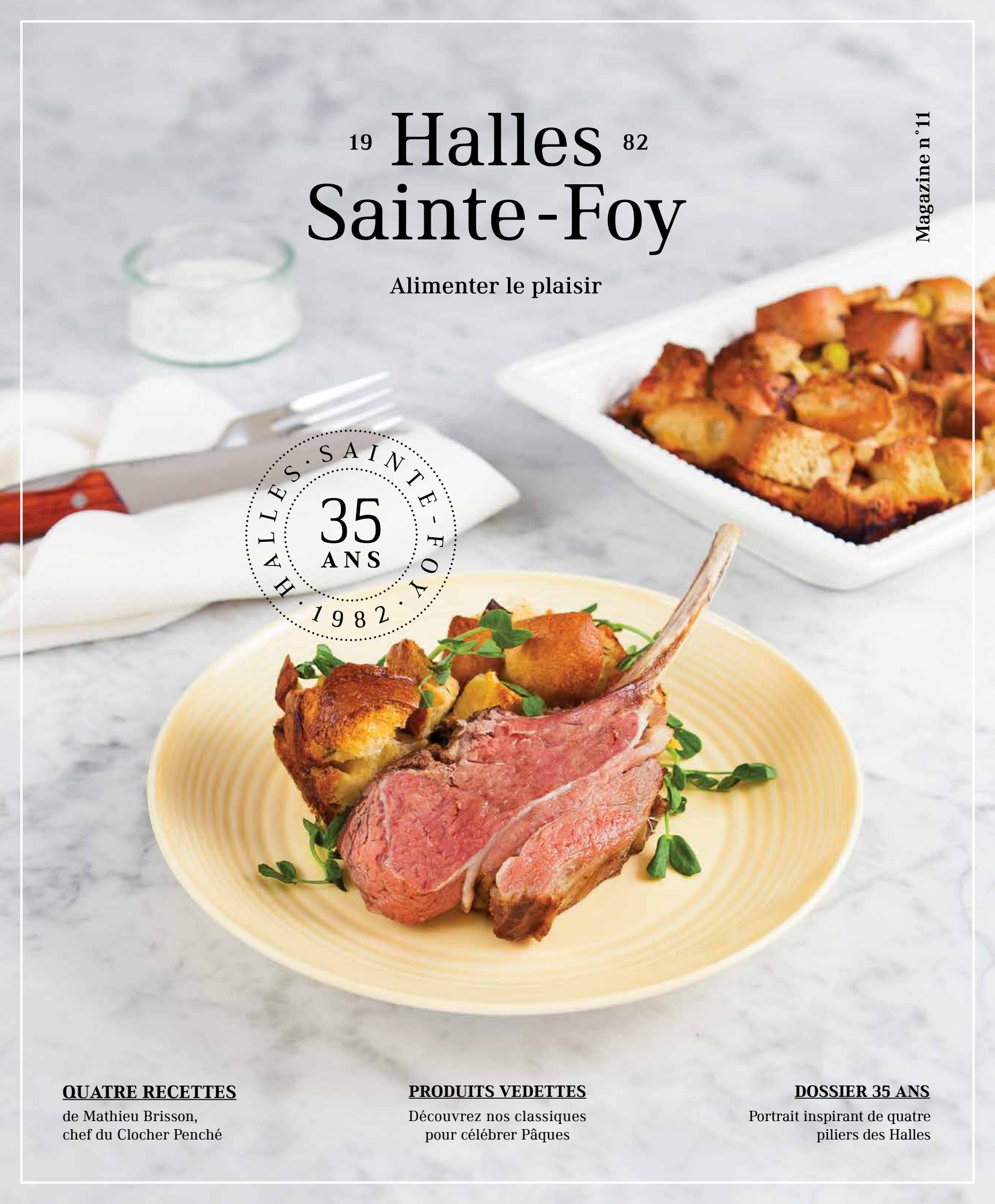


19 Halles 82 Sainte-Foy

Alimenter le plaisir

Magazine n°11

HALLES · SAINTE-FOY · 1982 · 35 ANS

QUATRE RECETTES
de Mathieu Brisson,
chef du Clocher Penché

PRODUITS VEDETTES
Découvrez nos classiques
pour célébrer Pâques

DOSSIER 35 ANS
Portrait inspirant de quatre
piliers des Halles

P.6

P.5

Sommaire

P.3
Mathieu Brisson,
chef du Cloché Penché

P.4
Les produits vedettes
pour Pâques

LES RECETTES DES HALLES

P.5
Gaufres de pommes
de terre aux herbes,
houmous de betteraves
et fromage de chèvre

P.6
Tartare de saumon
au pamplemousse
et poivre rose

P.7
Carré d'agneau et pain
perdu aux poireaux

P.8
Verrine de ganache
au chocolat, yogourt fumé,
compotée de prunes
et *crumble*

DOSSIER 35 ANS

P.9
Espace marchands

P.10
Portraits de
nos marchands

P.14
Quoi de neuf
aux Halles ?

