



au fil du saint - laurent

Sélection de produits CANADIENS (principalement QUEBECOIS)

www.aufildustlaurent.be

BULLES	page 3
VINS & CIDRES	page 4
APERITIFS - DESSERTS - LIQUEURS	page 9
SPIRITUEUX - COCKTAILS	page 14
BOISSONS NON ALCOOLISEES	page 18
EPICERIE (salée - sucrée)	page 19

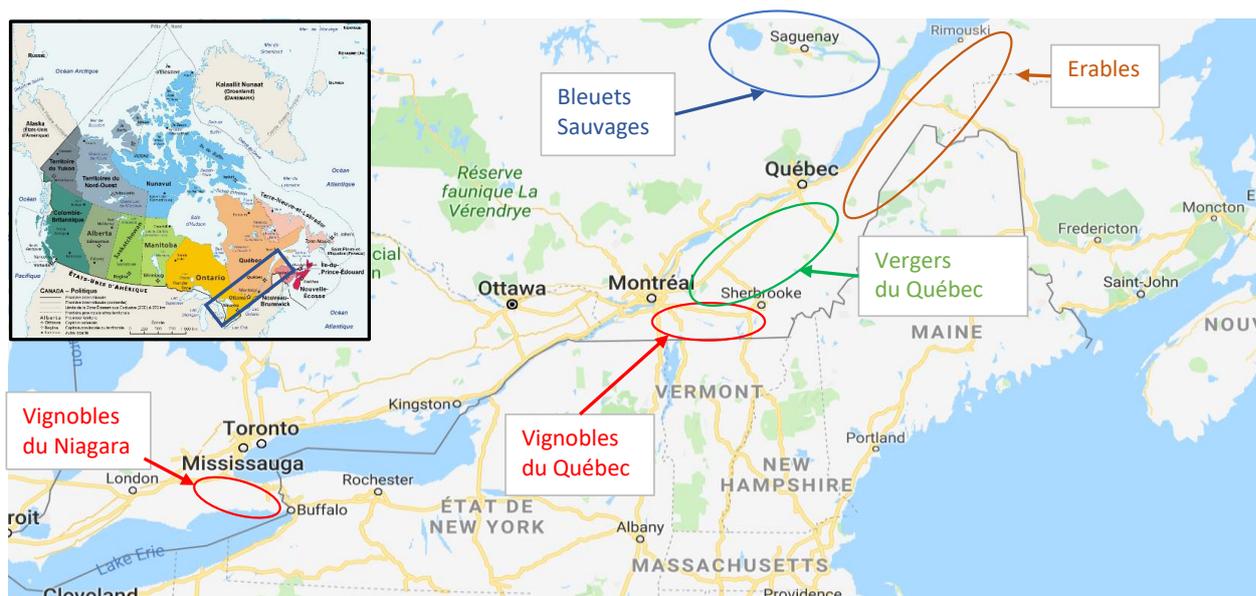
Distribués en exclusivité dans le BenNeLux par:



au fil du vin

Rue du Messenger d'Anvers, 5
B 1400 Nivelles
Bernard CORNET
Tel: 0491/711.018
contact@aufilduvin.be
www.aufilduvin.be
facebook au fil du vin - Nivelles

L'EST du CANADA



Les produits que nous distribuons proviennent tous des bords du **lac Ontario** ou du **Saint-Laurent**, le fleuve qu'a emprunté Jacques Cartier en 1534 pour découvrir le Canada pour le compte de François 1er, Roi de France de l'époque.

La plupart des produits de notre gamme proviennent du Québec, réparti de part et d'autre du fameux fleuve.

L'exploitation de l'**ÉRABLE** est emblématique du Québec. La production canadienne (à 97% Québécoise) correspond à près des 3/4 de la production mondiale. C'est une exploitation totalement durable en ce sens que seul 1 à 2% de la sève d'érable est prélevée chaque année. L'équivalent d'une prise de sang pour un homme. D'autre part l'érable est une espèce indigène, naturellement et parfaitement adaptée à son écosystème. On ne cultive pas l'érable! Pas besoin d'utiliser de produits chimiques, ni d'irriguer, les érables se sentent bien au Québec! Et le sirop d'érable (obtenu par évaporation de l'eau de la sève) est l'un des agents sucrants les moins caloriques, comparativement au sirop de table, au miel ou au sucres raffinés que l'on trouve dans de nombreux produits de grande consommation.

La **CANNEBERGE** (ou Cranberry en anglais) est également emblématique du Québec. Elle se cultive essentiellement dans les zones à tourbières du Nord-Est de l'Amérique du Nord. En plus d'être bonne à manger, la canneberge a des effets extrêmement bénéfiques sur la santé. Comme le citron, ce fruit possède une grande quantité de molécules anti-oxydantes bénéfiques contre l'apparition de maladies cardiovasculaires ou cancéreuses. La canneberge favorise aussi l'augmentation du « bon cholestérol » qui, contrairement au « mauvais cholestérol », nettoie les parois des artères. Elle s'apparente en ce sens au vin rouge (via les tannins). Par ailleurs, il est aussi reconnu que les propriétés antiadhésives de la canneberge aideraient à lutter contre les infections urinaires et les désordres gastro-intestinaux, et amélioreraient même la santé dentaire.

Nous présentons aussi toute une série de produits issus de **POMMES**. Cette culture héritée du temps de la colonisation française est importante au Québec, mais ne s'est développée que récemment vers les boissons fermentées, le **CIDRE**. A la différence du cidre "bouché" de Normandie, le cidre mousseux local est élaboré en utilisant la méthode champenoise (2e fermentation en bouteille fermée avant dégorgement et placement du bouchon final). C'est un véritable "champagne de pommes". Il est aussi vinifié comme un vin blanc tranquille classique pour accompagner vos repas légers. Et finalement depuis les années '90, le fameux **CIDRE de GLACE**, invention canadienne, émerveillera vos desserts aux fruits ou aux chocolats.

Le **BLEUET SAUVAGE** est aussi particulièrement typique de cette région du monde. Le bleuët est cultivé dans différentes parties du monde (dont l'Alsace en France) mais il n'existe à l'état sauvage, au ras du sol, qu'en Amérique du Nord. Et la capitale mondiale de ce fruit se trouve au Québec, dans la région du Saguenay-Lac St-Jean. Sa pulpe est blanche et légèrement moins sucrée que sa cousine la myrtille, et clairement plus goûteuse que le bleuët d'élevage.

Pour le **RAISIN**, c'est un peu plus compliqué. Le climat très froid des hivers québécois implique la protection des vignes lorsqu'on utilise les cépages européens de *Vitis Vinifera* comme le Chardonnay, le Pinot Noir, le Riesling etc... Ces vins sont donc automatiquement assez chers. Une alternative est d'utiliser des cépages autochtones de *Vitis Riparia*, ou des hybrides, comme le Frontenac Noir. Malheureusement, ces vignes ne produisent pas aussi facilement de bons vins et ceux-ci sont donc difficiles à trouver et généralement assez chers aussi. Mais nous en avons trouvé! Le problème du climat canadien en général fait que seuls 2 vignobles au Canada ont réellement acquis (ou sont en train d'acquies) une stature internationale, grâce à leurs oenologues mais surtout leurs micro-climats particuliers. Celui de l'Okanagan Valley en Colombie-Britannique et celui du Niagara dans l'Ontario dont nous vous proposons plusieurs vins tranquilles en Blanc et Rouge ainsi que le mondialement connu IceWine ou Vin de Glace, si succulent avec du chocolat noir en dessert.

