

SALON RÉSEAUTAGE

- 2020 -

PRODUCTEURS ET RESTAURATEURS LOCAUX
BROME-MISSISQUOI ET HAUTE-YAMASKA

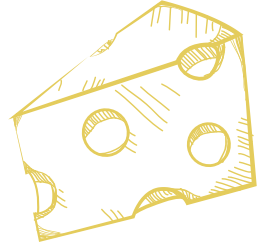
Le 24 février 2020 de 13 h à 16 h

CAHIER DES PARTICIPANTS

Une initiative de :



PERSONNES CONTACTS



CLD DE BROME-MISSISQUOI

LESLIE CARBONNEAU

Conseillère en développement agroalimentaire
749, rue Principale, Cowansville, J2K 1J8
450 266-4928, poste 225
lcarbonneau@cldbmqc.ca

MRC DE LA HAUTE-YAMASKA

SAMUEL GOSSELIN

Conseiller, développement de la ruralité et de l'agroalimentaire
450 378-9976, poste 2504
142, rue Dufferin, bureau 100, Granby, J2G 4X1
SGosselin@haute-yamaska.ca





TABLE DES MATIÈRES

01 CRÉATEUR DE SAVEURS

02 ENTREPRISES PRODUITS

03	Alegria
05	Artisan du vivant
07	Au coeur de la pomme
09	Aux Bio-Légumes Inc.
11	Cabane du Picbois
13	Cidrerie Milton
15	Croqu'en Broche
17	Distillerie Shefford
19	Domaine Muscadine
21	Brasserie La Ferme
23	Entologik
25	Érablière Bernard
27	Érablière La Coulée Suisse
29	Ferme Badger
31	Ferme Bellemana
33	Ferme Maui
35	Fraîcheur Urbaine
37	Fromagerie Missiska
39	Huilerie arôme des champs
41	Jérémie Postel Les produits du sapin
43	La Bouchère
45	La Brasserie Knowlton Co.
47	La Mie Bretonne
49	Le Champ de la Voisine



SUITE

- 51** Les Carottés
- 53** Les Champs Vallons
- 55** Les Jardins en mouvement
- 57** Les Jardins Lemmy Lou
- 59** Les Petits Fruits du Clocher
- 61** Les Trouvailles Gourmandes du Canton
- 63** Les Produits Jorick
- 65** Miel Fontaine
- 67** Miny Ferme | Comptoir Nature Belisle
- 69** Rose Blanche
- 71** Safranières des Cantons
- 73** Triple à 4 Inc.
- 75** Vignoble de la Bauge

77 ENTREPRISES SERVICES

- 78** Auberge - Spa Le Madrigal
- 80** Auberge West Brome
- 81** Balnea Restaurant Lumani
- 82** Bistro Le Relais
- 83** Brasserie Dunham
- 84** Domaine Jolivent
- 85** Fraîche
- 86** JG Fruits et Légumes - Saveur Ultime
- 87** La Brasserie Knowlton Co.
- 88** La Goutte d'Or
- 89** La Mandoline
- 90** La Pérouse
- 91** L'Épicerie Futée Inc.
- 92** Les Confiturières
- 93** Maison Boire
- 94** Maturin
- 95** Vignoble de l'Opailleur
- 96** Vrac dans l'sac

CRÉATEURS DE SAVEURS

Cantons-de-l'Est



La marque distinctive Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est favorise l'identification des produits du terroir à une région reconnue pour ses paysages magnifiques, ses gens accueillants, son dynamisme et son art de vivre.

Il y a maintenant plus de 170 entreprises ayant des produits certifiés incluant fruits, légumes, fromages, viandes, bières, vins et beaucoup plus! Ces produits sont mis en valeur chez les Épiciers complices, les Espaces boutiques, les Restaurants complices, les Cafés de villages, les marchés publics, les marchés de solidarité et dans les boutiques à la ferme ou sur les lieux de production.

La signature Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est aide à la reconnaissance du talent et de la créativité des artisans alimentaires qui, chaque jour, renouvellent les plaisirs de la table. Découvrez-les!



ENTREPRISES DE PRODUITS



ALEGRIA

B2-50, chemin De Gaspé
Bromont QC J2L 2N8

Responsable | Robert Larocque

rlarocque1755@gmail.com
450 531-5634

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Fabricant de pâtes alimentaires sèches biologiques, certifié par ÉcoCert et Aliments Québec Bio.

- Toutes ces formes de pâtes peuvent être fabriquées avec de la semoule de blé durum biologique (semoule de blé dur), farine biologique d'épeautre ou de khorosan (Kamut).
- Tous les produits peuvent être faits avec des saveurs de légumes. Ces saveurs sont épinard, tomate et basilic, ail et persil, betterave et soya.

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Pâtes alimentaires biologiques sèches courtes	Macaroni, fusilli, penne, spaghetti, linguini, fettucini, etc.	Tous ces produits sont disponibles en format détail et en format vrac.	
Pâtes alimentaires biologiques de fantaisie	Radiatore, coquilles, rigatoni	Nous assurons la logistique de distribution des produits aux clients.	





ARTISAN DU VIVANT

1755, chemin Favreau
Dunham QC J0E 1M0

Responsable | Julien Drouin-Bouffard

artisanduvivant@gmail.com
450 750-7839

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Artisan du vivant est la jeune entreprise de Julien Drouin-Bouffard, dédiée à la transformation alimentaire, l'agriculture inspirée par la permaculture (légumes, plantes aromatiques et médicinales), la cueillette sauvage et la pépinière. Ma passion est la promotion d'une alimentation saine et locale et la création de communautés inspirantes. Je produis des condiments inusités, savoureux, hyperlocaux, artisanaux et saisonniers...goûtez mes petits pots loco !

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Légumes de spécialité		Production de légumes pour restaurateurs sur mesure	
Maïs à farine		Août (sucré) et automne (farine)	
Fines herbes	Plantes fraîches ou sèches	Été	
Thé d'épilobe		Disponible à l'année jusqu'à épuisement des stocks	
Lacto-fermentations	1L, 8L, 17L	Octobre-novembre et été	
Condiments	1L		
Miel aromatisé, sirops et confitures	1L	Miel : septembre-octobre	
Fauxmage au tofu	1L	Disponible à l'année	





AU COEUR DE LA POMME

42, route 237 Nord
Frelighsburg QC J0J 1C0

Responsable | Stéphanie Levasseur

info@aucoeurdelapomme.ca
450 931-0796

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Production de pommes, de vinaigres de cidre artisanal et autres vinaigres de spécialité (framboise, érable, balsamique de pomme).

Nos vinaigres sont élaborés avec de la pomme cueillie juste à point, par une fermentation alcoolique naturelle à faible température suivie d'une fermentation acétique à l'aide de l'acétobacter que nous cultivons depuis près de 35 ans. Nos vinaigres sont ensuite vieillis en fût de chêne entre 6 et 24 mois avant d'être embouteillés.

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Vinaigre de cidre artisanal	500ml, 1L, 2L, 4L, 20L	Disponible à l'année	Pas de date de péremption
Vinaigre de cidre aromatisé à la framboise	200ml, 1L, 4L	Disponible à l'année	Pas de date de péremption
Vinaigre d'érable	200ml, 1L, 4L	Disponible à l'année	Pas de date de péremption
Vinaigre balsamique de pomme	200ml, 1L, 4L	Disponible à l'année	Pas de date de péremption





AUX BIO-LÉGUMES INC.

123, chemin Lawrence
Brigham QC J2K 4Z8

Responsable | Alexandre Huard

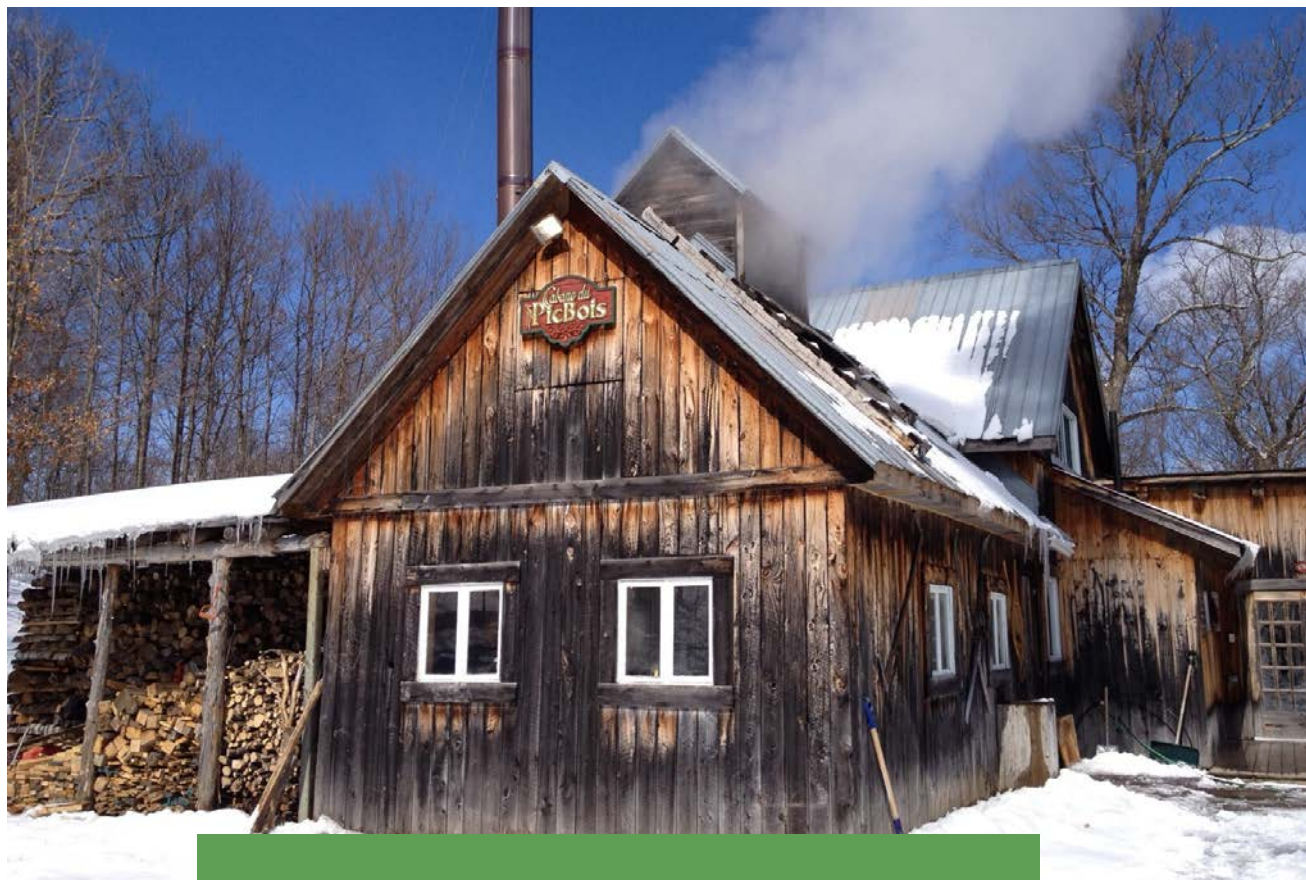
aux.bio.legumes@hotmail.com
514 775-9063

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Ferme maraîchère diversifiée et biologique, qui opère depuis les quatre dernières années dans le petit village de Brigham. Elle livre des paniers à différents endroits sur la Rive-Sud, ceux-ci sont composés d'une cinquantaine de variétés de légumes différents. Elle souhaite étendre son expertise aux restaurateurs de la région et ainsi explorer d'autres marchés que les paniers ASC. Elle aime les nouvelles technologies et s'adapte facilement à la demande.

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Une cinquantaine de variété de légumes de saison. Une liste sera fournie sur demande.			