P.8

P.7

LE MAGAZINE DES HALLES SAINTE-FOY

Réalisation, design, rédaction : Salto / agence-salto.com · Photographie et stylisme culinaire : Salto
Sommelière : Andréanne Bouchard · Merci à Ciot Québec pour les surfaces de pierre naturelle (ciot.com)

Alimenter les festivités avec le talent d'ici

Mathieu Brisson a toujours été animé par une grande passion pour la cuisine du marché. Chef et copropriétaire du Clocher Penché, bistro-référence de la rue Saint-Joseph depuis plus de 15 ans, il a su instaurer à travers les années un standard où l'aliment local se taille une place de choix dans l'assiette.

Ayant auparavant aiguisé ses connaissances aux côtés de grands chefs dans des restaurants comme Le Toqué ! à Montréal et Le Panache à Québec, Chef Brisson a généreusement accepté de mettre son savoir-faire sur table pour souligner les 35 ans des Halles Sainte-Foy. Pour l'occasion, il nous propose des recettes articulées autour de produits classiques de nos marchands.

Au menu : une généreuse gaufre de pommes de terre rehaussée de houmous de betteraves et de fromage de chèvre, un carré d'agneau allongé sur un pain perdu aux poireaux crémeux et une verrine chocolatée garnie à souhait.

En bonus, le chef nous dévoile une recette qui fait la renommée du Clocher Penché depuis tant d'années : le fameux tartare de saumon au pamplemousse et poivre rose.

Des plats qui sauront apporter une touche d'élégance et de réconfort aux occasions gourmandes qui accompagnent l'arrivée du printemps. Et quand on y pense, 35 ans, ça se célèbre autour d'un grand festin à partager, non ?

Bon appétit !

Dans nos comptoirs pour célébrer Pâques en grand !

Le lamala

de **La Mère Michèle**

Un pur délice alsacien, élaboré sur une base de génoise et dégusté traditionnellement le matin du brunch de Pâques.

Le crabe des neiges

de **Poissonnerie Unimer**

D'une fraîcheur optimale, et disponible en quantité suffisante pour vos réceptions d'envergure.

Le jambon

de **Papillote & Cie / La boucherie**

Soulignant traditionnellement la fin du carême, la fesse de jambon avec os s'avère encore aujourd'hui un incontournable du congé pascal.

En mode printanier

de **Monsieur T.**

Mangue printanière bio, Fruits style, Concombre tonique, Melon d'ooh... Monsieur T. a plus d'un thé dans sa boîte pour célébrer l'arrivée du printemps !

Les créations chocolatées

d'**Anna Pierrot**

Que serait Pâques sans chocolats fins ? Karine, la chocolatière vedette d'Anna Pierrot, vous en mettra plein la vue par sa créativité !

Gaufres de pommes de terre aux herbes, houmous de betteraves et fromage de chèvre

Préparation : 30 minutes **Cuisson : 10 minutes** **Portions : 8**

Ingrédients

Gaufre

- 3 lbs de pommes de terre Yukon Gold épluchées et râpées
- 500 ml de crème 35 %
- 6 jaunes d'œufs
- 300 g de parmesan râpé Aux Petits Délices
- 100 g de farine
- 1 cuillère à soupe d'estragon frais ciselé
  Jardin Mobile
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée

Houmous

- 3 gousses d'ail émincées et dégermées
- ¼ de tasse de tahini
  Papillote & Cie / La boutique
- 2 cuillères à thé de cumin
- 2 cuillères à thé d'huile de sésame
  Papillote & Cie / La boutique
- Jus de ½ citron
- 500 g de betteraves rouges cuites
  Jardin Mobile

Garniture

- 300 g de fromage de chèvre
  Aux Petits Délices

Préparation

Houmous

1. Passer tous les ingrédients au robot culinaire jusqu'à une consistance homogène.
2. Saler et poivrer au goût.

Gaufre

1. Mélanger tous les ingrédients.
2. Cuire au gaufrier à intensité moyenne environ 10 minutes, jusqu'à ce que la gaufre soit dorée.
3. Au moment de servir, couper chaque gaufre en 4 et remplir les carreaux en alternance avec l'houmous et le fromage de chèvre.

