



au fil du saint-laurent

Sélection de produits CANADIENS (Alccol Québécois & Vins du Niagara)

www.aufildustlaurent.be

BULLES

page 3

VINS

page 3

APERITIFS - DESSERTS - LIQUEURS

page 6

SPIRITUEUX - COCKTAILS

page 9

PRODUITS D'ERABLE

page 12

Distribués par:



au fil du vin

BE05.6593.7392

FBR Group SPRL

Rue Saint-Joseph, 16A

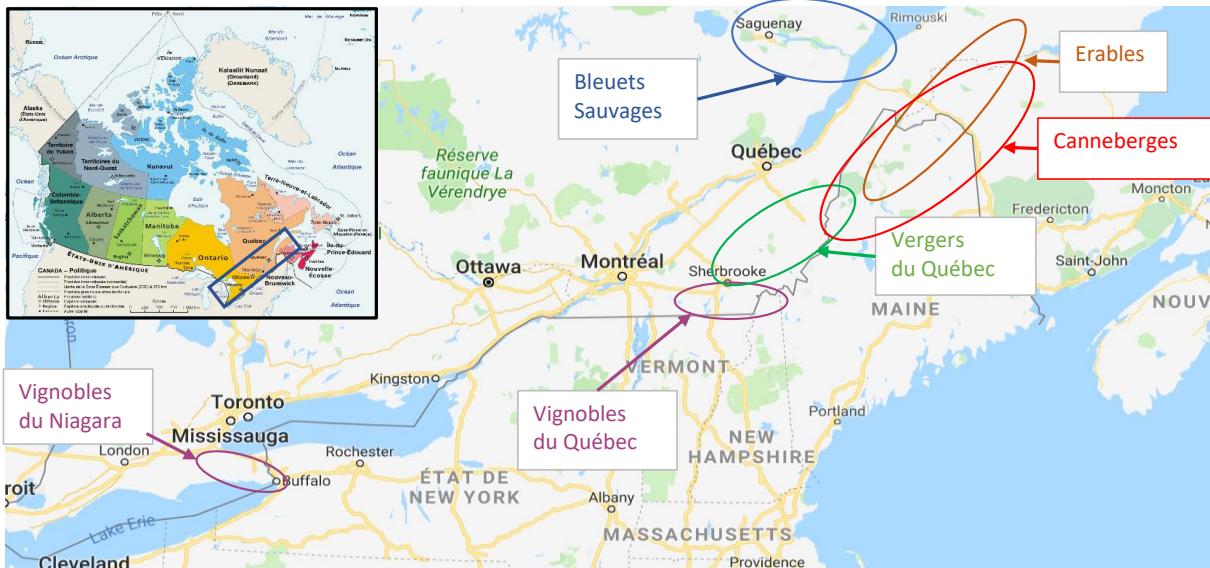
B 1470 Genappe

Bernard CORNET

Tel: 0491/711.018



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'ERABLE** 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 possèdent 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 tanins). 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 bleuet 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 sucré que sa cousine la myrtille, et clairement plus goutu que le bleuet 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'acquérir) 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

Mousseux d'Erable "Mousse des Bois"

<i>Domaine/Producteur:</i>	Domaine ACER (Québec, Canada)
<i>Cépage:</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'éralbe.

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'éralbe dans le fond de la coupe. Idéal avec le saumon fumé.



Vins tranquilles

Niagara Blanc - Viognier

<i>Domaine/Producteur:</i>	Lakeview (Ontario, Canada)
<i>Cépage:</i>	Viognier 100%
<i>Appellation:</i>	Niagara Peninsula
<i>Millésime:</i>	2017
<i>Alcool:</i>	13%
<i>Contenance:</i>	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 épicee ou une salade de poulet grillé garnie de fromage de chèvre et de mangue!

Niagara Blanc - Sauvignon B

<i>Domaine/Producteur:</i>	Lakeview (Ontario, Canada)
<i>Cépage:</i>	Sauvignon Blanc 100%
<i>Appellation:</i>	Niagara Peninsula
<i>Millésime:</i>	2017
<i>Alcool:</i>	13%
<i>Contenance:</i>	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 arômes enracinés dans la pomme verte, litchi, pamplemousse rose et pétales de rose. La bouche reflète les arômes, 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 Eastell, 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.