Bulles

Cidre Mousseux "Bulles d'Automne"

<i>Domaine/Producteur:</i>	Domaine De Lavoie (Québec, Canada)
<i>Gépage:</i>	Pommes Cortland
<i>Appellation:</i>	Vin de Pommes mousseux
<i>Millésime:</i>	
<i>Teneur en sucre:</i>	92 g/L (doux)
<i>Alcool:</i>	10,0%
<i>Contenance:</i>	750 ml

Description du produit:

Un mousseux de pommes, élaboré selon la méthode traditionnelle des champagnes (2e fermentation en bouteille avant dégorgement) présente des arômes de pommes cuites, de melon et de miel. Le sucre naturel des pommes apporte beaucoup de rondeur à ce cidre d'automne. Une explosion de fraîcheur en première sensation, pour terminer avec une finale onctueuse...

Suggestion culinaire:

Accompagnera idéalement les cocktails, les hors-d'œuvre, le saumon fumé et les fromages.



Poiré Mousseux

<i>Domaine/Producteur:</i>	Domaine De Lavoie (Québec, Canada)
<i>Gépage:</i>	Poires "Beauté Flamande"
<i>Appellation:</i>	Vin de Poires mousseux
<i>Millésime:</i>	
<i>Teneur en sucre:</i>	38 g/L (demi-sec)
<i>Alcool:</i>	10,0%
<i>Contenance:</i>	750 ml

Description du produit:

Un mousseux de poires élaboré selon la méthode traditionnelle des champagnes (2e fermentation en bouteille avant dégorgement). Robe aux couleurs de la moisson, il se distingue par une fine pluie de perles dorées. Nez délicat qui présente des arômes de confiture de poires et de miel. Il offre une bouche ample qui se prolonge dans une finale assez persistante. Ce nectar ensorcelant laisse percevoir une agréable fraîcheur. Ses bulles douces et délicates vous charmeront et vous emmèneront vers des lieux jamais explorés!

Suggestion culinaire:

Parfait avec un cocktail, un fromage bleu, un cheddar fort, ou avec des desserts chocolatés, vanillés ou aux fruits.



Mousseux d'Erable "Mousse des Bois"

<i>Domaine/Producteur:</i>	Domaine ACER (Québec, Canada)
<i>Gépage:</i>	Sève d'Erable
<i>Appellation:</i>	
<i>Millésime:</i>	
<i>Teneur en sucre:</i>	7 g/L (BRUT) ou 0g/L (NATURE)
<i>Alcool:</i>	12,0%
<i>Contenance:</i>	750 ml

Description du produit:

Vin mousseux issu de la fermentation de la Sève d'Erable. Le vin d'Erable (ACER, érable en latin) est soumis à une seconde fermentation en bouteille selon la méthode traditionnelle champenoise. Ce vin aux fines bulles est vif et frais. Il présente des arômes de fleurs, brioche, pomme, agrumes avec une touche finale subtile d'érable.

Suggestion culinaire:

Convient parfaitement à l'apéritif, dans les cocktails, en kir avec un peu de Val Ambré (voir section Vins de Desserts) et une pépite de sucre d'érable dans le fond de la coupe. Idéal avec le saumon fumé.



Cidre pétillant Pommes

Domaine/Producteur: Domaine de Lavoie (Québec, Canada)
Teneur en sucre: 21 g/L (demi-sec)
Alcool: 6,5%
Contenance: 355 ml

Description du produit:

Cidre pétillant (grâce à du CO2 alimentaire) aux fines bulles fruitées, il offre un nez expressif d'où émane des arômes de miel, de fleurs blanches et de pommes fraîches. Ce délicat breuvage est un parfait équilibre entre la Cortland, sucrée et savoureuse, et la McIntosh légèrement acidulée. Prenez plaisir à le savourer, vous aurez l'impression de croquer dans une pomme fraîche!

Suggestion culinaire:

Parfait à boire seul lors d'une fête avec les amis. Ou avec des entrées, sushis ou fromages. Très bien aussi pour accompagner les repas.



Cidre pétillant Pommes & Bleuets

Domaine/Producteur: Domaine de Lavoie (Québec, Canada)
Teneur en sucre: 32 g/L (demi-sec)
Alcool: 6,0%
Contenance: 355 ml

Description du produit:

Cidre pétillant (grâce à du CO2 alimentaire) aromatisé aux bleuets. Il arbore une robe rouge, de belles fines bulles fruitées et une belle vivacité en bouche. Parfait équilibre entre la Cortland, sucrée et savoureuse, et la McIntosh légèrement acidulée, l'arôme de bleuets vient ajouter une touche rafraîchissante et fruitée.

Suggestion culinaire:

Parfait à boire seul lors d'une fête avec les amis. Ou lors de l'apéro et du dessert.



Vins & Cidres tranquilles

Seyval-Vidal

Domaine/Producteur: Union Libre (Québec, Canada)
Cépage: Seyval et Vidal
Appellation:
Millésime: 2017
Alcool: 12,5%
Contenance: 750 ml

Description du produit:

Robe jaune pâle et brillante. Nez exhalant le zeste de citron et de subtiles notes minérales. Ce blanc sec démontre une bonne nervosité. Fidèle aux effluves perçus à l'olfaction, il s'affirme par des saveurs d'agrumes. Sa bouche souple s'estompe dans une finale tout en rondeur et en finesse. Nos raisins proviennent d'une parcelle plantée en 2011.

Suggestion culinaire:

Ce blanc sec avec une finale rafraîchissante accompagne très bien les poissons grillés, fruits de mer, fromages, fondues de fromages et sushis. A boire jeune.



Niagara Blanc - Viognier

Domaine/Producteur: Lakeview (Ontario, Canada)
Cépage: Viognier 100%
Appellation: Niagara Peninsula
Millésime: 2017
Alcool: 13%
Contenance: 750 ml

Description du produit:

Ce vin est aromatique et facile à boire, affichant des notes de fleur d'oranger, de mandarine et de fruits exotiques. La finale laisse des notes florales douces et une touche de pêche douce.

Suggestion culinaire:

Délicieux avec la cuisine asiatique légèrement épicée ou une salade de poulet grillé garnie de fromage de chèvre et de mangue!



Niagara Blanc - Sauvignon B

Domaine/Producteur: Lakeview (Ontario, Canada)
Cépage: Sauvignon Blanc 100%
Appellation: Niagara Peninsula
Millésime: 2017
Alcool: 13%
Contenance: 750 ml

Description du produit:

Cueilli dans des vignobles de la plus haute qualité, ce sauvignon blanc révèle des notes traditionnelles de fruits tropicaux, de groseille à maquereau et de melon, également présentes en bouche, ainsi que d'intenses arômes d'agrumes.

Suggestion culinaire:

Essayez ce vin avec des huîtres grillées nappées d'une sauce au beurre. Super aussi avec tous coquillages et fruits de mer.



Niagara Blanc - Chardonnay

Domaine/Producteur: Eastdell (Ontario, Canada)
Cépage: Chardonnay 100%
Appellation: Niagara Peninsula
Millésime: 2015
Alcool: 12,5%
Contenance: 750 ml

Description du produit:

De couleur jaune pâle, ce chardonnay croustillant sans cuisson affiche des notes de pêche, poire, poivre blanc et agrumes au nez. La bouche est riche en pomme, melon, miel et silex.

Suggestion culinaire:

Ce blanc rafraîchissant se mariera bien avec des huîtres, un brie cuit au four surmonté d'un Chutney aux pêches.



Niagara Blanc - Gewurztraminer/Riesling

Domaine/Producteur: Pillitteri (Ontario, Canada)
Cépage: GW 55% - Riesling 45%
Appellation: Niagara Peninsula
Millésime: 2016
Alcool: 12,0%
Contenance: 750 ml

Description du produit:

Ce vin, classique de climat froid, présente des aromates enracinés dans la pomme verte, litchi, pamplemousse rose et pétale de rose. La bouche reflète les aromates, avec l'ajout de miel, de pêche mûre, mandarine et subtiles nuances de melon miel. L'intégration acide, aux côtés du sucre résiduel, crée un bel équilibre en bouche.