Disponible en ligne
Disponible aux Halles

Astuce du chef

Si vous n'avez pas de gaufrier, façonnez des galettes et cuisez-les à la poêle à feu moyen environ 5 à 7 minutes de chaque côté.

L'ACCORD DIVIN

BERNARD-MASSARD / CUVÉE DE L'ÉCUSSON BRUT | Luxembourg
SAQ : 00095158 | 19,25 $

Affichant un alléchant rapport qualité-prix, cet élégant vin mousseux charmera votre palet par ses bulles fines et persistantes. Un incontournable au brunch !

Tartare de saumon au pamplemousse et poivre rose

Préparation : 20 minutes **Portions : 4**

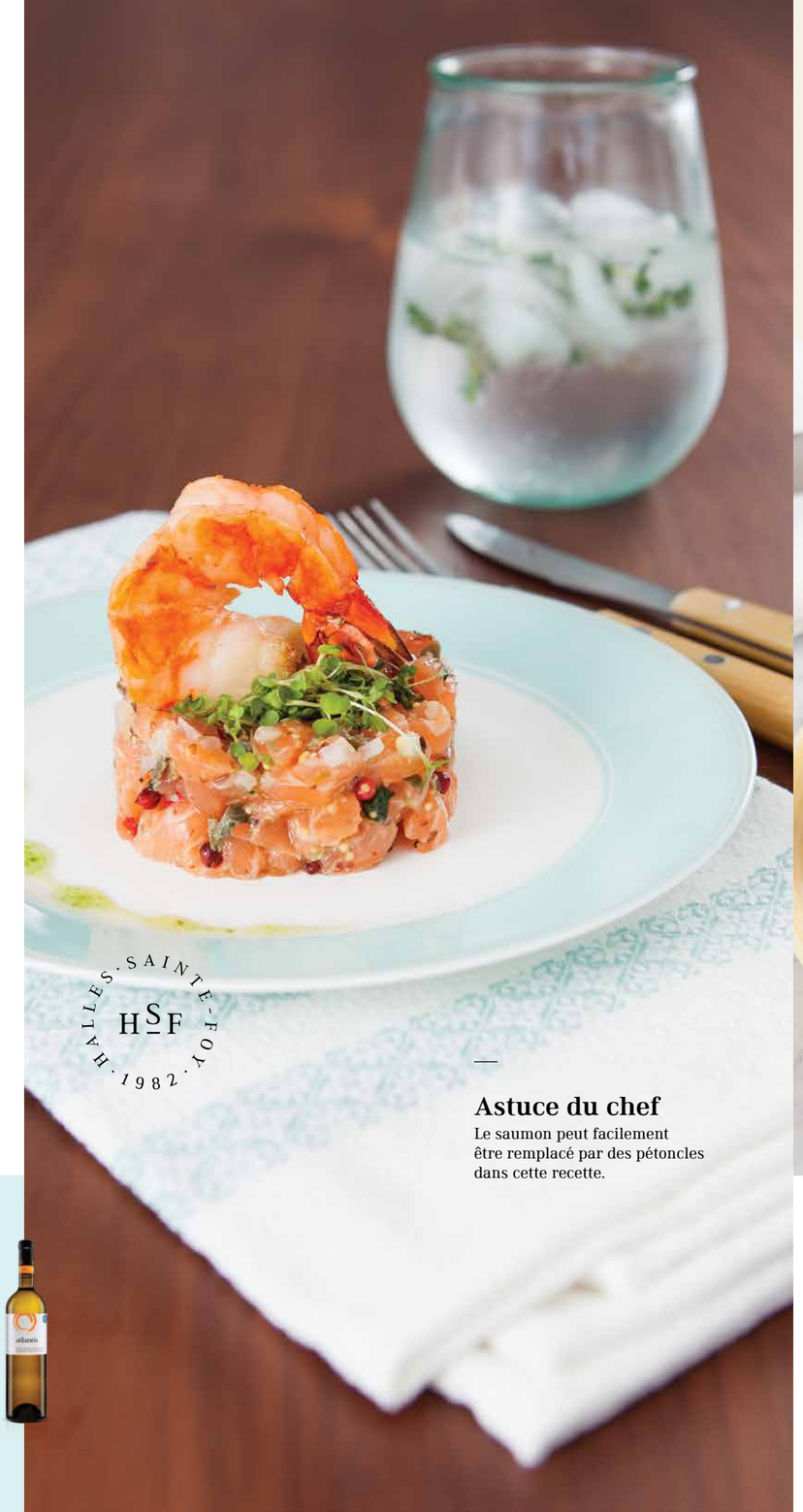
Ingrédients

- 500 g de saumon frais
  - Poissonnerie Unimer
- Jus de ¼ de pamplemousse rose
  - Jardin Mobile
- 1 cuillère à thé de moutarde à l'ancienne
- 1 échalote grise
- 2 cuillères à thé de câpres
- 1 cuillère à soupe d'estragon
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 2 gouttes de Tabasco
- Sel et poivre rose concassé
  - Papillote & Cie / La boutique

Préparation

1. Tailler le saumon en dés.
2. Mettre dans le robot culinaire : le jus de pamplemousse, la moutarde, l'échalote, les câpres, l'estragon et le Tabasco. Pulser pendant 30 secondes.
3. Ajouter l'huile graduellement, en filet, en continuant à pulser le mélange.
4. Mélanger le tout avec le saumon.
5. Saler et poivrer au goût.
6. Servir avec croûton de pain, et y déposer une crevette cuite vapeur comme décoration.

Disponible aux Halles



Astuce du chef

Le saumon peut facilement être remplacé par des pétoncles dans cette recette.

L'ACCORD DIVIN

ARGYROS ATLANTIS 2016
Grèce | # SAQ : 11097477 | 17,80 $

Ce jeune blanc-bec affiche une rondeur en bouche et des notes d'agrumes qui se marieront à merveille à la fraîcheur du saumon et l'acidité du pamplemousse.

Carré d'agneau et pain perdu aux poireaux

Préparation : 30 minutes **Cuisson : 60 minutes** **Portions : 4**

Astuce du chef

