



« Cette collaboration nous permet de fournir des fromages de haute qualité élaborés localement à des chefs talentueux, créant une relation mutuellement bénéfique qui soutient à la fois des producteurs locaux et l'excellence culinaire qui fait la renommée du PCTM. »

— Upper Canada Cheese Team



RENCONTRE AVEC NOTRE PARTENAIRE LOCAL UPPER CANADA CHEESE

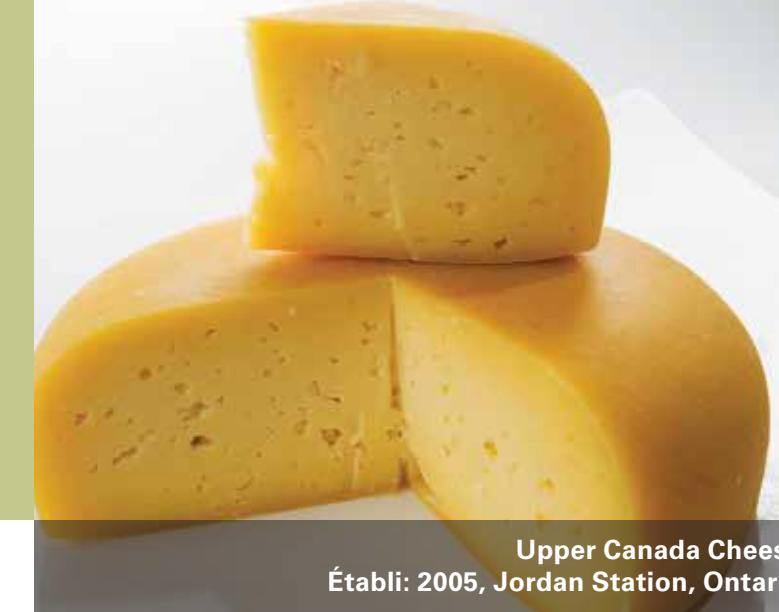
L'un de nos partenaires locaux depuis 2013, Upper Canada Cheese Company est une fromagerie artisanale en Ontario, fondée par Wayne Philbrick en 2005, qui tire ses origines d'une ferme de pêche du Niagara. En utilisant du lait de Guernsey à 100 % provenant de Comfort Farms, la seule fromagerie au Canada à le faire, Upper Canada Cheese Company élabore des fromages primés, comme le Niagara Gold. Son riche lait à protéine A2 produit un fromage savoureux, sain et plus facile à digérer, honorant la tradition et l'excellence agricole locale. Son fromage Niagara Gold a obtenu la première place à la Royal Agricultural Winter Fair dans la catégorie des fromages à pâte semi-molle.

FIERS DE SERVIR

- Niagara Gold
- Jordan Station fumé à l'éralbe
- Fromage en grains Guernsey
- Nosey Goat, Comfort Nanny, Baby Nanny

Nous utilisons leurs fromages dans nos plateaux de fromages, hors-d'œuvre, purées de pommes de terre et sandwichs.

**RENCONTRE AVEC NOS
PARTENAIRES LOCAUX**



PARTENARIAT RESPONSABLE

En s'associant à des fermes, dont Upper Canada Cheese, le PCTM :

- appuie un système alimentaire durable au Canada;
- soutient son équipe culinaire dans l'élaboration d'un menu qui met en valeur ce que l'Ontario et le Canada ont de meilleur à offrir;
- contribue à la croissance et à la résilience du secteur agroalimentaire de l'Ontario.

Plus de
500 000
repas

ont été donnés
à des organismes
de bienfaisance
et à des écoles
locales.

Bière et vin locaux à
100 %
de nos aliments et boissons
sont d'origine locale