Omerto - Vin de Tomates - SEC - PRODUIT BIO

Domaine/Producteur:	Domaine de la Vallée du Bras (Québec, Canada)
Cépage:	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 suivie 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

<i>Domaine/Producteur:</i>	Domaine de la Vallée du Bras (Québec, Canada)
<i>Cépage:</i>	TOMATES (3 variétés différentes du vin sec)
<i>Appellation:</i>	N/A
<i>Millésime:</i>	
<i>Teneur en sucre:</i>	10 g/L
<i>Alcool:</i>	15,5%
<i>Contenance:</i>	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

<i>Domaine/Producteur:</i>	Lakeview (Ontario, Canada)
<i>Cépage:</i>	Vidal 100%
<i>Appellation:</i>	Niagara Peninsula
<i>Millésime:</i>	2015
<i>Alcool:</i>	11%
<i>Contenance:</i>	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. Considéré largement comme le **meilleur vin de dessert du monde**. 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

<i>Domaine/Producteur:</i>	Lakeview (Ontario, Canada)
<i>Cépage:</i>	Cabernet Franc 100%
<i>Appellation:</i>	Niagara Peninsula
<i>Millésime:</i>	2013
<i>Alcool:</i>	11%
<i>Contenance:</i>	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 équilibreront 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.

Sortilège L'Original

Domaine/Producteur: Sorliège Whisky
Alcool: 30%
Contenance: 700 ml



Description du produit:

Né du mélange de whisky canadien et d'un autre aliment purement canadien, le sirop d'érable. Le spiritueux Sortilège allie le caractère du whisky de seigle, vieilli de minimum 3ans, et du sirop d'érable "Grade A-Extra Clear" garantissant la richesse et les arômes les plus raffinés. Ce mariage unique de produits 100% canadiens offre une expérience inédite et innoubliable.

Suggestion culinaire:

A boire sec ou sur glace. Peut facilement incorporer les cocktails classiques, old fashioned, mojito.

Sortilège Bleuets Sauvages

Sorliège Whisky
Alcool: 23%
Contenance: 750 ml



Description du produit:

Issus des mêmes produits traditionnels, le whisky canadien de seigle et le sirop d'érable, mais avec une touche de changement. Avec les arômes acclamés des bleuets sauvages du lac St. Jean au Quebec, le plaisir gustatif du sortilège Bleuets sauvages reste un gout authentique et 100% canadien.

Suggestion culinaire:

A boire sec ou sur glace. Son gout unique peut valoriser vos cocktails pour les rendre irremplaçables.

Sortilège Crème d'Erable

Domaine/Producteur: Sorliège Whisky
Alcool: 17%
Contenance: 750 ml



Description du produit:

L'ajout de crème laitière fraîche crée un mélange riche et exquis mais surtout équilibré parfaitement.

Suggestion culinaire:

A boire sur glace. Sortilège crème d'érable peut réhausser votre café avec des saveurs uniques. Il se marie exceptionnellement bien dans les cocktails à base de café tels que Le White Russian ou encore le fameux Irish Cofee.

Cidre de Glace Givré

<i>Domaine/Producteur:</i>	Domaine Félibre au Québec.
<i>Gépage:</i>	Pommes
<i>Millésime:</i>	
<i>Alcool:</i>	10,5%
<i>Contenance:</i>	375 ml

Description du produit:

Le cidre de glace est né du savoir faire québécois et climat unique du Québec. Les pommes ou le moût de pommes, gelées par le froid de l'hiver (aux environs de -20°C) sont pressés afin d'éliminer l'eau et concentrer le jus en saveurs et en arômes avant fermentation pour obtenir ce fabuleux nectar **unique au monde**. Ce cousin du vin de glace (Ice Wine), de la marque Givré est fluide, frais, gourmand et parfaitement équilibré, doux au palais, et agréablement velouté en bouche. Il s'agit d'un produit 100% naturel.



Suggestion culinaire:

C'est aux extrêmes d'un repas que le Givré s'exprime le plus. En apéritif ou avec un dessert à la framboise ou à la pomme, légèrement chocolaté, le Givré va vous faire frissonner. Il s'accorde aussi très bien avec du foie gras ou avec du fromage fermenté. Il se déguste froid, environ 8-10°C.