Suggestion culinaire:

Vaste gamme d'accords de cuisine. Ces vins fonctionnent bien seuls, mais considérez les aliments plus élevés dans les épices conduites par le piment, et les poissons maigres et feuilletés tels que les épinards Pad Thai, le curry indien de Madras ou les poêles sauvages Bar rayé. Ce vin se marie bien avec des aliments réconfortants tels que les ailes de poulet, les Cool-Ranch Doritos et les sandwiches BLT (Bacon Lettuce Tomato).



Niagara Rouge - Gamay

Domaine/Producteur: Eastdell (Ontario, Canada)
Cépage: Gamay 100%
Appellation: Niagara Peninsula
Millésime: 2015
Alcool: 12,5%
Contenance: 750 ml

Description du produit:

Ce gamay noir léger à mi-corsé a une belle couleur grenat et affiche de vives notes d'épices au nez suivies par une bouche riche, riche en cerise noire, en épice de poivre noir et en cannelle. Profitez de ce gamay noir légèrement frais.

Suggestion culinaire:

Délicieux avec le filet de porc au lard servi avec réduction de canneberges, le dîner à la dinde accompagné de purée de pommes de terre, de jus de viande et de betteraves, ou le canard rôti glacé au miel et aux légumes verts.



Niagara Rouge - Black Cab

Domaine/Producteur: Eastdell (Ontario, Canada)
Cépage: Cabernet Franc 55% - Baco Noir 35% - Cabernet Sauvignon 10%
Appellation: Niagara Peninsula
Millésime: 2015
Alcool: 12,5%
Contenance: 750 ml

Description du produit:

Black Cab est le vin signature du domaine Eastdell, élaboré à partir de cépages bien cultivés dans le climat frais de l'Ontario: le baco noir et le cabernet. Ce mélange unique présente des notes riches de cerise noire, de cassis et de canneberge avec une pointe de fumée et de vanille au nez. La bouche résonne avec des notes de mûres fraîchement broyées et une légère note de chocolat sur la finale persistante.

Suggestion culinaire:

Associez le Black Cab à une variété de plats pour barbecue, tels que des hamburgers simples ou des steaks T-bone assaisonnés de grains de poivre. Cela va aussi très bien avec la soirée pizza!



Niagara Rouge - Cabernet Sauvignon

Domaine/Producteur: Lakeview (Ontario, Canada)
Cépage: Cabernet Sauvignon 100%
Appellation: Niagara Peninsula
Millésime: 2013
Alcool: 13,0%
Contenance: 750 ml



Description du produit:

Ce vin présente une couleur bordeaux brillante qui déploie des notes d'arômes de mûre, d'épices et de chêne au nez. Suivent une palette de saveurs agréables en bouche, notamment de cassis, de vanille et de notes de chêne bien intégrées. Ce cabernet sauvignon présente un superbe équilibre en bouche.

Suggestion culinaire:

Savourez ce cabernet sauvignon avec des jarrets d'agneau braisés au romarin.

Cidre "Blanc Bec" - PRODUIT BIO

Domaine/Producteur: Domaine Lafrance (Québec, Canada)
Cépage:
Appellation:
Millésime:
Alcool: 9,0%
Contenance: 750 ml

Description du produit:

Élaboré à partir des meilleurs pommes des vergers biologiques du domaine, le Blanc Bec est la parfaite démonstration que la production biologique fait ressortir ce qui est de meilleur dans la nature. Le parfait balancement entre les arômes frais et délicats et la douce acidité de la pomme au naturel saura satisfaire les amateurs de cidres connaisseurs et exigeants. Le meilleur du bio, sans compromis!

Suggestion culinaire:

Cidre (ou vin de pommes) léger pour l'apéro, poissons ou fruits de mer. Idéal lors d'une entrée avant de continuer avec un vin blanc pour le repas.



Cidre à l'érable "Cidrérable"

Domaine/Producteur: Domaine Lafrance (Québec, Canada)
Cépage: Deux variétés de pommes et sirop d'érable
Appellation:
Millésime:
Alcool: 10,0%
Contenance: 750 ml

Description du produit:

Doté d'une robe jaune dorée plutôt profonde, le Cidrérable se veut une nouveauté au cidre et à l'érable qui dégage des parfums de pommes mûres et de pâtisseries à l'érable. Velouté et onctueux. 40g/L de sucre.

Suggestion culinaire:

En apéritif ou en accompagnement de volaille, fromage de chèvre ou jambon à l'érable.



Omerto - Vin de Tomates - SEC - PRODUIT BIO

Domaine/Producteur: Domaine de la Vallée du Bras (Québec, Canada)
Gépage: TOMATES (3 variétés ancestrales)
Appellation: N/A
Millésime:
Teneur en sucre: 3 g/L
Alcool: 15,5%
Contenance: 375 ou 750 ml

Description du produit:

UNIQUE AU MONDE. Cet unique vin de tomate Omerto sec est d'une belle couleur jaune blé, légèrement dorée. Au nez, il dégage des arômes de sauvignon et d'agrumes tels que le citron et le pamplemousse. L'attaque en bouche présente une acidité intéressante suivi d'une belle longueur qui se termine par de la finesse. Il en ressort un goût unique et bien distinctif avec des notes d'alcool de grains.

Suggestion culinaire:

Servir de 4°C à 6°C (en **vin apéritif ou en digestif**) ou de 10°C à 15°C en **vin d'accompagnement** de poissons fumés, huîtres, sushi, charcuteries, fromages à pâte ferme, chocolat noir.



Omerto - Vin de Tomates - DOUX - PRODUIT BIO

Domaine/Producteur: Domaine de la Vallée du Bras (Québec, Canada)
Gépage: TOMATES (3 variétés différentes du vin sec)
Appellation: N/A
Millésime:
Teneur en sucre: 10 g/L
Alcool: 15,5%
Contenance: 375 ou 750 ml



Description du produit:

UNIQUE AU MONDE. Le vin de tomate Omerto Moelleux est d'une belle couleur jaune blé légèrement dorée. Au nez, il dégage des arômes de fleur d'oranger, de melon miel, de fruit confit et d'abricot. En bouche, nous avons la douceur du sucre résiduel qui s'équilibre parfaitement avec l'acidité de la tomate. Il en ressort un goût unique et bien distinctif, avec des notes qui ressemblent à la famille des Portos blanc et des grands Pineaux.

Suggestion culinaire:

Servir de 4°C à 6°C (en **vin apéritif ou en digestif**) ou de 10°C à 15°C en **vin d'accompagnement** de foie gras, terrines, fruits de mer, fromages au lait cru, chocolat blanc, chocolat au lait, desserts.



Apéritifs & Liqueurs & Vins de Desserts

Vin de Glace (Icewine) - Blanc - Vidal

Domaine/Producteur: Lakeview (Ontario, Canada)
Cépage: Vidal 100%
Appellation: Niagara Peninsula
Millésime: 2015
Alcool: 11%
Contenance: 200 ml

Description du produit:

Il s'agit d'un vin de glace Vidal classique avec des notes de pêche, de miel, de litchi et d'agrumes, suivi d'une bouche complexe avec une colonne vertébrale acide et équilibrée. Ce Vidal frais et vif devrait être servi frais à environ 10-12°C.

Suggestion culinaire:

Ce vin de dessert classique se marie bien avec des desserts légers tels que des fruits frais et des fromages ou essayez-le avec une tarte à l'abricot garnie de crème fouettée. Ou avec une simple praline au chocolat noir!



Vin de Glace (Icewine) - Rouge - Cabernet Franc

Domaine/Producteur: Lakeview (Ontario, Canada)
Cépage: Cabernet Franc 100%
Appellation: Niagara Peninsula
Millésime: 2013
Alcool: 11%
Contenance: 200 ml

Description du produit:

Le vin de glace de cabernet franc possède un nez riche et aromatique de fraise, de canneberge et de cerise. La bouche a des saveurs de poivre plus profondes et plus complexes qui équilibrent la douceur. Ce vin doux est bien équilibré avec une bonne acidité en finale. Servir frais à environ 10-12 ° C.