CABANE DU PICBOIS

1468, chemin Gaspé
Brigham QC J2k 4b4

Responsable | André Pollender

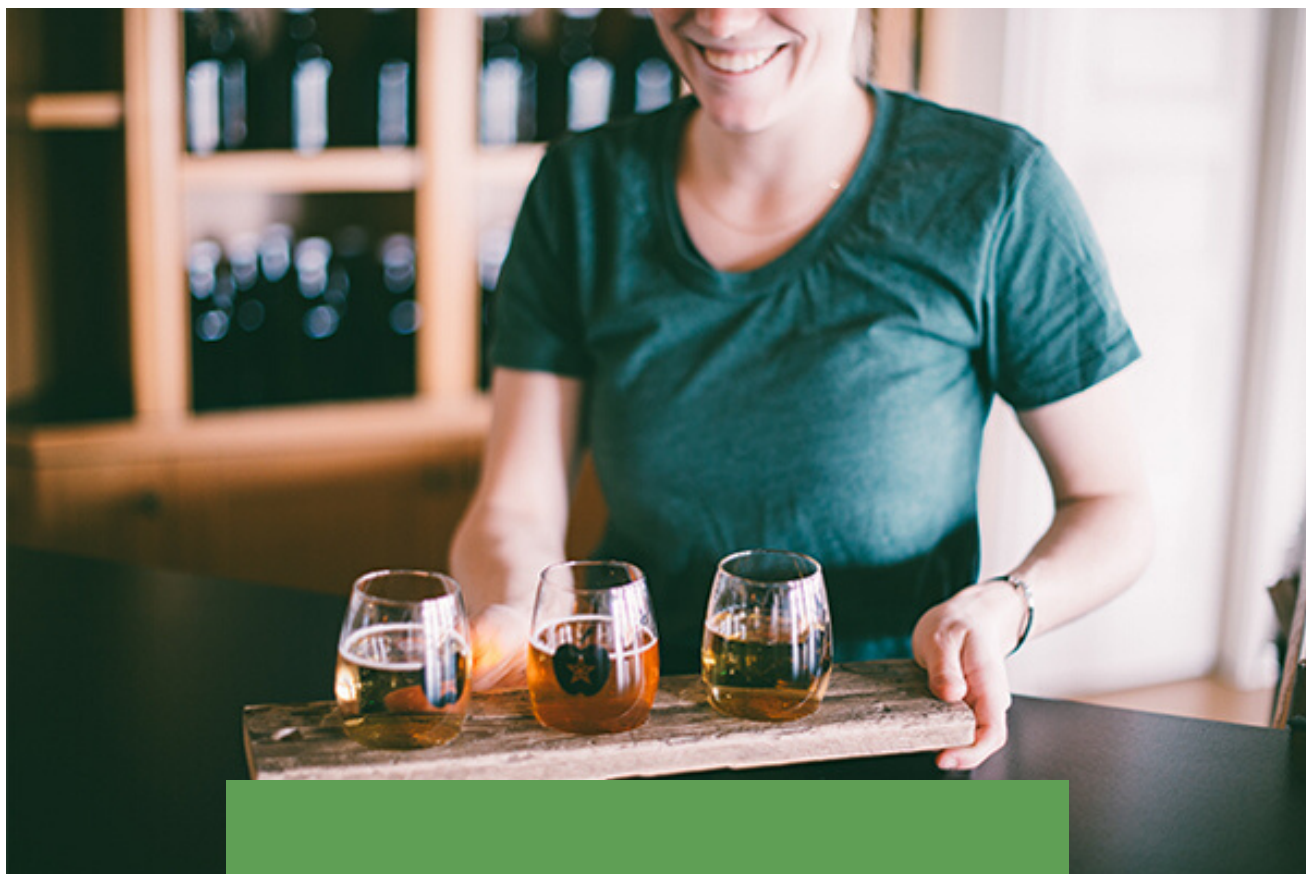
pic.bois@bellnet.ca
450 777-6555

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Cabane à sucre traditionnelle, service de repas, producteur de sirop d'érable médaillé d'or de la Commanderie de l'érable, créateur d'un vinaigre d'érable distribué en Europe et en Asie, Ambassadeur de l'érable,

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Sirop d'érable	500 ml		
Vinaigre d'érable	60 ml, 250 ml, 500 ml, 1 litre		





CIDRERIE MILTON

5, route 137
Sainte-Cécile-de-Milton QC JOE 2Co

Responsable | Cloée Viens

c.viens@cidrieriemilton.com
450 777-2442



DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

L'accueil chaleureux offert à la Cidrerie Milton vous fait sentir comme si vous faisiez partie de notre famille ! C'est avec passion que nos conseillers vous font découvrir et déguster le fruit de notre travail : des cidres artisanaux reconnus mondialement pour leur finesse, leur audace et leur qualité !

Votre visite chez nous vous fera vivre une expérience sensorielle mémorable !

Boutique - Bistro - Visite - Autocueillette

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
CID ORIGINAL			
CID ROSÉ			
CID HOUBLONNÉ			
CID SEC			
MILTON STAR POMME			
MILTON STAR PAMPLEMOUSSE			
MILTON STAR MÛRE SAUVAGE			
MILTON STAR CERISE			



CIDRERIE
MILTON



CROQU'EN BROCHE

66, chemin de Fulford
Foster QC JoE 1R0

Responsable | Jean-Pierre Carrière

carriere.jpierre@bell.net
450 243-5586

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Fabrication artisanale de gâteaux cuits à la broche.

Une spécialité du sud-ouest de la France datant de l'époque médiévale. À l'origine, les gâteaux étaient faits au feu de bois dans la cuisine familiale devant la cheminée, tournés à la main avec patience et savoir-faire.

Méthode et recettes ont été adaptées et modernisées, mais la tradition est conservée pour ce produit unique.

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Gâteaux Plusieurs parfums : - Amande - Citron - Rhum - Autres	Petit : ½ cylindre (6-8 portions) +/- 170 gr 20 cm Moyen : cône (12-16 portions) +/- 340 gr 20 cm Grand : cône (25 portions et plus) +/- 700gr 40 cm sur commande spéciale seulement	Disponible à l'année	Température pièce dans son emballage. Au réfrigérateur ou au congélateur pour plus de durée de conservation. Toujours meilleur frais cuit et servi chaud.
Cylindre entier pour traiteur et restaurateur	350gr ou 750gr		





DISTILLERIE SHEFFORD

1125, rue Denison Est.
Shefford QC J2M 1Y6

Responsable | Gérald Lacroix

info@distillerieshefford.com
514 609-1575



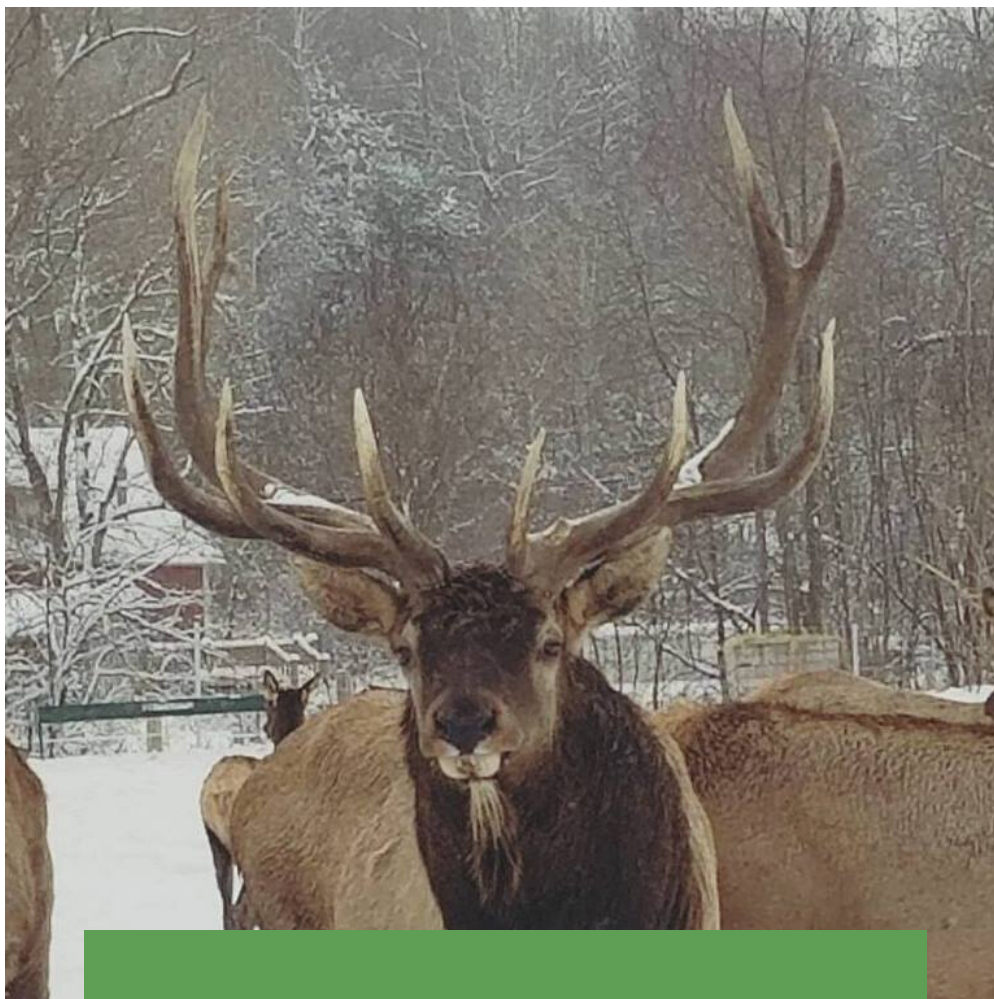
DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Microdistillerie artisanale produisant des spiritueux à partir d'ingrédients du terroir de Shefford et d'ailleurs au Québec. Distillerie Shefford s'est entres autres imposée au Québec comme premier producteur certifié Acerum. Cette eau-de-vie, d'érable 100 % québécoise qui est en voie de devenir la première appellation pour un spiritueux d'ici et l'alcool identitaire du Québec.

Distillerie Shefford fait aussi pousser son propre grain pour la fabrication de whisky qui est actuellement en cours de maturation dans son chai de vieillissement.

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Acerum blanc Eau-de-vie d'érable non- vieillie 40% alc./vol	Bouteilles de 500 ml	Disponible à la SAQ et à la distillerie	
Acerum brun Eau-de-vie d'érable vieillie en fûts de chêne 40% alc./vol	Bouteilles de 500 ml	Disponible à la SAQ et à la distillerie	