Cidre de Glace Pinnacle

<i>Domaine/Producteur:</i>	Domaine Pinnacle
<i>Gépage:</i>	Pommes
<i>Millésime:</i>	
<i>Alcool:</i>	12%
<i>Contenance:</i>	375 ml

Description du produit:

Pinnacle nous offre un cidre de glace d'une grande complexité issu d'un assemblage de 6 variétés de pommes. Avec sa couleur dorée et ses reflets orangés, il dégage des odeurs de pommes fraîchement cueillies avec des effluves de cannelle et d'épices. Doté d'un équilibre exquis entre le sucre et l'acidité, ce qui l'empêche d'être trop sucré et lui donne une finale des plus agréables. Un cidre de glace opulent, intense et d'une grande complexité qui évoque les vins de glace ou les meilleurs Sauternes.



Suggestion culinaire:

Le cidre de glace du domaine Pinnacle se boit très frais (5°C). Vous pouvez le déguster en apéritif, avec du foie gras, des fromages fins, le dessert mais également le servir seul en conclusion d'un excellent repas.

Liquoreux de Pommes "Saint Antoine" - PRODUIT BIO

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

Description du produit:

Boisson liquoreuse (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.

Les Iles - 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 balancé 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)
Gépage: 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 et de sirop d'érable rajouté après la distillation, le produit final est liquoreux et goûteux. Le bleuet lui donne par contre la douceur et la finesse. Nombre de bouteilles limité.

RUPTURE DE STOCK ACTUEL



Suggestion culinaire:

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

Apéritif de framboise et de bleuet sauvage

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

RUPTURE DE STOCK ACTUEL



Description du produit:

Ce vin apéritif présente un nez expressif de fruits, framboises et bleuets. En bouche, présence remarquée 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.

Vin Doux d'Erable "Val Ambré" - PRODUIT BIO

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" - PRODUIT BIO**

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 goutu) 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, rafraîchissant 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 (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'aromates 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 pâtissiers, 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 de Neige

Domaine/Producteur: La Face Cachée de la Pomme, Hemmingford, Québec
Alcool: 43%
Contenance: 500 ml

Description du produit:

Nouveau et unique, ce gin est assemblé avec l'eau de pomme issue de la production de Cidre de Glace et aromatisé en final avec un soupçon de Cidre de Glace. De couleur dorée, ce gin innovateur révèle un goût raffiné avec sa sélection d'aromates et d'herbes sauvages du Québec tels que baies du genévrier, mélilot, épinette blanche et lichen. Soyeux à souhait....



Suggestion culinaire:

Seul ou en cocktail, il promet une expérience gustative hors de l'ordinaire.

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 poisson papillon.** Cette fleur, qui comporte une **haute teneur en antioxydants**, fait de Bleu Royal 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!



RUPTURE DE STOCK ACTUEL

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).



Whisky Sortilège Prestige

Domaine/Producteur: Sorliège Whisky
Alcool: 41%
Contenance: 750 ml

Description du produit:

Sortilège prestige offre une expérience différente, enrichie du sortilège classique. Vieilli en baril de chêne blanc pendant un minimum de 7 ans, amène la chaleur du whisky avec le réconfort du sirop d'érable.

Suggestion culinaire:



Whisky Crown Royal

Domaine/Producteur: Distillerie Gimli, Manitoba
Alcool: 40%
Contenance: 700 ml

Description du produit:

La création de ce whisky résulte d'une rencontre royale historique entre le Canada et l'Angleterre en 1939. Cet assemblage de seigle, de maïs et d'orge malté offre un goût original qui rappelle les saveurs du Canada. Crown Royal est de plus en plus connue dans le monde entier. Né d'un assemblage de maïs, de seigle et d'orge malté, et vieilli à point en fût de chêne neuf, le Crown Royal présente des notes de pomme cuite, de caramel, de pain d'épices et de bonbons à la

Suggestion culinaire:

Son caractère très soyeux le rend particulièrement agréable seul ou sur glace mais il peut également servir de base à plusieurs cocktails.



Glen Breton Rare 10 ans - Single Malt

Domaine/Producteur: Glenora, Nova Scotia
Alcool: 43%
Contenance: 750 ml

Description du produit:

Le seul "single malt" du Canada. Fabriqué à partir d'orge maltée, le caractère de ce whisky est influencé par le climat froid et les vents humides de l'Atlantique qui fait un mélange riche est obtenu en arômes. Si elle se rapproche de ses cousins écossais à bien des égards, cette version sait aussi prendre du recul afin de mieux affirmer ses origines. Sa palette aromatique particulièrement originale voire surprenante constitue déjà à elle seule un prétexte à la découverte. Nez expressif et complexe proposant des arômes classiques, il évolue sur des notes plus originales comme le sirop d'érable. Bouche vive et dynamique d'une fraîcheur agréable. Finale fine et gourmande.