Suggestion culinaire:

Ce riche vin de glace de cabernet franc est excellent à lui seul pour compléter n'importe quel repas! Si vous le mélangez avec des aliments, essayez-le avec une tarte aux fraises fraîche, un gâteau au fromage aux cerises ou une mousse au chocolat.



Cidre de Glace (Pommes)

Domaine/Producteur: Domaine De Lavoie (Québec, Canada)
Cépage: Pommes Cortland
Millésime: 2014
Alcool: 10%
Contenance: 375 ml ou 100 ml

Description du produit:

Cidre arborant une éclatante robe dorée. Nez distinctif aux parfums dominants de compote de pommes et de pêches. Le tout est également agrémenté par des effluves de fruits confits. Prenez plaisir à savourer ce nectar doux (140g/l sucre) exprimant une bonne nervosité. Il évoque des saveurs de miel, de bananes et d'abricots. Ce cidre est agréable, fin et élégant. Il est bien équilibré avec une fin de bouche onctueuse. Servir frais à environ 8 ° C.

Suggestion culinaire:

Avec les fromages, le foie gras, le chocolat noir, une bonne tarte tatin et comme digestif.



Liquoreux de Pommes "Saint Antoine" - PRODUIT BIO

Domaine/Producteur: Cidrerie Saint Antoine (Québec, Canada)
Gépage: Pommes
Millésime: 2016
Alcool: 10%
Contenance: 375 ml

Description du produit:

Boisson liqueuse (100g/l sucre) obtenue par le mélange d'un moût de pomme congelé muté à l'alcool. L'ajout d'alcool neutralise les levures naturelles, empêche la fermentation et préserve les arômes et le sucre naturel de la pomme. Servir très froid, entre 6 °C et 8 °C. Robe brillante, arômes de sucre d'orge. Tout en volupté. Simple mais efficace. Saveurs d'ananas et de mandarines.

Suggestion culinaire:

Un classique comme apéritif, digestif ou trou normand. Idéal avec les desserts à base de pomme ou de chocolat. Terrines de gibier, ou encore fromages à pâtes fermes, semi-fermes ou un bleu.



Vermouth de Pommes "Rouge Gorge" - ROUGE

Domaine/Producteur: Domaine Lafrance (Québec, Canada)
Gépage: Pommes Cortland et eau-de-vie de pommes
Alcool: 18%
Contenance: 750 ml

Description du produit:

Premier Vermouth de cidre québécois réalisé à partir cidre et d'eau-de-vie de pommes du Domaine, spécialement conçus pour l'élaboration de ce doux vermouth. Retrouvez un mélange d'herbes et d'épices classiques du Vermouth et inédits.

Suggestion culinaire:

A boire pur, frais ou sur glace. Merveilleux constituant de toute une série de cocktails.



Vermouth de Pommes "Rouge Gorge" - BLANC

Domaine/Producteur: Domaine Lafrance (Québec, Canada)
Gépage: Pommes Cortland et eau-de-vie de pommes
Alcool: 18%
Contenance: 750 ml

Description du produit:

Élaboré avec des pommes du verger de St-Jospeh-du-Lac, ce vermouth de cidre blanc est infusé d'absinthe, de fleur de sureau, de fenouil, de sarriette, de racine de gentiane et plusieurs autres herbes et épices. Agréable, fruité et facile à boire.

Suggestion culinaire:

Dégustez-le sur glace, pur avec une tranche de citron. Merveilleux constituant de toute une série de cocktails.



Les Îles - apéritif à base de gentiane

Domaine/Producteur: Basserie et Distillerie Oshlag
Alcool: 15%
Contenance: 750 ml

Description du produit:

Mélange d'herbes aromatiques **100 % naturel** élaboré à partir d'extrait de quassia, d'extrait de racine de gentiane et d'écorce d'orange amer. Offrant un goût festif parfaitement équilibré entre amertume provenant des extraits naturels, les agrumes, l'acidité de l'orange amer et le sucre de canne naturel. Au nez, les arômes d'agrumes sont bien nets (oranges amer, mandarine, écorce de citron), suivis de notes plus sucrées de rhubarbe, de cannelle, d'anis étoilé, de vanille, de genièvre et de gingembre.

Suggestion culinaire:

A boire en apéritif ou sur une terrasse. Pour le spritz parfait : 2 vol LES ÎLES, 3 vol vin mousseux, $\frac{3}{4}$ vol de soda ou d'eau pétillante rondelles d'orange. À déguster en toute occasion dans un verre rempli de glace.



Liqueur de Bleuets Sauvages et Sirop d'Erable "1870 Le Grand Feu"

Domaine/Producteur: Domaine Le Cageot (Québec, Canada)
Cépage: Bleuets sauvages et sirop d'érable
Alcool: 23%
Contenance: 375 ml

Description du produit:

Le 1870-Le Grand Feu est le premier spiritueux issu de bleuets sauvages. Grâce au sirop d'érable rajouté après la distillation, le produit final est liquoreux et goûteux. Le bleuët lui donne par contre la douceur et la finesse. Nombre de bouteilles limité.

Suggestion culinaire:

A boire pur sur glace ou comme ingrédient dans vos cocktail.



Apéritif de framboise et de bleuët sauvage

Domaine/Producteur: Domaine Le Cageot (Québec, Canada)
Cépage: Framboise et Bleuets sauvages
Alcool: 18%
Contenance: 375 ml

Description du produit:

Ce vin apéritif présente un nez expressif de fruits, framboises et bleuets. En bouche, une présence remarquable avec des tanins doux. Belle persistance aromatique en finale. Un vin plein de soleil, sympathique et agréable à déguster.

Suggestion culinaire:

Servir frais (4°C) avant le repas. Avec glaçons ou petits fruits congelés. En kir (cocktail). Mixer avec un vin blanc, mousseux ou champagne. Confection de sauces, flambées.



Mistelle d'Erable - Le Grand-Remous

Domaine/Producteur: Erablière BoSirop (Québec, Canada)
Gépage: Sirop d'Erable et alcool
Alcool: 18%
Contenance: 375 ml

Description du produit:

Le Grand-Remous est un mélange de sirop d'érable biologique pur à 100% et d'alcool. Vin muté, ou mistelle, élevé et vieilli en fût pour développer un maximum d'arôme et de saveur tout en gardant la noblesse du sirop d'érable. Prenez le temps de déguster ce que dame nature nous offre de meilleur, une goutte à la fois chaque printemps.

Suggestion culinaire:

Savourez en digestif sur glace, avec les dessert et les fromages. Se conserve au réfrigérateur 1 à 3 mois une fois ouvert.



Miele - amaretto au miel

Domaine/Producteur: Spiritueux Iberville (Québec, Canada)
Alcool: 28%
Contenance: 700 ml

Description du produit:

Reine des liqueurs italiennes, l'amaretto est élégant, somptueux, brillant. Miele est le premier amaretto au monde à utiliser du miel, et non le moindre, le miel biologique du Québec. Au nez, on apprécie le bouquet de noyau d'abricot, typique de l'amaretto. S'ensuit la douceur des notes d'amande et de poire. En bouche, la camomille et le gingembre s'allient pour offrir une délicate fraîcheur. Le tout est rehaussé de parfums de sésame grillé.

Suggestion culinaire:

Parfait à l'apéritif ou en digestif léger. Servir pur, frais ou avec un seul glaçon.



Amermelade - apéritif à base de gentiane

Domaine/Producteur: Spiritueux Iberville (Québec, Canada)
Alcool: 18%
Contenance: 700 ml

Description du produit:

Dans une bouteille d'Amermelade, vous trouverez l'histoire du classique aperitivo, originaire du Nord de l'Italie, et un savoureux vent de fraîcheur bien local avec des saveurs comme le myrique baumier et l'argousier. Bouquet franc d'agrumes avec des effluves de sapinage et de gingembre. En bouche, vous trouverez une amertume rappelant le pamplemousse rose. Attaque complexe de multiples agrumes et fruits (orange, bergamote, pêche et abricot). Finale légèrement amère et camphrée rappelant l'eucalyptus et la rose.

