

PANIER « MARAÎCHER » 20\$

Asperges (pqt)

Importées



Tomates cerises

Sagami, Savoura ou Demers



Concombres « libanais » Bio

Les Serres Lefort (Culture VOG)



Champignons « blancs » Bio

Ontario



Carottes « nantaises » couleurs

Ferme R&R, Saint-Michel



Laitue « Kale » Bio

Importée



Patates douces/sucrées 4lb

Ferme Réal Pinsonneault, Saint-Michel



En cas de non disponibilité d'un produit ou d'une limite en quantité, un équivalent le remplacera.

PANIER FRUITS 12\$

4 x Pommes vertes (Gr.Smith)



Importées

Mûres



Importées

5 x Oranges « Navel »



Importées

Cantaloup



Importé

Sac collations Fruits 10\$

Clémentines (2lbs)



Bananes



Bleuets



Sac collations Légumes (Québécois) 10\$

Tomates cerises 



Concombre

« anglais » **Bio** 











Nantaises orange 








En cas de non disponibilité d'un produit ou d'une limite en quantité, un équivalent le remplacera.

Extras de nos partenaires du Québec

Pain Auger blanc 	3.00\$
Pain Auger 14 grains 	3.00\$
SPÉCIAL : 2 PAINS (14 grains/blanc) à votre choix	5.00\$
Pain Auger miche 	3.50\$
Miel <i>crémeux</i> ou <i>naturel</i> pot 500gr (Rucher Auclair) 	7.00\$
Sirop d'érable 540ml (ambré goût riche) 	7.00\$
Patates rouges sac 10lbs (Saint-Michel) 	5.00\$
Pommes rouges 3lbs « Empire » 	3.00\$
<p>10\$ FORFAIT TRIO DU QUÉBEC [Patates blanches 5lbs, carottes 2lbs, oignons 2lbs]</p> 	





En cas de non disponibilité d'un produit ou d'une limite en quantité, un équivalent le remplacera.

Panier Corpo (40 fruits) 25\$

	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>10 x Bananes</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>10 x Oranges</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;">  <p>10 x Pommes vertes</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>10 x Poires</p> </div> </div>
-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Les Épices de Marie Michèle, Chambly

<https://www.lesepices.ca/>

<p>Mélange à l'Ancienne</p>  <p>5.50\$ /50gr</p>	<p>Au nez, c'est la soupe de grand-mère. Au goût, la ciboulette, l'oignon et l'ail taquent l'appétit tandis qu'un croquant, persillé et légèrement piquant, ouvre la porte au plaisir non coupable de savourer tout ce qu'offre votre table! C'est le plus réconfortant des classiques, le même qui mijotait dans les chaumières et qui savait rassembler la maisonnée autour d'un délicieux goûter.</p>
<p>Mélange du Boucher</p>  <p>5.50\$/50gr</p>	<p>Au nez, l'ail rôti éclot délicatement. Au goût, les viandes elles-mêmes n'en reviennent pas. Elles se parent d'accents pimentés, mais pas trop, juste ce qu'il faut pour surprendre agréablement les papilles d'une bouchée à l'autre. Vos invités vous demanderont votre secret. Et vous leur répondrez : seul mon boucher le sait!</p>
<p>Mélange du Jardin</p>  <p>5.50\$/50gr</p>	<p>Au nez, le thym enchante. Au goût, le basilic mène la danse. C'est le grand bal des saveurs... ce qui explique pourquoi l'ail et l'oignon s'ouvrent comme des fleurs. Le potager est en liesse. C'est un véritable régal pour le palais, mais surtout un hommage à l'abondance qui pousse dans nos terreaux humides et denses.</p>
<p>Mélange Ensoleillé</p>  <p>5.50\$/50gr</p>	<p>Au nez, on dirait de l'écorce d'oranger agrémentée d'un soupçon d'ail. Au goût, voilà une belle coriandre persillée accentuée par les baies du poivrier. Saviez-vous que la coriandre déploie toujours ses pétales en ombelle pour aller chercher quelques morceaux de ciel? Les plats sont ainsi toujours ensoleillés et les couteaux et fourchettes, toujours dans leur assiette.</p>

En cas de non disponibilité d'un produit ou d'une limite en quantité, un équivalent le remplacera.

Petit rappel de « Pourquoi le pain Auger »?



Voici les réponses qui devraient vous plaire et vous amener à les encourager (ainsi que nous par la même occasion) :

1. Les pains Auger sont *Certifiés Aliment du Québec*
2. Tous les pains Auger sont élaborés à partir de farine du Québec, non blanchie et non traitée
3. Les céréales utilisées sont cultivées sans pesticide
4. La farine ne contient pas d'ADA (acide azodicarbonamide)
5. Les pains ont une très faible teneur en sel
6. Les pains Auger ne contiennent pas d'acide sorbique

À ne pas confondre avec le logo **Aliments préparés au Québec** qui n'a rien à voir avec *Certifié Aliment du Québec*.



Les logos se ressemblent drôlement :

Afin de mieux comprendre la différence entre les certifications, nous vous suggérons de lire la note suivante :

Voici les définitions de « Aliments du Québec » et « Aliments préparés au Québec »

Aliments du Québec

Un produit portant la certification Aliments du Québec est un produit entièrement québécois ou un produit composé d'un minimum de 85 % d'ingrédients d'origine québécoise, et ce, à condition que tous les ingrédients principaux proviennent du Québec. De plus, toutes les activités de transformation et d'emballage doivent être réalisées au Québec. Cette certification est souvent détenue par des produits peu transformés, elle assure donc au consommateur que la grande majorité des composantes d'un produit est d'origine québécoise.

Aliments préparés au Québec

Un produit certifié Aliments préparés au Québec, quant à lui, est un produit entièrement transformé et emballé au Québec. De plus, lorsque les ingrédients principaux sont disponibles au Québec en quantité suffisante, ils doivent être utilisés. Cette certification s'applique surtout aux produits qui ont subi une transformation plus importante et vise à mettre en valeur le savoir-faire des gens d'ici.

En cas de non disponibilité d'un produit ou d'une limite en quantité, un équivalent le remplacera.