Le temps de cuisson du carré d'agneau peut varier selon sa grosseur. Utilisez un thermomètre à viande !

L'ACCORD DIVIN

GREPPICANTE I GREPPI 2014
Italie | # SAQ : 11191826 | 20,55 $

En plus des notes de petits fruits et de poivre blanc, les tanins souples de ce rouge de Toscane seront de mèche avec la délicatesse de l'agneau.

Ingrédients

Carré d'agneau

- 1 carré d'agneau de 8 côtes
  - Papillote & Cie / La boucherie
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Pain perdu aux poireaux

- 225 g de pain de la veille coupé en cubes
  - Boulangerie La Mère Michèle
- 185 ml de crème 35 %
- 150 ml de lait
- 1 œuf
- 75 g de fromage Grondines
  - Aux Petits Délices
- 200 g de poireaux
  - Jardin Mobile
- 1 cuillère à soupe de thym
- 1 cuillère à soupe de ciboulette
- ½ cuillère à thé de muscade
- Sel et poivre au goût

Préparation

Carré d'agneau

1. Nettoyer les os du carré d'agneau. Au besoin, demander au boucher de le faire.
2. Saler et poivrer la viande.
3. Dans une poêle, dorer la viande dans l'huile côté gras, pendant environ 4 minutes.
4. Retirer du poêlon et mettre dans un plat de cuisson.
5. Enfourner à 400 °F durant 15 minutes.
6. Sortir du four, recouvrir d'un papier d'aluminium et laisser reposer environ 8 minutes.

Pain perdu aux poireaux

1. Dans un plat allant au four, combiner tous les ingrédients.
2. Laisser macérer environ 30 minutes.
3. Recouvrir d'un papier d'aluminium et enfourner à 200 °F pour 1 heure, mais retirer le papier d'aluminium après 30 minutes de cuisson.

Disponible en ligne
Disponible aux Halles

Verrine de ganache au chocolat, yogourt fumé, compotée de prunes et *crumble*

Préparation : 30 minutes **Cuisson : 35 minutes** **Portions : 4**

L'ACCORD DIVIN

MESSIAS COLHEITA 2003
Portugal | # SAQ : 00334771 | 39,75 $

Les notes empyreumatiques de ce divin nectar s'accorderont parfaitement à la touche fumée du yogourt et de la ganache chocolatée. Un pur délice !