DOMAINE MUSCADINE

1410, chemin de Gaspé
Bromont QC J2L 2R1

Responsable | Dave Williams

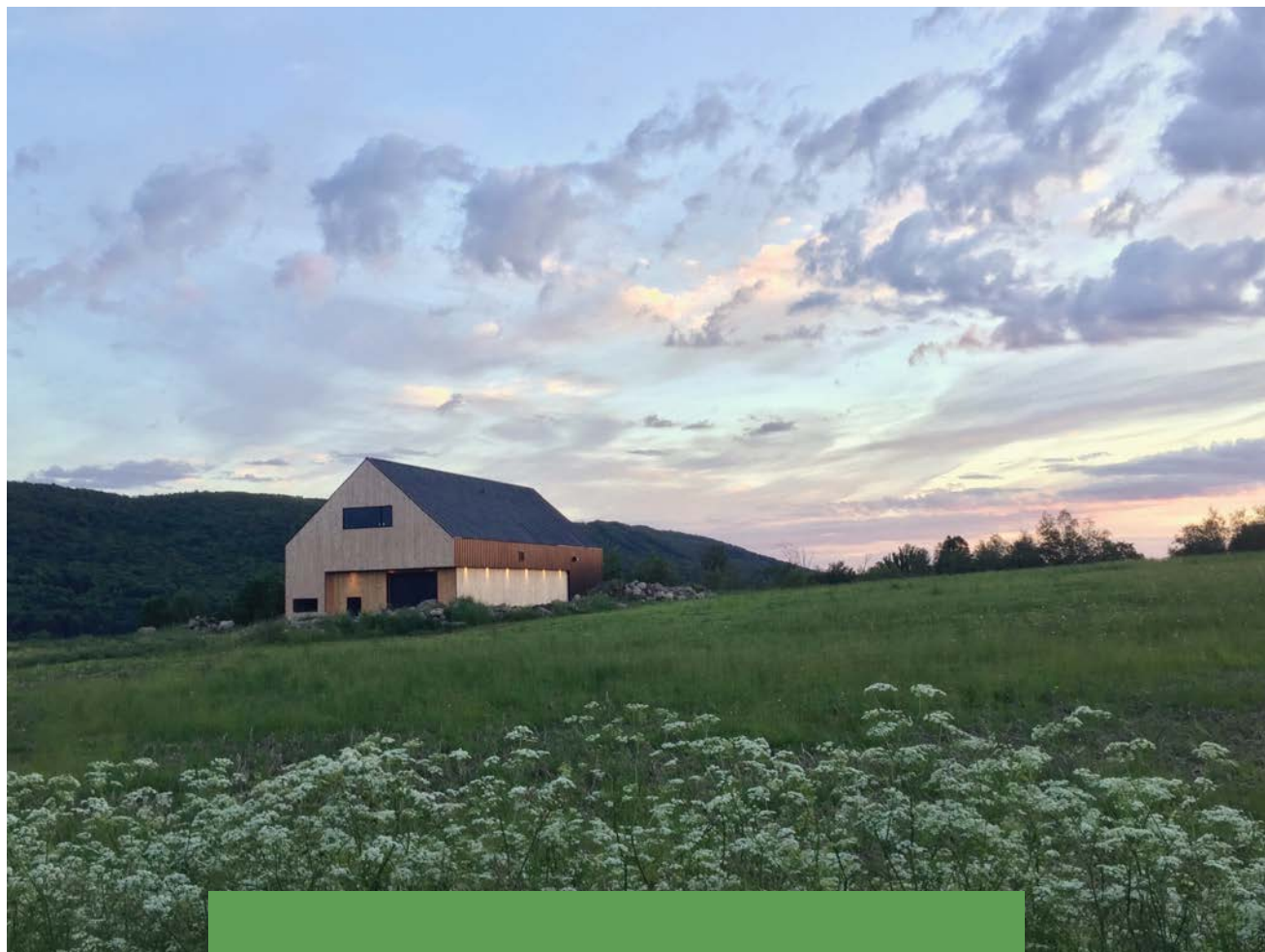
domainemuscadine@gmail.com
450 830-0659

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Entreprise agricole dans l'élevage du Wapiti et plantation de camerises. Kiosque à la ferme pour vente de produits à base de wapiti.

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Viande de wapiti			
Pâté mexicain			
Pâté à la viande			
Saucisses			
Sauce à spaghetti			
Ragoût de boulette			
Fève aux lards			
Chili			
Tarte			
Café			
Sauces			





BRASSERIE LA FERME

101, chemin Meunier
Shefford QC J2M 1H5

Responsable | Jonathan Thibault

jonathan@brasserielaferme.ca
450 405-6039

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Brasserie La Ferme, c'est des bières brassées à partir de houblons et de céréales cultivées à la ferme ainsi que d'ingrédients de producteurs locaux.

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
IPA Rustique 6 %	Bouteilles de 500ml et fût de 30L pour toutes les bières		
IPA Brut 7 %			
Bière de table 4 %			
Saison 6.5 %			
Porter mélilot 6 %			
Sure camerise 5 %			





ENTOLOGIK

1100, chemin d'Adamsville
Bromont QC J2L 2Z6

Responsable | Marc-André Hébert

mahebert@entologik.com
514 779-4076

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Élevage de grillons comestibles biologiques et producteur de poudre de grillons destinée à la consommation humaine et animale.

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Poudre de grillons comestibles biologiques	100g, 250g, 1kg, 5kg, 25kg, 500kg, 1000kg	À partir du printemps 2020	Durée de conservation de 12 mois pour les formats de 5 kg et moins (emballage destiné au marché du détail et des petits utilisateurs). Durée de conservation variable pour les formats de 25kg et plus, car l'emballage est conçu pour les grands utilisateurs comme les transformateurs alimentaires. L'environnement de conservation comme le taux d'humidité, la température et la lumière pourraient faire en sorte de réduire la durée de vie de l'aliment.



ÉRABLIÈRE BERNARD

1268, rue Denison Ouest
Granby QC J2J 0L8

Responsable | Cathy Bernard

cathy@erablierebernard.com
450 375-5238



DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Notre Érablière fête 100 ans cette année. Nous sommes surtout reconnus pour notre ambiance familiale et nos produits de grande qualité. Nous sommes maintenant ouverts à l'année avec une boutique et une offre de plus de 70 choix de mets cuisinés 100% faits maison. Nous avons plus de 30 points de ventes dans la région pour la vente de nos fameux beignes à l'érable Nammy ou encore pour nos marinades, confits d'oignon, confitures, produits d'érable, desserts, etc.

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Sous-produits à base d'érable cornets, tire, beurre, pop corn, bonbons fondants, chocolats farcis au beurre d'érable, meringues, noix, caramel, gelée			
Desserts tartes sirop, pacanes et fruits. Pets de soeur, mousse à l'érable et crème brûlée			
Empotés marinades, gelées, confitures, fleur d'ail			





ÉRABLIÈRE LA COULÉE SUISSE

2135, chemin Grande-Ligne
Saint-Alexandre QC J0J 1S0

Responsable | Julien Dupasquier

zednik91@hotmail.com
514 717-3845

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Production de sirop d'érable et transformation d'une grande variété de produits d'érable pour consommation personnelle, événementielle et restauration.

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Sirop d'érable	Consommation personnelle 540ml Restaurateur 3.785 L	Disponible à l'année	
Beurre d'érable	Petist pots 105 ml, 212 ml, 250 g, 500 g Restaurateur 2 kg	Disponible à l'année	
Tarte au sirop d'érable 100% Sans gras trans ni huile de palme	9 po 650 g	Disponible à l'année Restaurateur livraison fraîche ou congelé	
Barbe à papa à l'érable	En sac ou en vrac	Disponible à l'année	
Foodtruck Érable - Poutine bacon érable - Palette suisse (pâte frite) - Slush / café glacé érable - Barbe à papa érable	Également disponible location de la machine, avec tout ce qu'il faut		
Sucre d'érable fin ou pépité	En sachet ou en vrac ou pépité Consommation personnelle et restaurateur	Disponible à l'année	



FERME BADGER

58, chemin Bailey
Bolton-Ouest QC JoE 2To

Responsable | John Badger

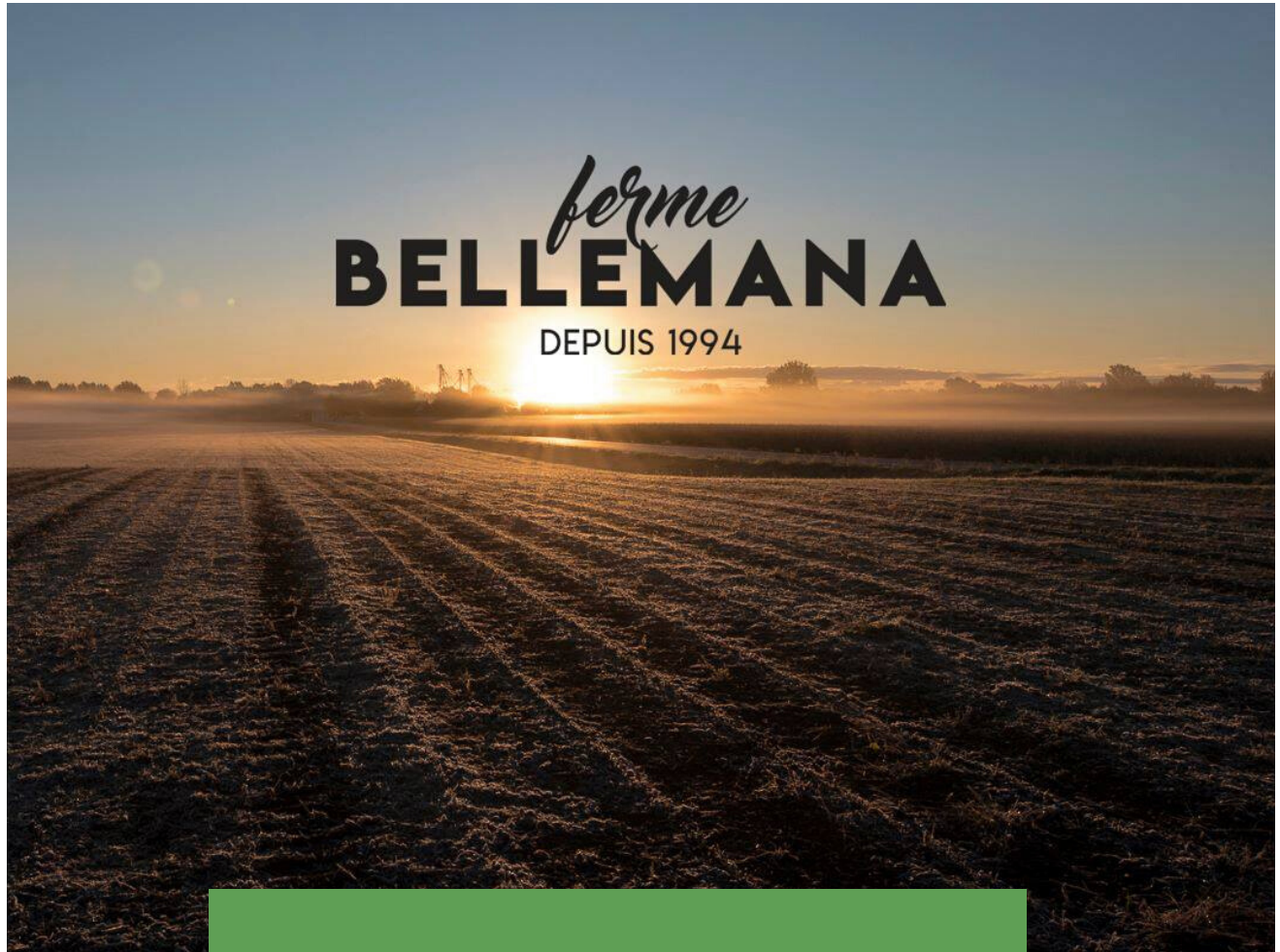
fermebadger.john@gmail.com
450 405-7738

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

La Ferme Badger est une petite ferme familiale, située à Bolton-Ouest sur une terre ancestrale. Nous élevons des bovins Highlands pour la reproduction et pour la vente de boeuf naturel. Les animaux sont élevés en liberté, sans antibiotique ni hormone de croissance.

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Boeuf haché maigre			
Boeuf en cubes			
Steak			
Rôti			





FERME BELLEMANA

1471, rang des Ducharmes
Pike River QC JoJ 1Po

Responsable | Émilie Bellefroid

fermebellemana@gmail.com
514 714-6170

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

La ferme Bellemana est spécialisée, depuis 1994, en production de veaux de grain, œufs de consommation humaine et grandes cultures. Sa mission est d'évoluer à travers les générations familiales en respectant l'environnement et en restant à l'écoute de la demande des consommateurs, afin d'offrir les meilleurs produits possibles. Notre entreprise familiale de troisième génération vise l'excellence avec des méthodes d'agriculture durable qui se rapprochent des gens, de la famille et du respect des lois liées à l'environnement.

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Viande de veau de grain et baby-beef	Sous-vide ou congelé Toutes les pièces Différentes options d'achat	Tout au long de l'année	Réfrigérés
Œufs deux couleurs blanc et brun	À la douzaine		
Grandes cultures maïs grain et soya			



FERME MAUI

251, chemin Du Centre
Lac Brome QC JoE 1Vo

Responsable | Myriam Grenon

myriamgrenon@hotmail.com
450 577-0315

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Production ovine de 350 femelles en production annuellement. Nous mettons en marché localement de l'agneau lourd et de l'agneau léger. Nous avons une boutique à la ferme et déjà quelques clients/épiceries qui vendent nos produits localement.