Suggestion culinaire:

Parfait à l'apéritif ou en digestif léger. Servir pur, frais ou avec un seul glaçon.



Liqueur d'Erable au Gin "Réduit de Léo"

Domaine/Producteur: Distillerie Les Subversifs (Québec, Canada)
Alcool: 23%
Contenance: 700 ml

Description du produit:

Une vieille tradition du temps des sucres se perpétue : le bouilleur ajoute du gin au réduit d'érable afin de créer une liqueur bien québécoise. Au nez, les effluves typiques du gin sont bien présentes (baies de genévrier, grains de coriandre). Le tout est soutenu par une trame de caramélisation et de vanille. En bouche, attaque franche sur l'érable, puis viennent des notes finement sapinées et citronnées. Le sucre est agréable et très bien balancé. Hommage à Léo Major (1921-2008), un héros de guerre canadien oublié qui fit acte de bravoure aux Pays-Bas durant la seconde guerre mondiale.

Suggestion culinaire:

Parfait à l'apéritif ou en digestif léger. Servir pur, frais ou avec un seul glaçon.



Crème de Menthe de Isabelle

Domaine/Producteur: Distillerie Les Subversifs (Québec, Canada)
Alcool: 24%
Contenance: 700 ml

Description du produit:

Cette liqueur est le fruit de la rencontre entre trois ingrédients simples et efficaces : l'alcool, le sucre, mais surtout la menthe biologique cultivée au Québec. Un classique revisité d'une finesse jamais vue auparavant. L'essayer c'est l'adopter. On sent la menthe, sa fraîcheur et son côté herbacé évident. Des fines notes poivrées nous rappellent bien qu'elle est l'aromate vedette. La bouche est douce et ample, mais frais en même temps.

Le produit est un hommage à Isabelle Montour (1667-1752), femme métisse (française, algonquine) qui évolue d'abord dans la traite des fourrures avant de devenir diplomate et interprète pour les Anglais, dans ce qui deviendra l'Est américain.

Suggestion culinaire:

À déguster tranquillement dans un cocktail ou simplement sur glace.



Vin Doux d'Erable "Val Ambré"

Domaine/Producteur: Domaine ACER (Québec, Canada)
Alcool: 16%
Contenance: 700 ml

Description du produit:

Vin d'érable (ACER, érable en latin) muté à l'alcool neutre (comme un Pineau). Un peu de sirop d'érable de mi-saison est aussi ajouté avant de l'envoyer vieillir en fût de chêne durant au moins 10 ans. Il est aromatique et riche. Il est charmeur avec ses notes de caramel, de beurre, de noix, de fruits jaunes, de cerise à l'eau-de-vie, de rhum brun et d'érable !

Suggestion culinaire:

Il se sert frais (entre 6°C et 8°C), en apéritif avec des noix ou tout autre accompagnement. Il peut aussi se déguster avec des terrines, un fromage doux (cheddar vieilli 2 ans) ou un dessert, par exemple une tarte aux pommes, etc.



Vin Doux d'Erable "Charles Aimé Robert"

Domaine/Producteur: Domaine ACER (Québec, Canada)
Alcool: 16%
Contenance: 700 ml

Description du produit:

Vin d'érable (ACER, érable en latin) doux. Avec l'ajout de sirop d'érable de fin de saison (le plus gouteux) avant de le laisser vieillir au moins 10 en fût de chêne. Au terme du vieillissement, on assemble différentes barriques, on filtre et on embouteille. Il est complexe et généreux et aime qu'on lui laisse le temps de le savourer. Arômes de sucre cuit, d'épices douces, de fruits secs (dattes, pruneaux, figues), de chocolat et d'érable. Servez-le frais (10°C-14°C) ou à température ambiante.

Suggestion culinaire:

Très agréable à l'apéritif, ce vin est un excellent compagnon des terrines de gibier, du foie gras, des fromages plus corsés comme le bleu, les croûtes lavées, les très vieux fromages à pâte ferme. Il se sert aussi avec les desserts au chocolat noir, au caramel, aux épices ou aux fruits ou fait un dessert en soi. Essayez-le dans sa version cocktail toute simple : les proportions 3 doses pour 1 dose de jus d'orange, et de la glace, rafraichissant et plein de saveurs!



Spiritueux & Cocktails

Vodka (à l'eau d'érable)

Domaine/Producteur: WhiteKeys (Québec, Canada)
Alcool: 40%
Contenance: 500 ml

Description du produit:

Une vodka inspirante. Un processus unique au monde. L'utilisation de grains canadiens et d'une eau de sève d'érable (aubier) issue des régions forestières du Québec qui lui procure une texture distinctive et mémorable. Ronde et soyeuse, l'aubier ne possède aucun goût sucré, mais **offre à la Vodka un arôme subtil et une étonnante onctuosité** que sa provenance végétale lui confère.

Suggestion culinaire:

A boire sur glace ou dans votre cocktail préféré.



Rhum Sainte-Marie

Domaine/Producteur: Sainte Marie (Québec, Canada)
Alcool: 40%
Contenance: 700 ml

Description du produit:

Le Rhum Sainte Marie est distillé en petits lots dans un alambic charentais Chalvignac. La base de la recette, c'est la mélasse verte (sucre de canne) importée du Guatemala. Cette dernière est fermentée pendant trois semaines à la distillerie, puis distillée deux fois. **Les arômes et la couleur sont le résultat de la macération d'épices naturelles et de fruits biologiques.** Cette macération se fait en deux temps. D'abord, il y a les fruits (cantaloups et canneberges du Québec) et par la suite il y a les épices (Anis étoilé, poivre du Sichuan et piment de la Jamaïque). En dégustation, le distillat de la mélasse est très présent. Par la suite, c'est un crescendo de piments, anis et se termine sur un petit côté sucré et fruité. Couleur rosée...

Suggestion culinaire:

En apéro ou en digestif.



Gin Portage

Domaine/Producteur: Portage (Québec, Canada)
Alcool: 41%
Contenance: 700 ml

Description du produit:

A l'opposé des gins hyper aromatiques, ce gin est hyper classique, avec 70 % de baie de genièvre mais aussi de la graine de coriandre, la racine d'angélique et celle de réglisse. Pas d'écorce, rien d'autre. Ultra "smooth"...

Suggestion culinaire:

Dégustez pur ou en Gin Tonic "de compétition" avec une belle tranche de concombre, sans la peau (elle apporte une amertume dont on ne veut rien savoir).



Gin "Bleu Royal"

Domaine/Producteur: Blue Pearl (Québec, Canada)
Alcool: 45%
Contenance: 700ml

Description du produit:

Ce gin québécois, floral et moderne est élaboré avec soin dans le plus pur style London Dry Gin. Débordant de finesse et de fraîcheur, il offre un équilibre parfait des saveurs avec ses notes subtiles de baies de genièvre, cardamome, coriandre et de fleurs sauvages comme l'iris et la lavande. **Sa couleur bleutée 100 % naturelle provient de la fleur de pois papillon.** Cette fleur, qui comporte une **haute teneur en antioxydants**, fait de BleuRoyal le premier gin coloré au monde à avoir des antioxydants.

Suggestion culinaire:

Pour apprécier pleinement son bouquet, il est préférable de boire le gin BleuRoyal nature ou sur glace. Cependant, il demeure un incontournable pour les cocktails, que ce soit en tonic, en negroni ou en martini. Il devient violet lorsqu'il est dilué avec du tonic suite au changement de pH!