Ingrédients

Ganache

- 150 g de beurre
- 160 g de chocolat mi-sucré 70 %
  ✓ Pâtisserie Anna Pierrot
- 100 ml de lait

Yogourt fumé

- 100 ml de yogourt nature
- Une goutte de fumée liquide
  ✓ Papillote & Cie / La boutique
- 20 g de sucre

Compotée de prunes

- 6 prunes de taille moyenne
  ✓ Jardin Mobile
- ¾ de tasse de sucre en poudre
- ½ citron
- 4 cuillères à soupe d'eau

Crumble

- 125 g de beurre
- 1 tasse de farine
- ½ tasse de flocons d'avoine
- ½ tasse de cassonade

Astuce du chef
Soyez prudent avec la fumée liquide, sa saveur est d'une intensité surprenante !

Préparation

Ganache

- Porter le lait à ébullition.
- Verser le lait sur le chocolat et le beurre.
- Passer au pied mélangeur jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Verser au fond des verrines.

Yogourt fumé

- Mélanger le yogourt avec la fumée liquide et le sucre.
- Déposer sur la ganache.

Compotée de prunes

- Couper les prunes en gros dés.
- Verser le sucre en poudre, le jus de citron et l'eau sur les prunes.
- Amener à ébullition, couvrir et laisser cuire environ 5 minutes.
- Découvrir et laisser cuire encore 5 minutes, jusqu'à ce que les prunes soient tendres.
- Laisser refroidir puis verser ensuite la compotée sur le yogourt fumé.

Crumble

- Mélanger tous les ingrédients et les étendre sur une plaque de cuisson.
- Cuire à 300 °F durant 30 minutes.
- Défaire le mélange à la fourchette à quelques reprises durant la cuisson.
- Laisser refroidir et garnir les verrines du *crumble*.

✓ **Disponible aux Halles**

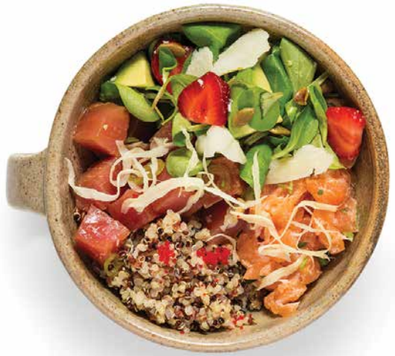
Espace marchands

Une vague de fraîcheur californienne déferle sur les Halles

Installé près de l'entrée 1B depuis quelques mois déjà, Buddha Station offre un nouveau concept destiné aux foodies pressés ascendants technos : les bols de poké. Que vous optiez pour le « Full vedge », le « Poké poké baby » ou toute autre création originale, la commande s'effectue facilement via le site mobile de l'entreprise ou les tablettes mises à la disposition de la clientèle au comptoir.

Poulet de grain, poisson de pêche durable, tofu bio, quinoa, fruits et légumes frais, oignons frits... La créativité déborde des généreux bols aux couleurs alléchantes, qui peuvent également être livrés directement à votre porte ou dans l'une des nombreuses stations dispersées à travers la région de Québec.

Ras-le-bol du fast-food calorique et insipide ? Passez vous régaler chez notre nouveau marchand coloré, voisin de Monsieur T. et de la Brûlerie Rousseau !



Levons notre tasse à 150 ans de thé et de café !

Fondée par l'homme d'affaires Jean-Baptiste Rousseau en 1867 sous le nom de T. T. T. J.-B. Rousseau, la Brûlerie Rousseau fait partie des premiers commerces à s'installer aux Halles Sainte-Foy au début des années 80.

Guylaine Carrier et Claude Dupuis, propriétaires depuis 2006, ont grandement contribué à l'évolution de l'entreprise, notamment par la refonte de l'image de marque, la rénovation complète de la succursale des Halles Sainte-Foy et l'ouverture d'une troisième succursale sur la rue Bouvier.

Comment perpétrer une tradition si riche tout en innovant ? Selon les propriétaires, en faisant zéro compromis sur la qualité des produits. Voilà pourquoi tout ce qui se retrouve dans le comptoir du commerce est fait maison, au grand plaisir des « caféinovores » fidèles depuis des années à la Brûlerie Rousseau.