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Viande d'agneau	Carcasse ou découpé sous-vide	Durant toute l'année	





FRAICHEUR URBAINE

848, Rue Denison Ouest
Granby QC J2J 0S1

Responsable | Gilles Pelletier

gilles@fraicheururbaine.com
450 522-1389



DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Nous cultivons des légumes biologiques en serre.

Nous produisons, 12 mois par année, plusieurs aliments biologiques dont des tomates, des concombres, des haricots, des poivrons, des laitues, du mesclun, des rabioles, du kale, des jeunes pousses et des germinations.

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Légumes de serre			
tomates rouges, roses, jaunes et cœur de boeuf			
tomates cerises rouges, jaunes, oranges			
tomates raisins			
concombres anglais et de jardin			
poivrons rouges, jaunes et oranges			
mini-poivrons			
haricots verts et jaunes			
kales			
laitues frisées			
laitues romaines			
mesclun			
rabioles			
pousses et germinations			



FROMAGERIE MISSISKA

100, rue Wheeler
Bedford QC J0J 1A0

Responsable | Caroline Pelletier

info@missiska.com
514 809-7539

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Créer des produits laitiers gourmands chargés d'histoires, de la matière première jusqu'au fromage. Nous offrons du lait Jersey entier non homogénéisé à 5 % de matière grasse en bouteille consignée, yogourt à l'érable, cheddar en grains frais et notre fameux Jersey Royal, cette pâte molle lactique d'inspiration chaource moulée à la louche et affinée 10 jours, gagnant Caséus 2019 des croûtes fleuries artisanales du Québec.

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Jersey Royal Gagnant Caséus 2019 - Fromage à pâte molle à croûte fleurie	200g	Disponibilité à la Fromagerie- boutique, dans les points de vente de Brome- Missisquoi et certains points de vente à Québec, Sherbrooke et Montréal	
Cheddar Missiska nature, ail & fines herbes et BBQ : sans affinage			
Lait Jersey Pur A2 5 % avec la crème sur le dessus (non- homogénéisé)	Bouteilles de verre consignées		
Yogourt nature ou à l'érable 6,5 % m.g	Bouteilles de verres consignées		
Lait chocolat 5 % non-homogénéisé	Bouteilles de verre consignées		
Grains frais nature ,ail & fines herbes, BBQ			





HUILERIE ARÔME DES CHAMPS INC.

1699, chemin Darcy
Bromont QC J2L 2X2

Responsable | Joany Brodeur

huilerie@laromedeschamps.com

514 653-8386

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

L'Huilerie arôme des champs cultive et transforme la fleur de tournesol en une huile oléique biologique pressée à froid. Contrairement à l'olive, le tournesol oléique s'intègre parfaitement dans toutes les recettes, tant sucrées que salées. Sa résistance à la chaleur en fait une l'alliée parfaite pour tous les usages.

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Huile de tournesol biologique Elle deviendra vite une huile tout usage parfaite, pour toutes les recettes, aussi bien froides, que pour la cuisson.	500ml, 1litre, 10 litres et 20 litres Les formats de 10 litres et 20 litres peuvent être remplissables.	Durant toute l'année	L'huile de tournesol biologique doit se conserver à l'abri de l'air et de la lumière pour bien protéger ses gras de l'oxydation.



**JÉRÉMIE POSTEL
LES PRODUITS DU SAPIN**

28, rue Western
Sutton QC JoE 2K0

Responsable | Jérémie Postel

infomielsapin@gmail.com
450 521-4737

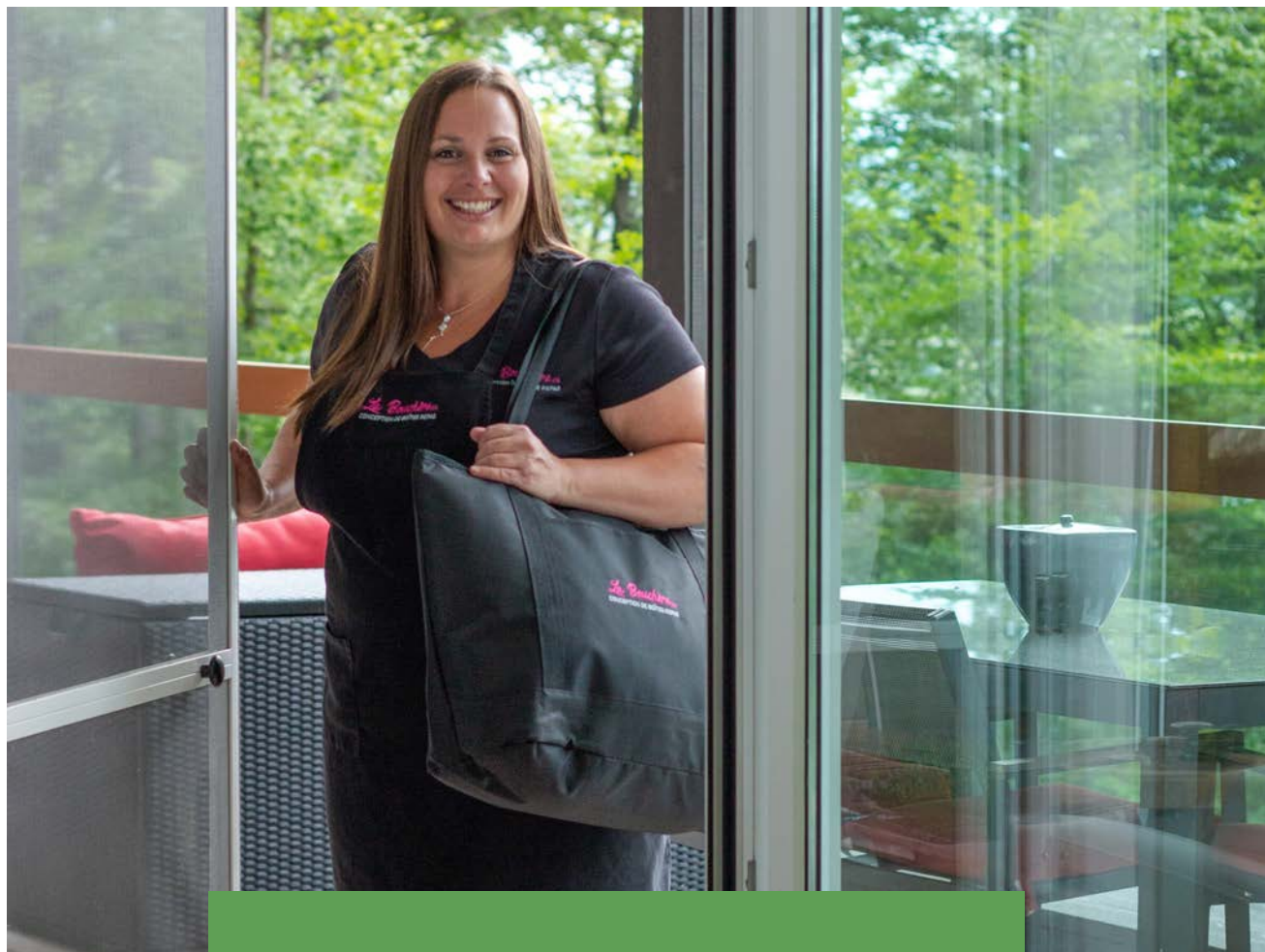
DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Mon entreprise à pour mission de faire rayonner le sapin Baumier au travers de notre gastronomie québécoise et de lui donner la place d'arbre patrimoniale pour le Québec. Pour cela, je confectionne du miel de sapin Baumier et du kombucha de sapin Baumier.

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Miel de sapin Baumier	150g, 240g, 3kg, en vrac	Disponible à l'année	Conservation à température pièce
Kombucha de sapin Baumier	bouteille 750ml, fût 20 L	Disponible à l'année	Conservation entre 0 et 4 C



*Un lien gourmand entre
la forêt & votre palais*



LA BOUCHÈRE

218, rue De la Cour
Waterloo QC J0E 2N0

Responsable | Mélanie Beaulac

info@labouchere.ca
514 993-5329

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

La principale activité de l'entreprise est la conception de sacs repas préparés ou à préparer, composés en majorité de produits locaux.

La Bouchère offre aussi un service de consultante en transformation alimentaire pour valoriser les produits des producteurs de la région.

En septembre dernier, le directeur de la restauration de Bromont montagne d'expériences a contacté La Bouchère, pour les valeurs de cette entreprise et sa connaissance du secteur agroalimentaire. Il l'a mandatée à titre de distributeur de produits régionaux. L'entreprise souhaite un partenariat avec la fédération des montagnes de ski ainsi que les restaurateurs et centres de villégiature de la région à titre de distributeur.

PRODUITS

Achat en ligne

Produits et sacs repas prêts à cuisiner ou déjà cuisinés, faits à partir d'ingrédients régionaux et de productions écoresponsables

FORMATS

DISPONIBILITÉS

livraison à domicile ou au bureau.
www.toutestdanslesac.ca

CONSERVATION

Livré dans un sac refrigerant, dans un emballage écologique.

MÉLANIE BEAULAC • 1 514 993-5329
LABOUCHERE.CA • TOUTESTDANSLESAC.CA



Tout est dans
LE SAC
CONCEPTION DE SACS REPAS





LA BRASSRIE KNOWLTON CO.

576, chemin Knowlton
Lac-Brome QC J0E 1V0

Responsable | Genevieve Quintin

gen@laknowltonco.com
514-668-6219

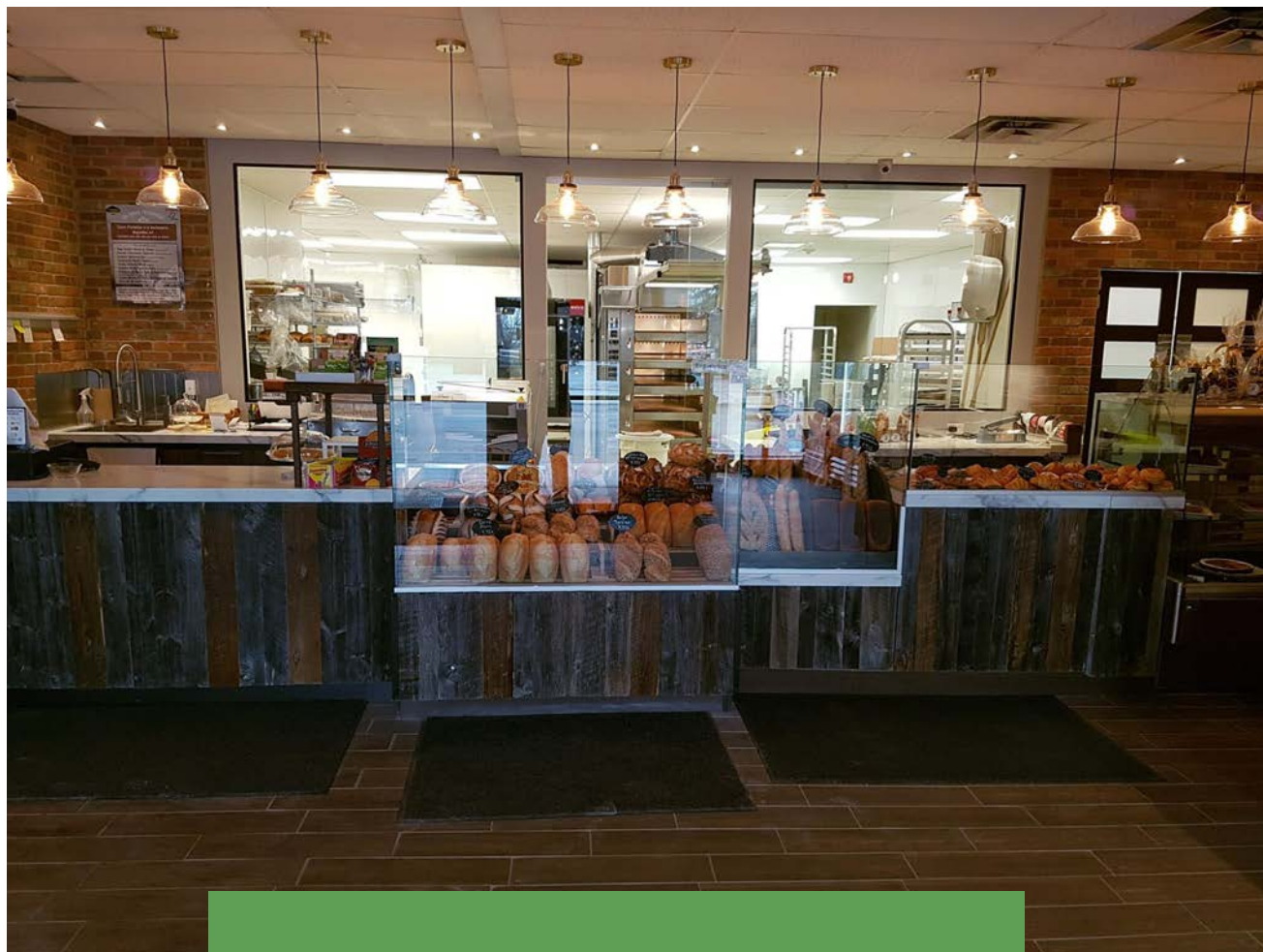
DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Dans une ambiance chaleureuse et conviviale, inspiré des « Beer Garden » européens, La Knowlton Co. vous servira des bières artisanales d'inspiration américaine et anglaise, faites avec amour par des artisans d'ici. Les bières sont rafraîchissantes et faciles à boire, mais sans compromis sur le goût.