Gin "Cépage"

Domaine/Producteur: 1769 Distillery (Québec, Canada)
Alcool: 40%
Contenance: 500 ml

Description du produit:

xxxx

Suggestion culinaire:

xxxx

DISPONIBLE BIENTOT

Gin (aux algues du St-Laurent)

Domaine/Producteur: Distillerie du Saint Laurent (Québec, Canada)
Alcool: 43%
Contenance: 700 ml

Description du produit:

Ce Gin est une bouffée d'air du large, chargé de sel, de puissantes notes herbacées et florales entremêlées d'arôme de pinède qui rappelle la forêt boréale québécoise. Un gin complexe issu d'une improbable union d'arômes provenant des quatre coins du globe et d'algues du Saint-Laurent. En dégustation, une première approche herbacée et florale laisse place à des notes de pinède suivies d'arômes pâtisseries, d'effluves d'agrumes et d'une pointe poivrée. L'algue laminaire, aussi appelée baudrier de Neptune, donne au Gin St. Laurent sa couleur verdâtre caractéristique et une douce finale minérale et légèrement iodée. «*Un des dix spiritueux majeurs découverts en 2017*» (Revue du vin de France).



Suggestion culinaire:

Excellent pur avec un peu de glace ou dans les cocktail à base de gin.

Gin (aux champignons de Gaspésie)

Domaine/Producteur: Distillerie O'Dwyer (Québec, Canada)
Alcool: 43%
Contenance: 700 ml

Description du produit:

Déformation de « Au-Ras-des-Dunes » représentant la rivière Morris lovée au creux de la vallée située entre Rivière-au-Renard et Gaspé. **Ce gin est fabriqué à partir de quatre champignons sauvages, cueillis à la main en Gaspésie, par les producteurs.** Parfait équilibre entre sept principaux aromates gaspésiens, avec une base de baies de genévrier nordique, de graines de coriandre, et des champignons sauvages (chanterelles, chanterelles à pied jaune, armillaires couleur de miel et matsutake), ce gin est aromatique, frais et floral avec d'élégantes notes sensorielles rappelant une marche en forêt agrémentée d'odeurs d'épices et de champignons.



Suggestion culinaire:

Excellent pur avec un peu de glace ou dans les cocktail à base de gin.

Gin (aux champignons de Gaspésie) - vielli 1 an en fût de chêne à whisky

Domaine/Producteur: Distillerie O'Dwyer (Québec, Canada)
Alcool: 43%
Contenance: 700 ml

Description du produit:

Le vieillissement est une science en perfectionnement constant. Les barils choisis pour la fabrication de ce produit proviennent de distilleries produisant du rye whisky, du bourbon et du whisky canadien. Les barils sont gorgés d'eau pendant une semaine avant d'être remplis de gin, afin de ne pas perdre complètement le goût de la Radoune. Les barils ont 15 ans et sont faits de chêne américain.

Suggestion culinaire:

Excellent pur avec ou sans glace.



Crème de Cassis

Domaine/Producteur: Cassis Monna et Filles (Québec, Canada)
Alcool: 19,5%
Contenance: 375 ou 750 ml

Description du produit:

D'une éclatante couleur cassis aux reflets pourpres et violacés, elle se démarque au nez par des arômes dominants de petits fruits rouges, avec une finale légèrement poivrée. Au premier rang, les notes de fruits très mûrs sont suivies d'un sucre prononcé, mais bien équilibré avec l'alcool. Très onctueuse, elle offre une longue finale en bouche à saveur de poire et de vanille. Couronnée par de nombreuses médailles au niveau international.

Suggestion culinaire:

À la fois classique et polyvalente, la Crème de cassis se déguste en digestif sur glace, mais il est plus courant de l'utiliser en mixologie pour la confection de cocktails. Une fois ouverte, elle se conserve au réfrigérateur, à l'abri de la lumière, durant plus d'un an.



SIROP DE LICORNE

Domaine/Producteur: Monsieur Cocktail (Québec, Canada)
Contenance: 250 ml
Alcool: 0%

Description du produit:

Ce sirop fera littéralement briller tes mojitos aux fraises, tes Cosmos, tes limonades, ta bière blanche et ton moussoux. C'est TOUT. Sans agent de conservation, sans colorant et sans arômes artificiels. Une fois ouvert, il se conservera six mois au réfrigérateur.

Suggestion culinaire:

Rehausse les bières blanches, délicieux en sangria rosée ou avec un vin blanc, moussoux ou un kir à la fraise. Idéal en virgin mojito ou en virgin cosmopolitan. Permet de faire 16 cocktails. En vinaigrette avec de la roquette, avec des tomates et de la burrata ou du mozzarella, avec un porc à la moutarde, sur de la crème glacée, du yogourt ou un gâteau au fromage.



TONIC QUEBECOIS

Domaine/Producteur: Monsieur Cocktail (Québec, Canada)
Contenance: 250 ml
Alcool: 0%

Description du produit:

De l'argousier et du thé du Labrador de Charlevoix, de la vraie quinine, des vrais zestes d'agrumes, du sucre et de l'eau de source du Québec. C'est TOUT. Sans agent de conservation, sans colorant et sans arômes artificiels. Une fois ouvert, il se conservera six mois au réfrigérateur.

Suggestion culinaire:

Pour agrémenter vos cocktails. Permet de réaliser les meilleurs Gin & Tonic boréaux, Vodka & Tonic, Sangrias blanches, cidres chauds et aussi pour relever vos bières blanches, IPA et vos cidres & tonic. Permet de faire 16 cocktails.



GYM TONIC

Domaine/Producteur: Monsieur Cocktail (Québec, Canada)
Contenance: 250 ml
Alcool: 0%
LOW CALORIES

Description du produit:

Finement. Le tonic dont nous rêvions depuis longtemps, frais et adapté à la société d'aujourd'hui. Un moment de plaisir pour ceux qui se préoccupent de leurs habitudes de vie. **Sans édulcorant ni arômes, il ne contient aucun sucre ajouté et ne possède pratiquement pas de calories.** C'est TOUT. Sans agent de conservation, sans colorant et sans arômes artificiels. Une fois ouvert, il se conservera deux mois au réfrigérateur.

Suggestion culinaire:

Rehausse les cidres, les bières blondes, ou les cocktails au tonic avec ou sans alcool. Permet de faire 16 cocktails. En vinaigrette avec la salade grecque, le couscous, les canneberges et autres petits fruits antioxydants, sur un sorbet glacé, avec un yogourt vegan à la noix de coco, en salade de betteraves avec du fromage de chèvre, avec la burrata, la roquette et des tomates, pour relever vos grillades de légumes.



Boissons Non-Alcoolisées

JUS 100% PUR CANNEBERGES SANS SUCRE

Domaine/Producteur: Nutra Fruits (Québec, Canada)
Contenance: 500ml

Description du produit:

Pur à 100% sans sucre. Canneberges cultivées dans la région des Bois-Francs au Québec. A diluer 4X dans l'eau: donne 2 litres de jus prêt à boire.

Suggestion culinaire:

Savourez-le nature, mélangez-le avec de l'eau ou ajoutez-le à vos smoothies. Mélange de base avec de l'eau: 1/4 tasse de jus de canneberges 100% pur additionné de 3/4 tasse d'eau.



Bec Cola - PRODUIT BIO

Domaine/Producteur: Bec Cola (Québec, Canada)
Contenance: 275 ml

Description du produit:

Retrouvez le vrai goût du cola! Celui des sucettes d'antan. Le Bec cola revisite un symbole du soda en utilisant du sirop d'érable (à la place de sucre raffiné) et uniquement des ingrédients biologiques.

Suggestion culinaire:

A déguster nature, très frais ou dans des cocktails comme le Rhum Libéré (1 vol rhum, 0,25 vol de jus de lime, et Bec cola)



Bec Lime - PRODUIT BIO

Domaine/Producteur: Bec Cola (Québec, Canada)
Contenance: 275 ml

Description du produit:

Un soda composé d'ingrédients 100% biologiques qui combine à merveille la fraîcheur du citron au doux parfum de l'érable. Une boisson très rafraîchissante, sans caféine et naturellement sucrée au sirop d'érable. Une boisson originale canadienne qui plaira à tous les becs.