Glen Breton ICE 10 ans

Domaine/Producteur: Glenora, Nova Scotia
Alcool: 57,2%
Contenance: 250 ml

Description du produit:

Seul et unique whisky vieilli intégralement en fûts qui ont contenu du vin de glace canadien, Glen Breton Ice exprime toute la douceur de ce vin. Evoque un cocktail de fruits avec des notes de raisin rouge, d'abricot et de pêche. Des notes plus typiques d'un whisky émergent avec les céréales, les noisettes et une pointe de réglisse noire.



Fireball

Domaine/Producteur: Sazerac Company Inc.
Alcool: 33%
Contenance: 700 ml

Description du produit:

Le Fireball est une liqueur de whisky canadien infusée naturellement à la cannelle. Intense et fort en caractère. Visuel : Présente une jolie couleur or. Nez : Suggère des notes boisées. Bouche : Légère et intense , elle propose de doux arômes de cannelle. Longue finale sur des notes pimentées.

Suggestion culinaire:

A déguster glacé en verre à shooter ! Peut aussi rehausser avec finesse certains cocktails.



Produits d'Érable

SIROP ERABLE PUR - Ambré

Domaine/Producteur: Sucro-Bec L

Disponible en :

- 100ml / 250ml / 500ml / 1 L / 4 L (cruchon en plastique)
- 540 ml (canne en métal)
- 1L / 4L (bidons 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...



TARTINADE d'ERABLE

Domaine/Producteur: Nokomis

Contenance: 150 g (pot en verre)

Description du produit:

Appelé aussi Beurre d'Erable, vous apprécieriez l'onctuosité de notre fondant d'érable obtenu à partir de sirop d'érable 100% pur du Québec. La tartinade d'érable qui doit son nom à sa texture bien caractéristique, est obtenu par simple ébullition du sirop d'érable suivi d'un barattage à froid. Très populaire au Québec, cette tartinade est un vrai délice et surtout sans matière grasse. Sans aucun additif ni agent de conservation.

Suggestion culinaire:

Il se révèle un délice sur le pain grillé et les croissants du matin. Un grand classique! À essayer aussi sur les crêpes ou en utilisation salé-sucré.



GELEE d'ERABLE

Domaine/Producteur: Nokomis
Contenance: 130 g (pot en verre)

Description du produit:

Savourez cette recette originale dérivée d'un sirop d'érable de qualité 100% Pur. Notre gelée d'érable aux saveurs légèrement sucrées et finement caramélisées, est une merveille pour le palais. La gelée d'érable est faite d'un mélange équilibré entre une sève d'érable jeune et un sirop d'érable au goût corsé. L'agar agar, extrait naturel d'algue, est utilisé comme gélifiant.



Suggestion culinaire:

Particulièrement appréciée au petit déjeuner, la gelée d'érable surprendra en entrée avec du foie gras mais aussi en accompagnement de viande, dans le fromage blanc, dans les desserts...

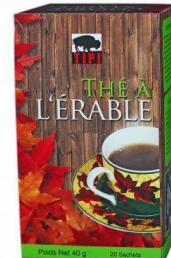
THE à L'ERABLE

Domaine/Producteur: TiPi
Contenance: 40 g (20 sachets individuels)

Description du produit:

Le matin ou après un repas, dégustez toute la subtilité et la finesse de ce thé à l'érable. Une douceur Canadienne qui vous appellera un voyage certainement inoubliable. COMPOSITION: Feuilles de thé noir, arôme naturel d'érable et autres arômes naturels.

L'érable à sucre demeure l'espèce privilégiée des acériculteurs tant pour la teneur en sucre de sa sève que pour la saveur des produits dérivés ainsi que pour sa longévité, jusqu'à 250 ans. La saveur caractéristique d'érable se développe lors du processus d'évaporation et elle est attribuée à certaines réactions chimiques se produisant à la chaleur entre des sucres et des acides ombrinés.