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
La Cream Ale traditionnelle La IPA de la côte Ouest La Porter anglaise Ale de Blé américaine Autres produits saisonniers ou en production limitée : IPA noir au seigle, Saison rosée faite avec poivre rose et baies de Sureau; Breakfast Stout fait avec du café et des gaufres, Double IPA		4 bières en circulation annuellement	



Kc.



LA MIE BRETONNE

511, rue du Sud
Cowansville QC J2K 2X9

Responsable | Annie Huard-Langlois

annie@lamiebretonne.com

514 942-4249

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Boulangerie et pâtisserie artisanale utilisant des farines québécoises biologiques ou provenant de l'agriculture raisonnée et des produits locaux, lorsque possible. Fournisseur de plusieurs restaurants et revendeurs.

Restaurateur, Distributeur et Transformateur

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Pains divers		du mardi au dimanche	
Viennoiseries diverses		du mardi au dimanche	





LE CHAMP DE LA VOISINE

391, rue des Pivoines
Cowansville QC J2K 0J3

Responsable | Marie-Ève Lafond

info@lechampdelavoisine.ca
450 525-2358

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Le Champ de la Voisine, c'est 1,3 hectare de champ, situé dans un quartier résidentiel de la ville de Cowansville. C'est une production spécialisée de 30 000 têtes d'ail et de 2 000 plants de framboisier d'automne, cultivés dans le respect du vivant avec amour. L'entreprise accorde une importance primordiale à démocratiser l'accès à la terre et s'est taillé une place de choix au sein de sa communauté.

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Ail d'amour en bulbe (conditionné pour la conservation)	Au kilo, 5 kilos, 10 kilos, en vrac	25 août jusqu'à épuisement des stocks (mars-avril)	Un an dans un endroit sec et aéré, à une température de plus de 18 degrés C
Ail frais en bulbe	En vrac (au kilo)	5 au 25 juillet	Plusieurs semaines au réfrigérateur
Fleur d'ail fraîche	En vrac (au kilo)	23 juin au 5 juillet (les dates peuvent changer selon le déroulement de la saison)	Plusieurs semaines au réfrigérateur, dans un sac de papier ou de plastique. Peut se congeler, se lactofermenter ou se mariner
Fleur d'ail en tronçons, blanchie et congelée	Sacs de 1 kilo, en vrac (au kilo)	Prête à l'emploi	Un an au congélateur
Ail d'amour déshydratée, en poudre	En vrac (au kilo)	Disponible en tout temps	Deux ans dans un contenant hermétique, à l'abri de la lumière.
Framboises d'automne rouges, blanches et bleues	Panier de 500 ml, plateau de 12 casseaux (environ 3 kg), au kilo	Septembre à novembre (selon le déroulement de la saison)	Fraîche de 3 à 4 jours au frigo. Excellente conservation lorsque congelée





LES CAROTTÉS

136, chemin Gaudreau
Brigham QC J2K 4E6

Responsable | Laurence Harnois

info@fermelescarottes.com
438 763-0523

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Eloïse, Francis et Laurence : c'est nous Les Carottés!

Depuis 2016, nous cultivons plus de 40 espèces de légumes biologiques sur notre petite ferme située à Brigham.

Nous travaillons depuis plusieurs années en collaboration avec des restaurateurs de la région, pour qui nous offrons un service de livraison heddomadaire.

La relation que nous entretenons avec ces restaurateurs est importante pour nous, et nous aimons la décrire comme une relation de partenariat. Si vous êtes intéressés à développer ce type de relation avec une ferme, il nous fera plaisir de vous rencontrer!

Au plaisir!

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Nous cultivons plus de 40 espèces de légumes (diverses variétés pour chaque espèce) Nos produits sont saisonniers Les légumes les plus courants et les plus populaires sont disponibles durant la plus grande partie de la saison.		Livraison de mai à novembre Nous envoyons nos disponibilités à nos partenaires à toutes les semaines via une plateforme de commande en ligne très simple d'utilisation. Les formats, les prix et les détails de chaque produits sont affichés sur cette plateforme.	

Les Carottés



LES CHAMPS VALLONS

331, chemin de Brome
Lac-Brome QC JoE 1S0

Responsable | Chantal Guimont

leschampsvallons@gmail.com
514 916-4165

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Entreprise agricole en croissance : verger, cidrerie et vignoble, offrant l'autocueillette, de nouveaux produits de cidre au printemps 2020, et produits de vinification en 2021.

À surveiller : Les Champs Vallons changent de nom au printemps 2020 !

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Produits de cidre		Disponibles au printemps 2020	
Produits de vinification		En développement	
Autocueillette pommes, poires et prunes		Septembre à octobre	



LES JARDINS EN MOUVEMENT

2766, chemin Noiseux
Dunham QC J0E 1M0

Responsable | Anne

ljem.info@gmail.com
514 781-2244

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Situé à Dunham, Les Jardins en mouvement vous proposent le terroir québécois aux saveurs exotiques. Anne et Olivier cultivent et produisent leurs propres ingrédients à la ferme, avec passion. Leur médium d'expression est l'art de la fermentation.

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Kimchi Fermentation de légumes et fruits	500ml		La fermentation est un moyen de conservation le plus ancien.
Choucroute Fermentation de légumes et fruits	500ml		On y retrouve des bienfaits pour la santé comme des probiotiques.





LES JARDINS LEMMY LOU

2, chemin Cooke
Stanbridge East QC J0J 2H0

Responsable | Mélanie Riendeau

info@lemmylou.ca
438 381-1455

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Nous sommes une nouvelle ferme familiale spécialisée dans la culture de micropousses. Notre installation, située à Stanbridge East, offre l'environnement contrôlé idéal à la production d'un produit frais et délicieux, été comme hiver.

La culture de micropousses permettant une diversification des variétés dans un même espace, nous produisons autant des variétés populaires auprès du grand public que des produits de niche répondant aux besoins des restaurateurs.

Nous désirons collaborer avec les professionnels de la restauration de notre région en offrant et en développant conjointement des variétés de micropousses qui sauront rehausser les saveurs et la présentation de leurs plats.

Nous planifions nos premières récoltes pour le printemps 2020. Venez nous rencontrer pour discuter des variétés possibles. En plus, nous sommes tellement sympathiques...

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Micropousses Roquette, amarante, coriandre, mizuna, radis Daïkon, betterave, basilic, brocoli	Plateau vivant ou produits récoltés et nettoyés en formats divers.	Production régulière à partir du printemps 2020	





LES PETITS FRUITS DU CLOCHER

307, rue Principale
Sainte-Cécile-de-Milton QC JoE 2Co

Responsable | Manuel Gosselin

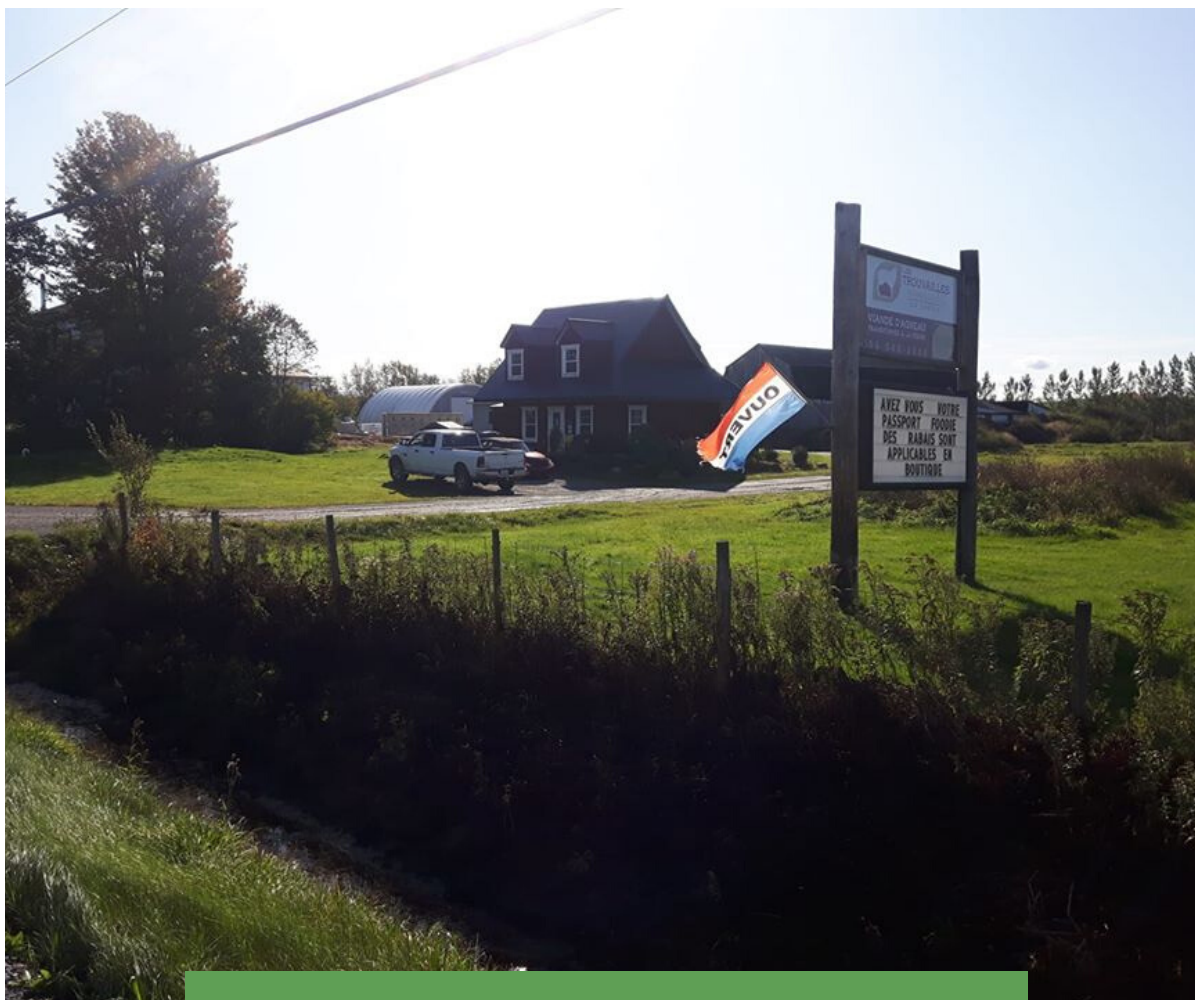
info@indigosuperfruit.com
450 991-0898



DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Situé à Sainte-Cécile-de-Milton, Les Petits Fruits du clocher se spécialise dans la culture de la camerise, de la framboise et du bleuets. En saison il est possible d'y trouver des fruits frais et le reste de l'année, les fruits congelées sont à l'honneur. La camerise congelée est mise en marché sous la marque Indigo super fruit. Quelques produits transformés comme des confitures sont aussi disponibles.