Suggestion culinaire:

A déguster nature, très frais ou dans des cocktails comme le Bec Gin Lime: dans un verre, ajouter de la glace concassée, mélanger 1 vol de Gin (aux algues du St Laurent) et 4 vol de Bec Lime. Décorer d'une branche de romarin.



Bec Canneberge - PRODUIT BIO

Domaine/Producteur: Bec Cola (Québec, Canada)
Contenance: 275 ml

Description du produit:

Découvrez le Bec-Cola aux canneberges, l'alternative tonique et fruitée de la gamme BEC, originale, surprenante et surtout biologique! Une boisson authentique du Québec composée d'ingrédients 100 % biologiques. Un breuvage canadien qui combine à merveille deux produits emblématiques du Canada, la canneberge (cranberries), et le sirop d'érable. Une boisson très rafraîchissante, sans caféine et sans acide phosphorique, qui plaira à tous les becs.

Suggestion culinaire:

Comme tout bon soda qui se respecte, nous vous conseillons de déguster le Bec-Cola très frais avec des glaçons. Vous pouvez aussi l'utiliser dans l'élaboration de vos cocktails pour leur ajouter des saveurs authentiques du Québec.



Epicerie

CANNEBERGES SÉCHÉES

Domaine/Producteur: Nutra Fruits (Québec, Canada)
Contenance: 150g

Description du produit:

Canneberges, Sucre de canne, Huile de tournesol. SANS GLUTEN. SANS ARACHIDES. Nos canneberges séchées sucrées entières sont cultivées et transformées au Québec. Un savoir faire unique, qui nous permet de vous offrir un fruit entier, tendre et moelleux.

Suggestion culinaire:

Idéal en salade, en collation ou dans les pâtisseries, nos canneberges séchées entières sauront vous épater.



CANNEBERGES ENROBÉES DE CHOCOLAT NOIR

Domaine/Producteur: Nutra Fruits (Québec, Canada)
Contenance: 120g

Description du produit:

Chocolat noir (sucre, chocolat non sucré, beurre de cacao, lécithine de soya, sel, extrait naturel de vanille), canneberge séchée (canneberge, sucre, huile de tournesol), glaçage d'enrobage (eau, glucose, gomme arabique, sorbate de potassium, acide citrique, gomme laque, huile végétale). ALLERGIES : Fabriqué dans une usine sans traces d'arachides, mais peut contenir des noix et du lait. SANS GLUTEN

Suggestion culinaire:

Offrez-vous un plaisir gourmand. Magnifique avec un café ou un thé...



SIROP CANNEBERGE & ERABLE

Domaine/Producteur: Nutra Fruits (Québec, Canada)
Contenance: 250 ml

Description du produit:

Sucre de canne, jus de canneberges première pression, sirop d'érable, eau, jus de canneberges concentré. Réfrigérer après ouverture. Agiter vigoureusement avant de servir. Utiliser dans les 6 mois après ouverture.

Suggestion culinaire:

Servir avec du pain doré, sur la crème glacée ou avec une salade de fruits frais. Ajoutez une touche sucrée à vos cocktails, sangria ou kir.



GELÉE CANNEBERGE AVEC PECTINE

Domaine/Producteur: Nutra Fruits (Québec, Canada)
Contenance: 212 ml

Description du produit:

Sucre, Jus de canneberges, Eau, Pectine. Réfrigérer après ouverture. Utiliser dans les 6 mois.

Suggestion culinaire:

Notre gelée est délicieuse avec les fromages, le foie gras et les terrines. Tartiner sur le pain et les croissants.



TARTINADE PURE CANNEBERGE

Domaine/Producteur: Nutra Fruits (Québec, Canada)
Contenance: 212 ml

Description du produit:

Canneberges, Sucre, Pectine. Réfrigérer après ouverture et utiliser dans les 6 mois.

Suggestion culinaire:

Idéale au petit déjeuner, délicieuse avec les fromages ou en sauce pour accompagner une dinde. Notre tartinaide est moins sucrée et contient plus de fruits qu'une confiture.



COULIS PURE CANNEBERGE

Domaine/Producteur: Nutra Fruits (Québec, Canada)
Contenance: 250 ml

Description du produit:

Canneberges (purée, jus), Sucre, Eau. Réfrigérer après ouverture. Agiter vigoureusement avant de servir. Utiliser dans les 6 mois après ouverture.

Suggestion culinaire:

Servir avec la crème glacée, le gâteau au fromage, le yogourt ou dans un smoothie. Servir en apéro sur un croûton de fromage de chèvre chaud.



MOUTARDE STYLE DIJON CANNEBERGE

Domaine/Producteur: Nutra Fruits (Québec, Canada)
Contenance: 212 ml

Description du produit:

Moutarde biologique style Dijon (eau, graines de moutarde, vinaigre de cidre, sel), Purée de canneberges, Sucre, Jus de canneberges concentré.
Réfrigérer après ouverture et utiliser dans les 6 mois.

Suggestion culinaire:

Servir dans un sandwich, un burger, avec des saucisses ou viandes grillées.
Ajoutez à votre vinaigrette maison.



CONFIT OIGNON CANNEBERGE

Domaine/Producteur: Nutra Fruits (Québec, Canada)
Contenance: 212 ml

Description du produit:

Oignons, Sucre, Canneberges, Jus de canneberges, Vinaigre, Romarin.
Réfrigérer après ouverture et utiliser dans les 6 mois.

Suggestion culinaire:

Servir en garniture sur un brie fondant ou dans un burger.
Excellent accompagnement pour les fromages fins ou la raclette.



SAUCE CANNEBERGE PORTO ÉRABLE

Domaine/Producteur: Nutra Fruits (Québec, Canada)
Contenance: 212 ml

Description du produit:

Canneberges, Sucre, Eau, Sirop d'érable, Porto (contient des sulfites).
Réfrigérer après ouverture et utiliser dans les 6 mois.

Suggestion culinaire:

Délicieux avec un filet de porc, un magret de canard ou des fromages fins.
Servez en garniture sur un brie fondant ou une crème glacée.



VINAIGRETTE CANNEBERGE FRAMBOISE BLEUET THÉ VERT

Domaine/Producteur: Nutra Fruits (Québec, Canada)
Contenance: 250 ml

Description du produit:

Huile de canola 100% pure, Jus de canneberges, Sirop d'érable, Eau, Vinaigre de cidre biologique, Jus de bleuets sauvages concentré, Jus de framboises concentré, Huile de pépins de canneberges, Extrait de thé vert.
Réfrigérer après ouverture. Agiter vigoureusement avant de servir. Utiliser dans les 6 mois après ouverture.

Suggestion culinaire:

Utilisez-la pour rehausser la saveur de vos tartares, poissons et marinades.
Servir sur une salade d'épinard, Grenoble et fromage de chèvre.



VINAIGRETTE CANNEBERGE MIEL SÉSAME GRILLÉ

Domaine/Producteur: Nutra Fruits (Québec, Canada)
Contenance: 250 ml

Description du produit:

Huile de canola 100% pure, Jus de canneberges, Vinaigre de cidre biologique, Miel, Huile de sésame grillé, Huile de pépins de canneberges.
Réfrigérer après ouverture. Agiter vigoureusement avant de servir. Utiliser dans les 6 mois après ouverture.

Suggestion culinaire:

Utilisez-la pour rehausser la saveur de vos tartares, poissons et marinades.
Excellent comme sauce pour les rouleaux de printemps ou vos sautés de légumes et crevettes.
Servir en salade roquette, suprêmes d'agrumes et noisettes.



VINAIGRETTE CANNEBERGE ÉRABLE BALSAMIQUE

Domaine/Producteur: Nutra Fruits (Québec, Canada)
Contenance: 250 ml

Description du produit:

Huile de canola 100% pure, Jus de canneberges, Sirop d'érable, Vinaigre de cidre biologique, Vinaigre balsamique biologique, Huile de pépins de canneberges.
Réfrigérer après ouverture. Agiter vigoureusement avant de servir. Utiliser dans les 6 mois après ouverture.