Pâtisserie Anna Pierrot

Créateurs de purs délices de « parents en fils »

—

À l'ouverture des Halles Sainte-Foy en 1982, Claude Mlynarczyk ne se doutait pas que 35 ans plus tard, Anna Pierrot, sa petite pâtisserie nommée en l'honneur de sa mère, deviendrait une affaire de famille. Portrait d'une entreprise inspirante où la passion traverse les générations.

Maintenant à la retraite, M. Mlynarczyk apporte toujours son aide, ses idées et ses précieux conseils à l'entreprise. La direction de la pâtisserie-chocolaterie est maintenant entre les mains de sa conjointe, Lise Hébert, qui a fait ses débuts dans l'entreprise en 1985. « C'était un beau défi de pouvoir construire quelque chose ensemble, et nous avons consacré beaucoup de temps et d'efforts à ce projet de vie. Nous sommes vraiment fiers de ce que nous avons accompli jusqu'à maintenant », affirme-t-elle.

Le comptoir d'Anna Pierrot a toujours fait tourner les têtes par les couleurs vives, la grande variété et la créativité des délices qui sont offerts. Tartes aux fruits réinventées, macarons craquants, desserts décadents... Chaque jour, les grands classiques de la pâtisserie côtoient des créations plus modernes et raffinées, au grand plaisir des dents sucrées.

La pomme ne tombe jamais loin...

Nicolas Mlynarczyk a toujours porté un grand intérêt envers l'entreprise familiale. Après avoir achevé des études dans un tout autre domaine, il revient à sa première passion en joignant l'entreprise en 2010. « La pâtisserie a toujours occupé une grande place dans ma vie. La cuisine d'Anna Pierrot est un vrai laboratoire où toute l'équipe expérimente de nouvelles techniques de travail et des combinaisons de saveurs audacieuses. C'est un univers stimulant ! ».

NICOLAS MLYNARCZYK ET LISE HÉBERT

La crème de la crème des équipes

Selon Mme Hébert, pour avoir du succès en affaires pendant 35 ans, il s'avère essentiel d'être bien entouré. « Nous avons la chance de pouvoir compter sur une équipe talentueuse, créative et généreuse. Nos employés partagent notre enthousiasme. C'est formidable ! Ça donne envie de continuer encore longtemps ».

PRODUIT PHARE :

Le fameux caramel à la fleur de sel.

Papillote & Cie / La boucherie

Des maîtres bouchers d'ici et d'ailleurs

—

Habité par une forte fibre entrepreneuriale, Alain Villeneuve s'implante aux Halles Sainte-Foy dès le jour 1 en décembre 1982. Propriétaire de Papillote & Cie, qui compte quatre bannières spécialisées en alimentation fine, il nous ouvre les portes de la boucherie qu'il a acquise en 1999. Entretien avec un entrepreneur et deux maîtres bouchers passionnés.

Le gratin du Québec et de la France

Quand on discute avec Wilfried Maufay, Français d'origine, et Éric Chabot, Québécois pure laine, on réalise à quel point Papillote & Cie / La boucherie mise sur une expertise unique à Québec.

« Wilfried détient 30 ans d'expérience et une formation française, alors que j'en compte plus de 20 avec une formation québécoise. Cette rencontre des cultures apporte une grande richesse à notre travail », affirme M. Chabot.

Tout ce bagage se transpose dans le comptoir. « Nous servons des coupes de viande que l'on ne retrouve nulle part ailleurs, qui attirent des gens d'un peu partout dans la région. Pour eux, la boucherie des Halles Sainte-Foy est un arrêt obligatoire lors de leur passage à Québec », renchérit M. Maufay.

De la ferme au comptoir

L'achat local est bien ancré dans l'ADN de l'entreprise. Que ce soit l'agneau du Québec, le canard du Canard Goulu, l'incomparable poulet des Viandes Biologiques de Charlevoix ou le porc de Monsieur Bonneau, le comptoir de Papillote & Cie / La boucherie affiche un large éventail de produits du terroir québécois. « Nous avons toujours favorisé les petits producteurs appliqués et passionnés. C'est également une façon d'exercer un grand contrôle sur la qualité de nos produits, tout en encourageant l'économie d'ici », explique M. Villeneuve.