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Camerises congelées	900g, 1kg, 10kg	Disponible à l'année	Conservation 2 ans
Camerises fraîches	12 x 500ml ou 1L	Disponible 20 juin au 1er août	Conservation 1 semaine
Jus de camerises	20L	Disponible à l'année	Conservation 2 ans
Camerises deshydratées	100g	Disponible à l'année	Conservation 2 ans
Confiture de camerises	212 ml	Disponible à l'année	Conservation 2 ans
Confiture de camerises, bleuets et framboises	212 ml	Disponible à l'année	Conservation 2 ans
Confiture de camerises framboises et combavas	212 ml	Disponible à l'année	Conservation 2 ans
Gelée de camerises pimentée	212 ml	Disponible à l'année	Conservation 2 ans
Ketchup de camerises	212 ml	Disponible à l'année	Conservation 2 ans
Framboises congelées	10kg	Disponible à l'année	Conservation 2 ans
Bleuets congelées	10kg	Disponible à l'année	Conservation 2 ans
Bleuets frais	2L ou 4L	Disponible 10 juillet au 10 août	Conservation 2 semaines
Framboises fraîches	12 x 500ml ou 1L	Disponible 5 juillet au 1er août	Conservation 4 jours



LES TROUVAILLES GOURMANDES DU CANTON

917, 11e Rang
Roxton Falls QC J0H 1E0

Responsable | Dominic Châtelain

dominicchatelain@gmail.com
450 548-2900

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Nous possédons une ferme familiale avec un élevage d'agneau. Sur place, vous y trouverez un élevage de 225 brebis, une boucherie avec permis C1 et une boutique permettant la vente directe aux consommateurs. Nous avons plus de 60 produits faits entièrement d'agneau.

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Divers pièces d'agneau Gigot désossé, gigot entier, demi-gigot avec os, gigot d'agneau tranché style steak, saucisses fines herbes, saucisses Cajun sans gluten, Terrines, agneau divers saveurs, brebis entière avec ou sans coupe, etc.			
Divers mets Ragoût de boulette d'agneau	Format 500 ml ou 1 L		
Tourtière d'agneau	Format 9po/unité		
Cretons porc et agneau	Format 225 gr		



PRODUITS JORICK

246, chemin Papineau
Lac-Brome QC J0E 1S0

Responsable | Jessica Gaudreau

lesproduitsjorick@gmail.com
450 776-0565



DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Élevage de lapin sans hormones et sans antibiotiques. Transformation de la chair de lapin en produits dérivés.

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Lapin entier et les pièces	cuisse, râble, épaule, rognon et foie	Il est possible d'avoir ces produits frais au 2-3 semaines, sinon ils sont toujours disponibles congelés.	
Produits transformés	Pâté de foie, terrines, confits, dumplings, tourtière, pâté de lapin, pâté mexicain saucisses, rillettes, creton et fèves au lard		Nous avons effectué des études de durée pour les produits suivants : fèves au lard, pâté de foie, terrines et confits, ce qui nous permet d'offrir ces produits frais pour 30 jours.





MIEL FONTAINE

528, 3e Rang Est
Sainte-Cécile-de-Milton QC J0E 2C0

Responsable | Jacques Fontaine

info@mielfontaine.ca
450 375-3388



DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Miel Fontaine est une entreprise apicole qui est spécialisée dans les produits transformés à base de miel.

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Hydromel Aristote fait du miel d'été	750ml		
Hydromel Pégasse fait avec une décoction de fruits d'argousier	750ml		
Hydromel Centaure fait avec un miel de fleur de bleuet	750ml		
Moutarde au miel à l'ancienne fait à partir de la graine de moutarde			
Vinaigrette miel et moutarde			



MyNi Ferme
Brigham

**MYNI FERME
COMPTOIR NATURE BELISLE**

360, chemin Grégoire
Brigham QC J2K 3Z5

Responsable | Nicolas Belhumeur

nicbelhumeur@gmail.com
514 799-1263

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Distributeur de produits d'alimentation destinés a la production animale. produits québécois, d'une entreprise québécoise, permettant aux petits producteurs/éleveurs d'avoir accès aux produits de qualité pour nourrir leurs animaux (poules pondeuses, coqs à chair, volailles d'engraissement, porcs, agneaux, lapins, etc.

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Moulée pour animaux d'élevage et supplément minéral	Format 25kg ou vrac 1 tonne		





ROSE BLANCHE FERME FLORALE

71, rue Ayers
Cowansville QC J2K 5A9

Responsable | Andrée-Anne LaRoche

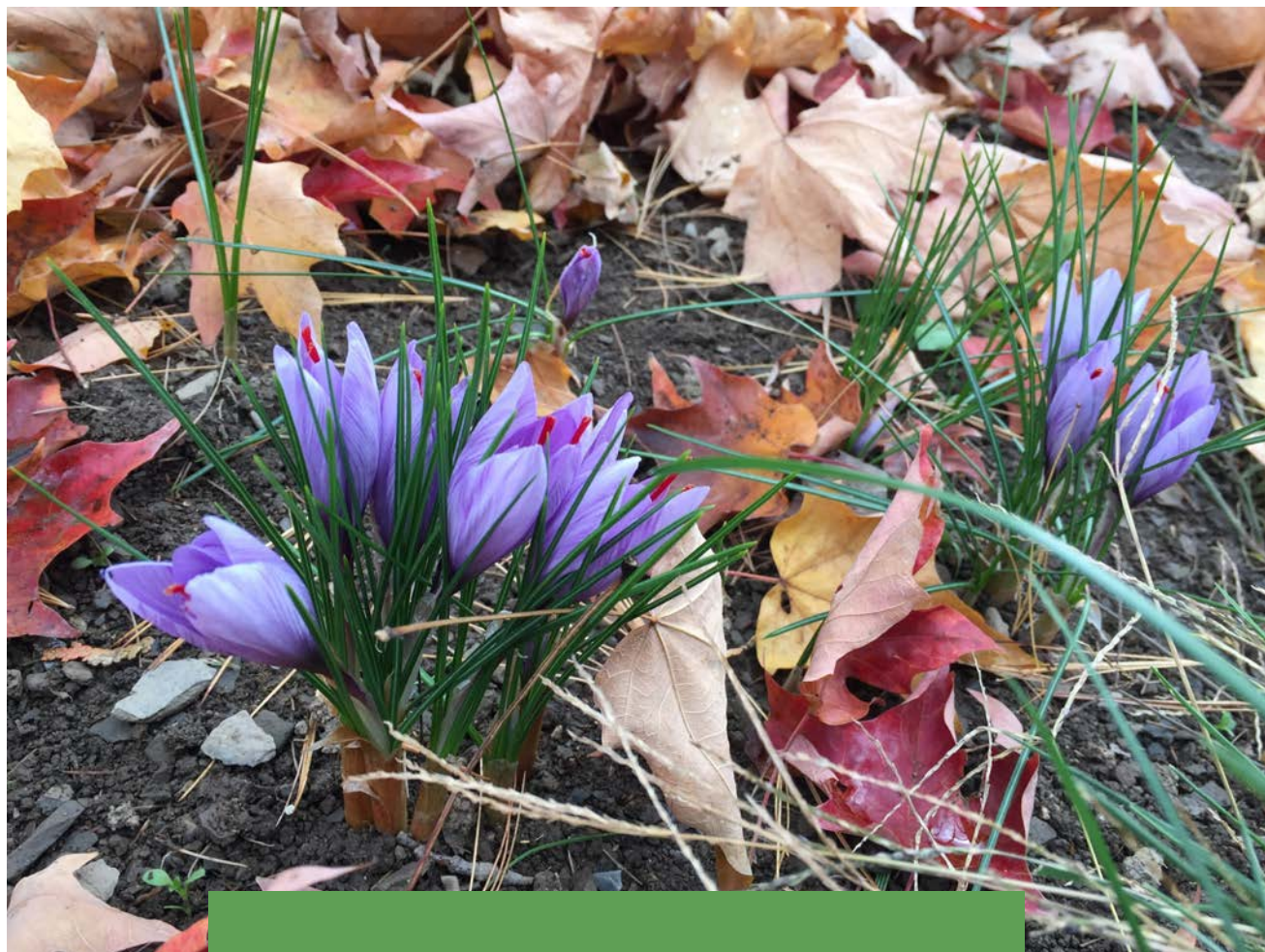
Info@roseblanchefleurs.com

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

- Je cultive des fleurs coupées et des fleurs comestibles.
- Je fais aussi de la transformation.
- Mes caissettes de comestibles sont en PLA (matière compostable).

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Gelées lavande, menthe, rose			
Marmelades poire, gingembre et capucine			
Sirops lavande, lilas, menthe, pivoine, rose, sapin, seringat, verge d'or			
Fleurs comestibles bourrache, calendule, capucine, centaurée, dianthus (oeillet), hémérocalle, monarde, pensée, tulipe, violette			





SAFRANIÈRE DES CANTONS

1304, rang Brais
Stanbridge Station QC J0J 2J0

Responsable | Sylvie Bernatchez

safranieredescantons@gmail.com
514 668-6598

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

La safranière des cantons est une entreprise familiale donc la principale activité est la culture de safran et de piments paprika.

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Safran produits dérivés: gelées et confitures safranées	25g ou 1g		Date de péremption 3 ans
Paprika produits dérivés: sels assaisonnés et mélanges d'épices	40g et 100gr		Date de péremption 6 mois
Champignons forestiers déshydratés			





TRIPLE À 4 INC.

37, rue Lajeunesse
Granby QC J2H 1M2

Responsable | Edith Chabot

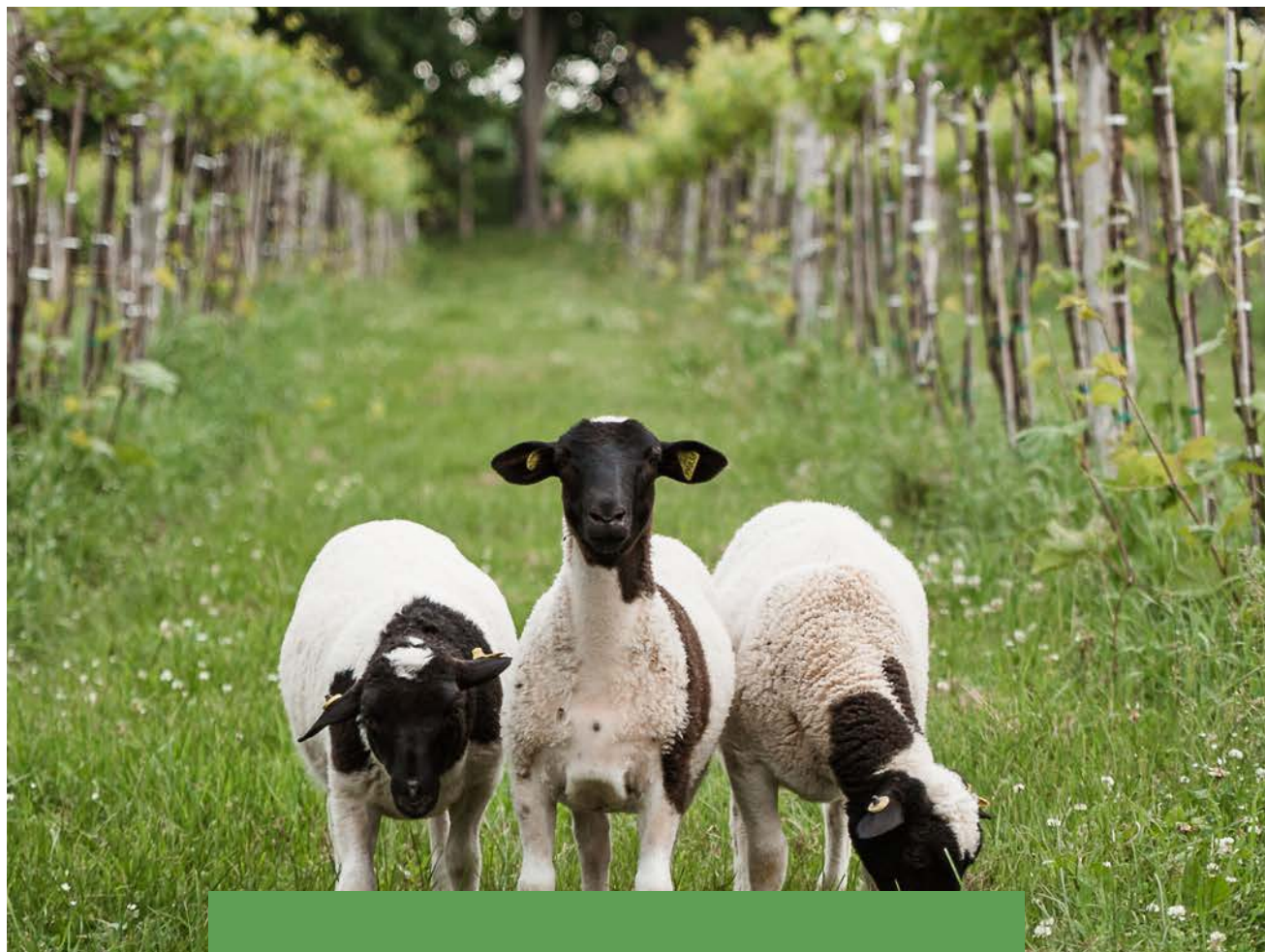
triplea quatre@gmail.com
450 204-9971

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Triple à 4 se spécialise dans les condiments et mets végétaliens originaux, colorés, et surtout savoureux.

