018 (bronze), 2016 (or & argent) et 2015 (or)

Royal Agricultural Winter Fair
2018 (1ère position dans sa catégorie)

Sélection Caseus
2011 (grand prix du public)

Fromagerie de l'Île-aux-Grues
210, chemin du Roi
Isle-aux-Grues (Québec) G0R 1P0

(418) 248-5842

fromagesileauxgrues.com

FROMAGERIE DE L'ISLE MC TM

ARÔME DOMINANT
Fruité, noisette

INTENSITÉ
Moyenne à prononcée avec le vieillissement

ACCORD DE VIN
Aromatique et charnu

cheddar vieilli
Île-aux-grues

Présentation

Une signature unique à l'origine même de la fromagerie

Une gamme de fromages de garde qui vous offre une palette nuancée de saveurs et d'arômes particuliers. Leur fabrication artisanale s'inscrit dans une longue tradition fromagère à l'Isle qui trouve ses origines au début du XXe siècle. Six mois de vieillissement sont nécessaires pour donner à notre **cheddar mi-fort** ce goût légèrement acidulé et doux en bouche. Notre **cheddar fort** révèle son arôme de noisette après un an de vieillissement. Notre **cheddar extra-fort**, offert à deux ans de maturation, vous séduira par sa pâte plus sèche, légèrement granuleuse et son goût de noisette plus prononcé.

TYPE DE FROMAGE
Pâte lisse et ferme pressée

HUMIDITÉ	33%
MATIÈRE GRASSE	37%
AFFINAGE	6 mois à 2 ans
DURÉE DE VIE	1 an *
FORMATS	150 G, 275 G et 2,2 KG ±

Fait de lait non pasteurisé de vache exclusivement de l'Isle-aux-Grues

* après emballage

PRIX ET DISTINCTIONS

British Empire Cheese Show
2016 (fort et mi-fort), 2015 (extra-fort)
2014 (extra-fort 2e position),
2012 (extra-fort)

Sélection Caseus
2015 & 2014 (mi-fort finaliste)

World Cheese Awards
2015 (fort bronze)

Royal Agricultural Winter Fair
2014 (fort 3e position)

Concours des fromages fins canadiens
2014 (mi-fort)

Fromagerie de l'Île-aux-Grues
210, chemin du Roi
Isle-aux-Grues (Québec) G0R 1P0

(418) 248-5842

fromagesileauxgrues.com

FROMAGERIE DE L'ISLE

ARÔME DOMINANT
Lactique, noisette

INTENSITÉ
Douce à moyenne avec le vieillissement

ACCORD DE VIN
Aromatique et charnu

cheddar doux
Île-aux-Grues

Présentation

Sur la table des Gruois depuis toujours

Notre cheddar doux au lait pasteurisé offre de parfaits accents de réconfort. Fabriqué et moulé à la main en micro-production pour une distribution exclusivement régionale, notre cheddar doux présente une texture ferme mais fondante en bouche. Un vrai bon goût de lait frais issu d'une tradition artisanale centenaire bien propre à l'Isle. Du petit déjeuner au souper, il ennoblit cette catégorie de fromage trop souvent considérée, à tort, comme un simple produit de tous les jours.

TYPE DE FROMAGE	Pâte ferme non affinée
HUMIDITÉ	37%
MATIÈRE GRASSE	33%
AFFINAGE	aucun
DURÉE DE VIE	8 mois *
FORMAT	350 G

Fait de lait pasteurisé de vache exclusivement de l'Isle-aux-Grues

* après emballage

Fromagerie de l'Île-aux-Grues
210, chemin du Roi
Isle-aux-Grues (Québec) G0R 1P0

(418) 248-5842

fromagesileauxgrues.com

FROMAGERIE DE L'ISLE MC TM

ARÔME DOMINANT
Fruité

INTENSITÉ
Moyenne

ACCORDS DE VIN
Fruité et vif
Fruité et léger

fondue aux 3 fromages de l'Isle

Présentation

Une fondue d'exception, riche du terroir de l'Île-aux-Grues

La Fondue aux 3 fromages de l'Isle offre des notes fruitées, des arômes de sous-bois et de noisettes. Bien équilibrée et crémeuse, elle a l'honneur d'être composée du Canotier de l'Isle, de la Tomme de Grosse-Île et du cheddar vieilli de l'Île-aux-Grues. Ces merveilleux fromages sont faits exclusivement du lait des vaches non pasteurisé qui provient des fermes laitières de l'île.

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENTS
Bien sûr, avec une belle baguette artisanale et avec des figues (fraîches ou séchées), le contraste est exquis. Essayez des pommes vertes ou du saumon fumé.

CONCOCTÉE PAR

1001 FONDUES

DISTRIBUÉE PAR

PLAISIRS GOURMETS
FROMAGESDUQUEBEC.QC.CA

Fromagerie de l'Île-aux-Grues
210, chemin du Roi
Isle-aux-Grues (Québec) G0R 1P0

(418) 248-5842

fromagesileauxgrues.com