Suggestion culinaire:

Utiliser pour rehausser la saveur de vos tartares, poissons et marinades.
Servir sur une salade tomate, fromage Bocconcini et basilic frais.



THÉ NOIR avec CANNEBERGE ORANGE GINGEMBRE VANILLE

Domaine/Producteur: Nutra Fruits (Québec, Canada)
Contenance: 40g de vrac en boîte métallique

Description du produit:

Canneberge, Thé noir, Écorce d'orange, Gingembre, Cannelle, Vanille. Peut contenir des noix. 100% naturel. Sans agent de conservation.

Suggestion culinaire:

Infuser 1 cuillère à soupe de mélange de thé pour 1 tasse d'eau bouillante.
Infuser 1 à 3 minutes et filtrer. Déguster.



THE AU VIN DE GLACE

Domaine/Producteur: Metropolitan Tea Company (ON, Canada)
Contenance: 24 sachets dans une boîte métallique
Commerce équitable

Description du produit:

L'incroyable goût et l'odeur du vin de glace dans un thé noir supérieur provenant des meilleures récoltes de Sri Lanka. Ce thé au vin de glace est présenté dans une superbe boîte

Suggestion culinaire:

Infuser 1 sachet par tasse dans de l'eau frémissante max 5 minutes en fonction de votre goût.
Ajouter lait et/ou sucre selon votre goût et servir chaud ou glacé. Déguster.



SIROP ERABLE PUR

Domaine/Producteur: La Ferme Martinette (Québec, Canada)

Ambré 540 ml (canne en métal)
Doré 250 ml (cruchon en plastique)

Description du produit:

Appelé « L'Or Blond du Québec », le sirop d'érable est issu de la concentration de la sève de l'érable à sucre récoltée au printemps. Ce produit haut de gamme 100% pur sert à napper crêpes, gaufres, céréales, desserts et entre dans la confection de vinaigrettes, marinades, boissons...

Au fur et à mesure de la saison, la sève d'érable est de plus en plus dense (concentrée). Il y a 4 niveaux, le **doré** (goût délicat, un peu boisé), l'**ambré** (goût riche), le **foncé** (goût robuste) et le **très foncé** (goût très prononcé).

Le sirop d'érable ne contient que 252 Kcal/100 g, c'est-à-dire nettement moins que le sucre (380 Kcal) ou le miel (356 Kcal).

Suggestion culinaire:

Délicieux sur vos crêpes, gaufres, pancakes, crèmes glacées, yogourts, fruits, céréales...

En remplacement du sucre dans vos boissons froides ou chaudes...

Pour réaliser vos marinades, vos vinaigrettes...

Aspect pratique:

Pour consommer votre sirop en canne, faites deux trous à l'aide de votre ouvre-boite, l'un en face de l'autre sur le couvercle. Ainsi votre canne se transforme en verseuse ! Durée de vie 4 ans. Au frigo, plusieurs mois après ouverture.



SIROP ERABLE PUR - PRODUIT BIO

Domaine/Producteur: Domaine ACER (Québec, Canada)

Ambré 540 ml (canne en métal)

Description du produit:

Appelé « L'Or Blond du Québec », le sirop d'érable est issu de la concentration de la sève de l'érable à sucre récoltée au printemps. Ce produit haut de gamme 100% pur sert à napper crêpes, gaufres, céréales, desserts et entre dans la confection de vinaigrettes, marinades, boissons...

Au fur et à mesure de la saison, la sève d'érable est de plus en plus dense (concentrée). Il y a 4 niveaux, le **doré** (goût délicat, un peu boisé), l'**ambré** (goût riche), le **foncé** (goût robuste) et le **très foncé** (goût très prononcé).

Le sirop d'érable ne contient que 252 Kcal/100 g, c'est-à-dire nettement moins que le sucre (380 Kcal) ou le miel (356 Kcal).

Suggestion culinaire:

Délicieux sur vos crêpes, gaufres, pancakes, crèmes glacées, yogourts, fruits, céréales...

En remplacement du sucre dans vos boissons froides ou chaudes...

Pour réaliser vos marinades, vos vinaigrettes...

Aspect pratique:

Pour consommer votre sirop en canne, faites deux trous à l'aide de votre ouvre-boite, l'un en face de l'autre sur le couvercle. Ainsi votre canne se transforme en verseuse ! Durée de vie 4 ans. Au frigo, plusieurs mois après ouverture.



BONBONS AU SIROP ERABLE

Domaine/Producteur: La Ferme Martinette (Québec, Canada)

Contenance: 100 g

Description du produit:

Bonbons au pur sirop d'érable doré, pour le sublime goût de l'érable qui dure encore plus longtemps ! Environ 16 bonbons en forme de feuilles d'érable sont emballés individuellement, et regroupés dans ce sachet refermable. Comme un sucre d'orge mais avec...l'extraordinaire goût de l'érable de la fameuse "tire sur la neige" pour ceux qui connaissent... :-)



SUCETTES AU SIROP ERABLE

Domaine/Producteur: La Ferme Martinette (Québec, Canada)
Contenance: unité

Description du produit:

Faits de pur sirop d'érable issu de la concentration de la sève de l'érable récoltée au printemps. Ces "suçons" clairs au sirop d'érable haut de gamme sont confectionnés avec le plus grand soin. Comme un sucre d'orge mais avec...l'extraordinaire goût de l'érable de la fameuse "tire sur la neige" pour ceux qui connaissent... :-)



BISCUITS CREME D'ERABLE

Domaine/Producteur: North Hatley (Québec, Canada)
Contenance: 400 g

Description du produit:

Farine de blé enrichie, huile de canola et huile de palme, sirop d'érable, glucose/fructose, amidon de maïs, sel, bicarbonate de sodium, lécithine de soya, colorant artificiel.



GELEE ERABLE PUR - PRODUIT BIO

Domaine/Producteur: Domaine ACER (Québec, Canada)
Contenance: 212 ml (pot en verre)

Description du produit:

Issue de la récolte de sève d'érable de mi-saison (ambré), c'est la saveur de l'érable dans toute sa finesse, toute sa délicatesse. Couleur dorée lumineuse. Texture douce et tendre caractéristique.

Au fur et à mesure de la saison, la sève d'érable est de plus en plus dense (concentrée). Il y a 4 niveaux, le **doré** (goût délicat, un peu boisé), l'**ambré** (goût riche), le **foncé** (goût robuste) et le **très foncé** (goût très prononcé).

Le sirop d'érable ne contient que 252 Kcal/100 g, c'est-à-dire nettement moins que le sucre (380 Kcal) ou le miel (356 Kcal).

Suggestion culinaire:

Pour garnir les biscuits ou les étages d'un gâteau moelleux ou encore pour glacer les tartes aux fruits, brillant et succulent! Ou encore simplement sur une tartine grillée...



BEURRE ERABLE PUR - PRODUIT BIO

Domaine/Producteur: Domaine ACER (Québec, Canada)
Contenance: 212 ml (pot en verre)

Description du produit:

Un nom déconcertant pour cette pâte à tartiner 100 % érable, issue de la cristallisation très fine d'un sirop de début de saison. Tout en douceur et en onctuosité, c'est un incontournable! Conservation : 6 mois au réfrigérateur.

Suggestion culinaire:

Indispensable pour glacer vos gâteaux, vos brioches, pour garnir vos tartines grillées ou vos bagels. Excellent à la petite cuillère!



Confiture de bleuets sauvages

Domaine/Producteur: Domaine Le Cageot (Québec, Canada)
Contenance: xxx ml

Description du produit:

Confiture de fruits entiers. Pas de colorants. Juste des fruits.



Vinaigrette de vin de bleuets sauvages

Domaine/Producteur: Domaine Le Cageot (Québec, Canada)

Contenance: 250 ml

Description du produit:

xxx

Suggestion culinaire:

Ajouter à vos salades préférées. Utilisez pour mariner vos viandes, volailles, poissons, etc