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Marinades variées	375ml et en vrac	Disponible à l'année	Longue conservation
Mets végétaliens frais et congelés	500ml et 1L		Conservation fraîche : 45 jours mais peut être congelés
Vinaigrette Triple à 4	500ml		





VIGNOBLE DE LA BAUGE

155, rue des Érables
Brigham QC J2K 4E1

Responsable | Simon Naud

vignoble.labauge@gmail.com
450 266-2149

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Vignoble implanté en 1986 sur un coteau graveleux, près du village de Brigham. La majeure partie de notre production est issue du cépage Frontenac qui s'exprime vraiment bien sur notre terroir. Il produit des vins riches et frais avec un très beau coté fruité et savoureux. Nous produisons également du Vidal, du Marquette, du Cabernet Franc, Du Muscat d'Alsace et du Gewurztraminer. Le vignoble est en transition vers la production biologique depuis 2016, ainsi les premiers vins certifiés bio seront disponibles à compter de l'été 2020. Le Vignoble de la Bauge est habité par des sangliers et des cerfs d'élevage depuis 1976. Mais depuis l'été 2019, des moutons se sont joints au cheptel et se baladent dans les vignes pour nous aider au désherbage.

PRODUITS	FORMATS	DISPONIBILITÉS	CONSERVATION
Série Saveurs Vins blancs, rouges et rosés. des vins de soif, fruités et rafraîchissants		Offerts en épicerie (Metro et IGA)	
Série Évolution Vins blanc et rouge fermenté ou muris en fût de chêne. Plus matures avec plus de profondeur et de complexité	Offerte en version non-filtrée Pour restaurateurs et épiceries fines	Offerte en SAQ	
Série Nature Vins blanc et rouges. Des vins certifiés biologiques, sans sulfites, fermentés sous levures indigènes	Mis en bouteille par gravité, sans pompage ni filtration Pour restaurateurs et épiceries fines		



ENTREPRISES DE SERVICES



AUBERGE-SPA LE MADRIGAL

46, boulevard de Bromont,
Bromont QC J2L 2K3

Responsable | Sylvie Bédard

info@lemadrigal.ca
450 534-3588

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Pour un séjour dans une petite auberge familiale à Bromont, l'Auberge-Spa Le Madrigal vous attend les bras ouverts. Vous trouverez tous les services sous un même toit et vos amis peuvent venir vous rejoindre au restaurant pour un bon souper sur la terrasse ou près du feu. Nous offrons une cuisine du terroir et notre menu change à toutes les saisons. Nous offrons le petit-déjeuner et le souper.

L'accueil chaleureux, un repas délicieux et une chambre très confortable, sans oublier le cadre champêtre qui vous appelle à la détente. Très belle auberge familiale à recommander sans hésiter!

Idéale pour réunir les gens dans un atmosphère chaleureux, l'auberge est toute désignée pour la tenue de votre fête familiale ou de votre party de bureau.

SERVICES DE L'ENTREPRISE

Restauration: Petit-déjeuner gourmand trois services, souper à la carte ou table d'hôte trois ou quatre services. Nous offrons des mets pour apporter et nous offrons un service traiteur de base.

Groupes: Deux salles de réunion pouvant accueillir des groupes de 14 personnes ou le restaurant pour les groupes jusqu'à 50 personnes. Nous offrons aux groupes des forfaits réunion, repas du midi et le brunch également.

Bar: Possibilité de bières de 17 microbrasseries, 90 % de nos alcools forts sont québécois, et nous avons des vins de la région.

Centre de santé: Nous avons quatre salles de soins et nous offrons les massages, exfoliation, enveloppement et plusieurs autres soins.

Hébergement: 12 chambres avec salle de bain privée pouvant recevoir 28 personnes. 10 chambres ont un foyer au gaz, elles sont toutes climatisées et quatre ont un bain tourbillon double.





AUBERGE WEST BROME

128, route 139 Sud
West Brome QC J0E 2P0

Responsable | Ugo-Vincent Mariotti

chef@awb.ca
514 585-2920

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

L'Auberge West Brome est une entreprise spécialisée en villégiature offrant 26 chambres ainsi qu'un restaurant, une salle banquet, un pub ainsi que 2 salles corporatives.

SERVICES DE L'ENTREPRISE

- Hébergement
- Déjeuners, dîners et soupers
- Soins du corps
- Piscine et jacuzzi





BALNEA RESTAURANT LUMAMI

319, chemin du Lac Gale
Bromont QC J2L 2S5

Responsable | Luc Pinard
pinardluc@hotmail.com
514 534-0604

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Une fine cuisine santé et créative, un design soigné et chaleureux ainsi qu'un service attentionné pour une expérience gourmande unique. Au menu, une déclinaison de plats de saison, éphémères et délicats. Pour une cuisine parfois festive et rassembleuse, parfois émouvante, toujours mémorable.

Spa - Restaurant

balnea^{MD}
spa + réserve thermale



BISTRO LE RELAIS

286, chemin Knowlton
Lac-Brome QC JoE 1Vo

Responsable | Ariane Jodoin

ajodoina@gmail.com
514 882-1562

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Venez savourer une gastronomie bien de chez nous au restaurant Le Relais de l'Auberge Knowlton. Dégustez des saveurs contemporaines et mets régionaux dans un décor champêtre-chic et observez la vie du village par les fenêtres du Relais surplombant les artères principales de Knowlton, un des plus beaux villages du Québec, ce qui confère au restaurant le nom de « cœur du village ».

SERVICES DE L'ENTREPRISE

Restauration





BRASSERIE DUNHAM

3809, rue Principale
Dunham QC JoE 1Mo

Responsable | Ariel Goyer

ariel-goyer@hotmail.com
514 758-4965

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

La Table fermière, adjacente au Pub, est le restaurant de la Brasserie Dunham. Celui-ci privilégie les produits de la région. Le menu continuellement renouvelé suit les saisons et nous fait découvrir les talents incontestables des chefs Ariel Goyer et Guillaume Harcc-Boutin. Le menu gastronomique répond aux palais les plus fins, tandis que le menu Pub est plus convivial.

Les bières de la Brasserie sont à l'honneur, mais vous pourrez aussi déguster des vins de la région, des vins naturels et agrobiologiques de régions vinicoles reconnues. La carte des vins est renouvelée constamment afin d'offrir un choix diversifié et de privilégier un accord vins et mets parfait.

SERVICES DE L'ENTREPRISE

Pub offrant un menu plus accessible, 7 midis et 7 soirs.

Table fermière offrant un menu plus raffiné, mettant à l'avant les produits du terroir, du jeudi au dimanche.



DOMAINE JOLIVENT

667, chemin Bondville
Foster QC JoE 1R0

Responsable | Thanh Nguyen

tnguyen@jolivent.ca
450 243-4272

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Auberge de charme de 12 chambres avec un restaurant gastronomique et un bistro terrasse festif en saison estivale. Capacité maximale de 150 personnes en haute saison touristique.

SERVICES DE L'ENTREPRISE

- Menu gastronomique disponible du jeudi au samedi soir de 17h - 21h.
- Réservation privée pour groupe de plus de 10 personnes disponible.



FRAÎCHE

34, rue Principale Sud
Sutton QC J0E 2K0

Responsable | Dana Cooper

dana.fraiche@gmail.com
450 204-2151

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Je suis transformateur, je prépare les repas prêt-à-manger avec des produits locaux.

SERVICES DE L'ENTREPRISE

Je suis toujours intéressée à trouver des nouveaux producteurs dans la région.





JG FRUITS ET LÉGUMES - SAVEUR ULTIME

1963, rue Patrick Farrar
Chambly QC J3L 4N7

Responsable | Stéphanie Girard Giguère

stephanie.girard-giguere@jgrivesud.com
438 827-0771

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

JG Fruits et Légumes est un grossiste distributeur de fruits et légumes et autres produits connexes qui couvre un large territoire. Saveur Ultime est son usine de transformation certifiée aliments Québec, HACCP et oeuvre dans les fruits et légumes frais coupés sans agent de conservation, mais aussi dans la fabrication de pestos et d'herbes en purée, sans noix ni gluten.

L'entreprise de Chambly dessert fièrement ses clients depuis plus de 35 ans et encourage les producteurs d'ici !

SERVICES DE L'ENTREPRISE

JG Fruits et Légumes propose un service de distribution des fruits et légumes frais, surgelés et autres produits dans le réseau HRI, et même industriel.

L'usine Saveur Ultime a de grandes capacités, autant dans la confection de recettes, de pestos, d'herbes en purée et de tapenades que dans les mélanges de légumes frais.

JG distribue les produits de Saveur Ultime, tous sous un même toit. Que ce soit des produits standards ou personnalisés, nous nous donnons comme mandat d'aider à la standardisation des opérations avec un service personnalisé, une garantie de traçabilité et de sécurité alimentaire et de qualité des produits.



LA BRASSERIE KNOWLTON CO.

576, chemin Knowlton
Lac-Brome QC JoE 1Vo

Responsable | Genèvieve Quintin

gen@laknowltonco.com
514 668-6219

K&S.



DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Dans une ambiance chaleureuse et conviviale, inspirée des « Beer Garden » européens, La Knowlton Co. vous servira des bières artisanales d'inspiration américaine et anglaise faites avec amour par des artisans d'ici. Les bières sont rafraîchissantes et faciles à boire, mais sans compromis sur le goût. Le restaurant spécialisé en pizza vous servira des aliments frais et des produits des fermiers et éleveurs de la région.

SERVICE

Produits :

- Bières artisanales d'inspiration américaine et anglaise.
- Bières en canette et en baril.
- Pizzas artisanales à croûte mince cuite dans un four à bois.
- Classique « comfort food » incluant fish & chips, hamburger, sandwich de fromage grillé et chili maison.



LA GOUTTE D'OR

507-B, rue du Sud
Cowansville QC J2K 2X9

Responsable | Arielle Prince-Ferron

lagouttedorepicerie@gmail.com

450 955-0804



DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Nous sommes une épicerie et un distributeur écoresponsable qui offrent tous ses produits en vrac avec une orientation zéro déchet. Vous trouverez à l'épicerie ce dont vous avez besoin pour faire vos emplettes et du côté distribution une variété d'huile, de vinaigres et d'autres produits pour les épiceries, restaurateurs et producteurs-transformateurs. Nous priorisons les aliments locaux et biologique.