Suggestion culinaire:

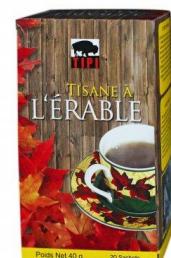
Pour préparer votre thé à l'érable, au goût unique, nous recommandons d'utiliser un sachet "fraîcheur garantie" par tasse. Versez de l'eau frémissante dans une tasse. Laissez infuser 4 à 6 minutes. Remuez le sachet. Retirez et versez.

THE à L'ERABLE

Domaine/Producteur: TiPi
Contenance: 40 g (20 sachets individuels)

Description du produit:

100% naturelle, sans caféine, parfaite pour vos soirées. La tisane à l'érable vous fera voyager à travers les érablières Canadiennes. Une tisane qui dégage tous les arômes intenses de l'érable. COMPOSITION: Caroube, granules de pomme, racine de chicorée rôtie, graine de fenugrec, fleurs de camomille, arôme naturel d'érable et autres arômes naturels, écorce de cannelle, racine de réglisse, fleur de tilleul, graine d'anis vert.



Suggestion culinaire:

Pour préparer votre tisane à l'érable, au goût unique, nous recommandons d'utiliser un sachet "fraîcheur garantie" par tasse. Versez de l'eau frémissante dans une tasse. Laissez infuser 4 à 6 minutes. Remuez le sachet. Retirez et versez.

BISCUITS

Domaine/Producteur: TiPi
Contenance: 350 g (24 biscuits par boîte)

Description du produit:

Les fameux biscuits en forme de feuille d'érable au fourrage irrésistible, sont célèbres au Canada. Un délice pour les papilles, le goût et la saveur d'érable vont vous transporter dans les érablières Québécoises.

COMPOSITION: Farine de BLÉ, sucre, huile de palme, sel, correcteur d'acidité: bicarbonate de sodium, émulsifiant: lécithine de SOYA, poudre de LAIT écrémé, arômes naturels et artificiels, colorant caramel. Peut contenir des OEUFS.

Suggestion culinaire:

A déguster sans modération à l'heure du thé ou du café...



BONBONS

Domaine/Producteur: Les bonbons Richard
Contenance: 100 g (sachet de 17 bonbons emballés individuellement)

Description du produit:

Bonbon au sirop d'érable issu de la concentration de la sève d'érable. En forme de feuille d'érable, ces bonbons vont vous faire découvrir l'extraordinaire goût de l'érable.
Erable Pur 100% .

Suggestion culinaire:

:-))



SUCETTES

Domaine/Producteur: Les bonbons Richard
Contenance: 20 g (emballage individuel)

Description du produit:

Les sucettes à l'érable ou suçons d'érable sont composés uniquement de sirop d'érable 100% pur. En forme de feuille d'érable, il s'agit d'une friandise 100% Québécoise qu'apprécieront les plus petits, et les autres...

Suggestion culinaire:

:-))



Vinaigrette de vin de bleuets sauvages

Domaine/Producteur: Domaine Le Cageot (Québec, Canada)
Contenance: 250 ml

Description du produit:



Suggestion culinaire:

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

POUTINE

Disponible en : Fromage en grain (500 g sous vide et surgelé)
Sauce à réhydrater (52g) - St Hubert

Description du produit:

Surprenez vos convives et (re)découvrez le plat qui vous fera voyager au Québec :
La poutine !

La poutine est un plat traditionnel de la Belle Province. Composée de bonnes frites, de fromage en grain « couic-couic », le tout nappée de la sauce brune St Hubert. La poutine peut être agrémentée de différents ingrédients...

**Aspect pratique:**

ETAPE 1: Éplucher les pommes de terre et les couper en forme de frites. Faire frire les pommes de terre à 160-170°C et ensuite à 180-190°C durant 2 min.

ETAPE 2: De préférence dans un bol pas trop haut (du style bol à pâtes), y mettre les frites, ajouter le fromage en grains et verser la sauce brune chaude.

ETAPE 3: Et c'est prêt !

Autres produits d'érable disponibles sur demande

BOUGIE

Disponible en : grand (dans une canne métallique)
petit (avec couvercle)

Description du produit:

L'authentique parfum d'érable qui vous fera voyager au cœur des érablières Québécoises. Allumez la chandelle, et laissez-vous envouter par les effluves qui vous rappelleront les meilleurs souvenirs...

Bougie aux senteurs exceptionnelles, en cire de soja naturelle à 100 %.

Parfumée aux huiles essentielles.

Coulée à la main et fabriquée au Canada.