SERVICES DE L'ENTREPRISE

La Goutte d'Or | Épicerie en vrac

Nous offrons une grande variété de produits en vrac, écologiques et presque entièrement biologiques, comme les savons, produits d'entretien, cosmétiques, huiles, vinaigres, noix, grains, cafés, farines, épices, plantes médicinales, thés, granolas, lactofermentation, produits transformés localement, etc.

La Goutte d'Or inc.

Importation et distribution consciencieuses d'huiles, de vinaigres et d'autres denrées délicieuses, en majorité certifiées biologiques ou issus d'une agriculture écoresponsable. Offre de produits en vrac et concept zéro déchet pour les épiceries. En plus, nous priorisons les aliments locaux, de nos fermes cultivés, près de chez nous.



LA MANDOLINE

201-3, rue Bonaventure
Bromont QC H2L 2L5

Responsable | Anne-Claudine Laroche

info@lamandoline.ca
514 967-5752

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

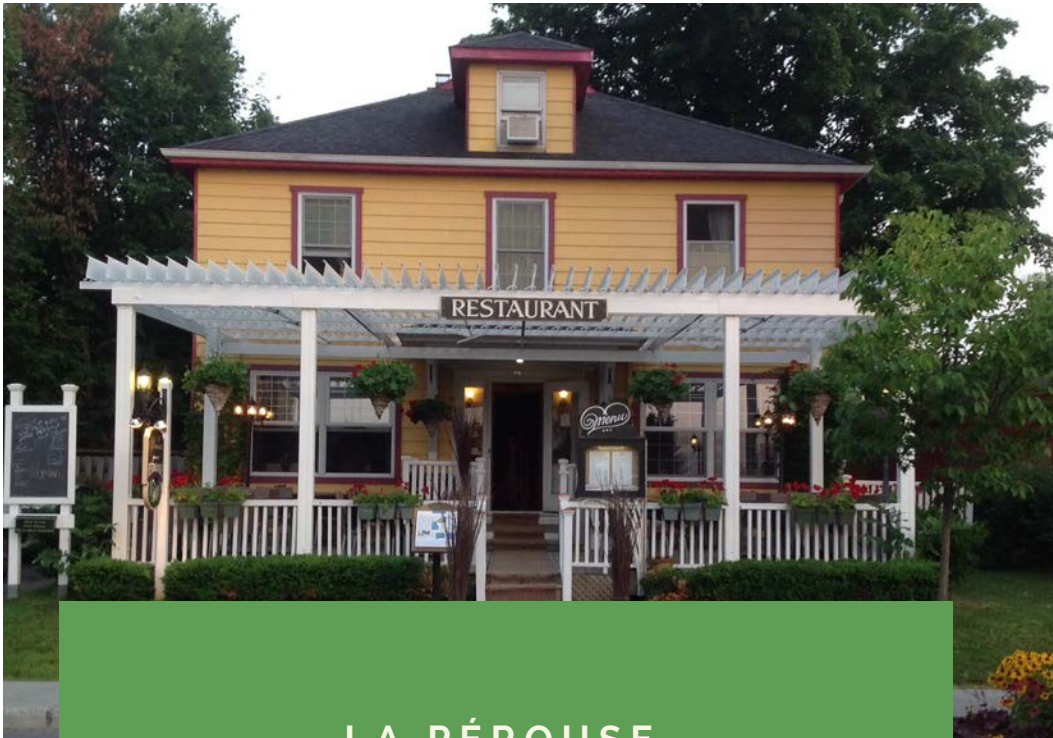
- Expérience culinaire végétale -

La Mandoline partage une cuisine végétale diversifiée et pleine de saveurs dans une atmosphère chaleureuse. Nous soutenons le plus possible une économie locale et durable et utilisons des ingrédients sains et entiers.

SERVICES DE L'ENTREPRISE

- Chef - cuisine végétale
- Chef pour retraites santé et événements
- Ateliers culinaires
- Consultante et développement de recettes

LA
MANDOLINE



LA PÉROUSE

671, rue Shefford
Bromont QC J2L 1C2

Responsable | Arnaud et Caroline
restaurantlaperouse@videotron.ca
450 534-5557

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Restaurant de cuisine française, avec les produits du terroir québécois, depuis 17 années. Restaurant gastronomique en toute simplicité.

La Pérouse
gourmet restaurant
en toute simplicité



L'ÉPICERIE FUTÉE INC.

35, rue John-Savage, local 105
Bromont QC J2L 0A5

Responsable | Alexandra Romero
platsfutes@gmail.com
450 534-3197

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Épicerie santé à Bromont qui se spécialise dans le vrac, les produits bios et les produits locaux le plus possible.





LES CONFITURIÈRES

142, rue Principale
Granby QC J2G 2V2

Responsable | Romane Jouanny

lesconfituriesinc@gmail.com

450 372-5583

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Nous sommes Les Confiturières de la région, nous travaillons conjointement avec plus d'une trentaine d'entreprises, petites ou grandes. Nous les aidons à développer des produits en conserve pour mettre à l'honneur leurs cultures ou leurs entreprises. Nouvellement arrivées à Granby, nous avons ouvert une boutique où l'on peut retrouver une partie de nos créations.

SERVICES DE L'ENTREPRISE

Nous offrons un service de transformation aux producteurs fruitiers de la région. Nous les accompagnons dans l'élaboration de leurs produits, création d'étiquetage nutritionnel et de l'élaboration d'une étiquette conforme à la loi. Nous les conseillons et veillons à leur croissance puisque leur succès nous tient à cœur.

Nous avons également une gamme de confitures (nathy.D) qui est composée de neuf saveurs originales et disponibles en **deux formats (110ml et 212ml)**

- Poire Vanille de Madagascar
- Orange Pimentée
- Cerises Exquises
- Poire Figue Balsamique
- Canneberge Pomme Érable
- Pamplemousse Orange Fleur d'Oranger
- Framboise Bleuet Lavande
- Cerise de Terre Cidre de Glace
- Fraise Agrumes Verts





MAISON BOIRE

13, rue Court
Granby QC J2G 4Y6

Responsable | Brian Proulx

info@maisonboire.com
450 777-9490

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

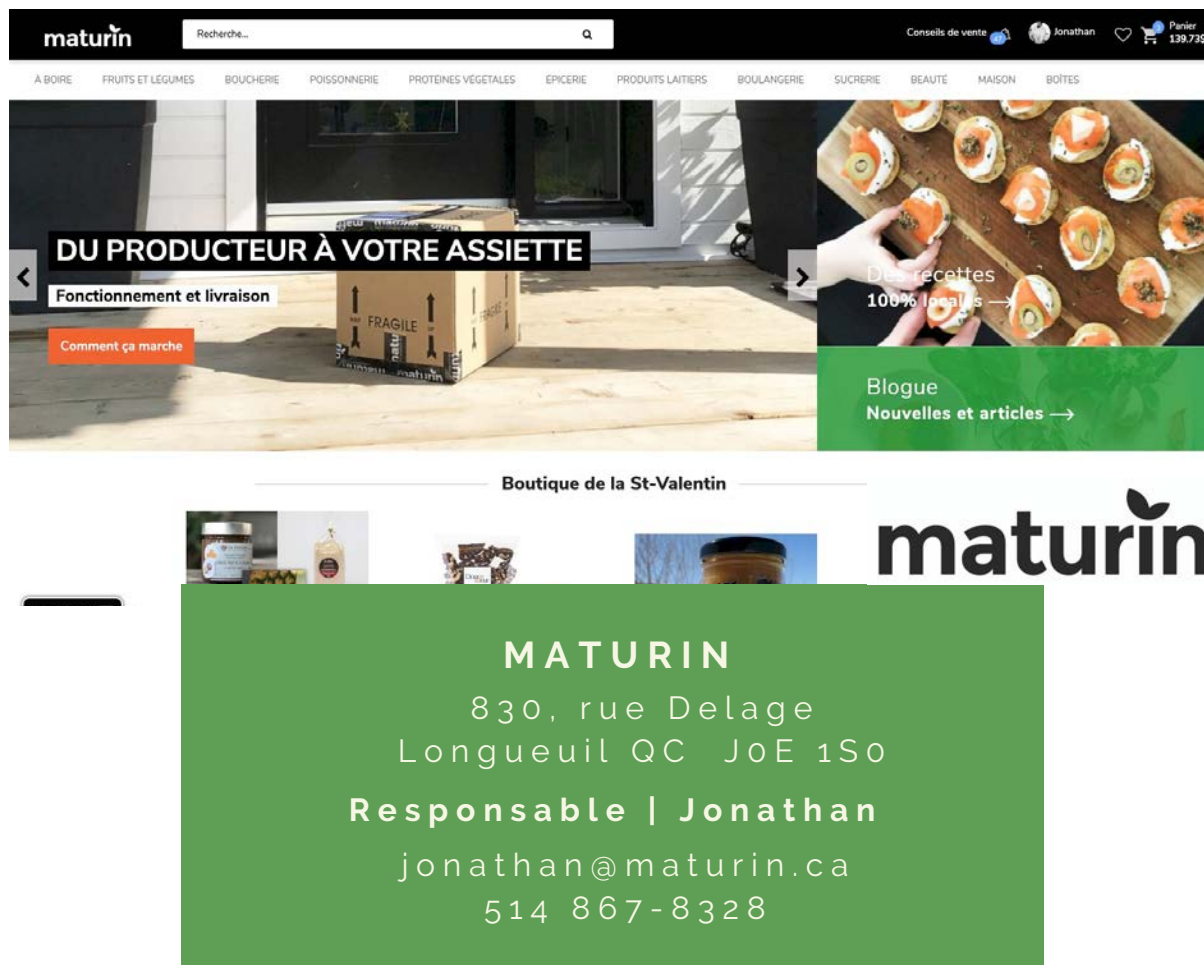
Maison Boire est un restaurant gastronomique sur feu de bois. Notre approche artisanale et durable fait de notre restaurant une référence dans l'industrie touristique canadienne.

Nous sommes toujours à la recherche de produits biologiques d'ici et nous adorons rencontrer des passionnés de la terre comme nous!

SERVICES DE L'ENTREPRISE

- Expérience gastronomique complète
- Événements privés
- Salle de réception privée & salon privé
- Wine Club Maison Boire





DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Marché numérique de l'alimentation pour vendre et acheter des aliments locaux sans intermédiaire.

SERVICES DE L'ENTREPRISE

Comment ça marche ?

Du producteur à votre assiette Maturin, marché numérique de l'alimentation, c'est comme un marché public pour vendre et acheter des aliments d'ici sans intermédiaire, mais vous commandez en ligne et recevez vos aliments à votre porte.

6 Étapes pour manger local sans intermédiaire

1. Les producteurs créent leur boutique et ajoutent leurs produits sur maturin.ca.
2. Les producteurs livrent leurs produits à la caisse à l'entrepôt Maturin.
3. Les consommateurs visitent maturin.ca et passent leur commande.
4. Maturin fait le montage de la commande. Certains aliments comme les légumes et les pains arriveront à l'entrepôt qu'une fois vendus.
5. La commande est livrée directement à domicile.
6. Nous déposons l'argent directement dans le compte bancaire des producteurs.



TIRE-BOUCHON DE L'ORPAILLEUR

1086, rue Bruce Dunham QC JoE 1Mo

Responsable | Thomas Tringle

xthomasx2010@hotmail.com

450 295-3335

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Le Tire-Bouchon vous propose de partager un repas du terroir avec vos invités dans sa salle du restaurant, sur sa terrasse sous la pergolas, ou encore dans une salle louée au vignoble.

Vignoble
de
l'Orpailleur



VRAC DANS L'SAC

104-a, rue Principale
Bedford QC JoJ 1A0

Responsable | Dominique Martel

vracdanslsacinc@gmail.com

450 248-0222

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Vente de produits alimentaires, domestiques et articles écologiques.

Farines, riz, noix, grains, lait, fromages, yogourts, pâtes alimentaires, kombuchas, épices, thés, cafés, etc.

SERVICES DE L'ENTREPRISE

Vente de produits alimentaires, écologiques et biologiques en vrac