Une grande passion pour le « fait maison »

Tout ce qui se taille une place dans le comptoir de la boucherie ne contient aucun aliment transformé. « Les marinades, les sauces, les fonds, les saucisses et les mets préparés sont élaborés dans les cuisines de Papillote & Cie par des chefs aguerris, qui travaillent en synergie avec les maîtres bouchers. Nos produits sont sans colorants et ni agents de conservation », conclut le propriétaire.

En découle une offre de produits d'une qualité supérieure et un service personnalisé qui font la renommée de l'institution depuis sa création. Longue vie à Papillote & Cie et ses maîtres bouchers !

PRODUIT PHARE :

La brochette de filet mignon marinée qui vaut le détour !

WILFRIED MAUFAY, DIMITRI CHAPUIS, ÉRIC CHABOT ET TRISTAN ROBINEAU

Boulangerie La Mère Michèle

Le respect de la pure tradition boulangère depuis plus de 30 ans

—

PRODUIT PHARE :

Le très prisé croissant pur beurre.

Bien établie aux Halles depuis plus de trois décennies, La Mère Michèle a toujours été synonyme de petits plaisirs gourmands du quotidien. Pour Michel Sylvestre et son épouse Jocelyne Dumas, propriétaires depuis 1984, l'important est de savourer pleinement leur passion pour la boulangerie de grande qualité et d'offrir un service personnalisé, à leur image.

Quand on se présente au comptoir de La Mère Michèle, on est instantanément envahi par un grand sentiment de réconfort. « L'accueil chaleureux a toujours été dans la nature de l'entreprise. Lisette, notre gérante au sourire contagieux qui travaille avec nous depuis plus de 15 ans, a su transmettre cette philosophie à toute l'équipe », affirme Mme Dumas.

Comme en témoignent ses 30 ans d'amélioration continue, la boulangerie a su ajuster son offre de produits pour allécher les gourmands de tous les horizons. « Notre variété de pains, de pâtisseries et de prêt-à-manger évolue constamment, mais plusieurs grands classiques restent indémodables. Notre baguette française au levain - croquante à souhait - et le croissant pur beurre ont toujours été très réputés, tout comme le brownie, qui reste encore l'ultime péché mignon de plusieurs clients », lance à la blague M. Sylvestre.

Une inspirante relève de l'arrière-pays

Arnaud Gœtz, nouvel associé de La Mère Michèle, s'est rapidement imprégné de l'expertise et de la passion des propriétaires. Son arrivée au Québec ne l'a pas trop dépaysé. « En France, la boulangerie a toujours été un point de rencontre pour les communautés. On retrouve ce même état d'esprit à La Mère Michèle, ce qui m'a tout de suite séduit », affirme-t-il.

Redorer le blason du métier

Pour les trois artisans, le métier de boulanger s'avère une profession noble qui se doit d'être revalorisée. « C'est vraiment une vocation. Les horaires de travail sont exigeants, et avec des produits imprévisibles comme la farine et la levure, il faut travailler très fort pour atteindre chaque jour nos standards de qualité supérieure. C'est un domaine stimulant, mais qui nécessite l'amour du métier et une grande passion ! », renchérit M. Sylvestre.

Avec une relève qui insuffle un vent de fraîcheur à l'entreprise tout en respectant la tradition, il va sans dire que La Mère Michèle a encore plusieurs belles années devant elle. Passez lui dire bonjour lors de votre prochaine visite aux Halles !

MICHEL SYLVESTRE, JOCELYNE DUMAS ET ARNAUD GOETZ

Poissonnerie Unimer

De la mer à l'assiette depuis 1982 !

—

D'un populaire comptoir de poissons à un espace de mets préparés aux mille saveurs, Poissonnerie Unimer reste un incontournable aux Halles Sainte-Foy. Entrevue avec Claude Vézina, co-actionnaire qui a joint l'entreprise en 2014, et Chantal Labrie, directrice des opérations, qui évolue au sein de l'entreprise depuis plus de 20 ans.

Mme Labrie est dans son élément aux Halles Sainte-Foy : native de Cap-Chat en Gaspésie, elle évolue dans le milieu de la poissonnerie depuis son adolescence. Mentore auprès des jeunes employés, elle vise à leur transmettre la grande curiosité et la rigueur indéfectible qui l'habitent. « Tout ce qui se trouve dans notre comptoir, je le mettrais dans mon assiette ! », avance-t-elle fièrement.

Monsieur Vézina, quant à lui, vise constamment à rafraîchir son offre de produits, spécialement dans le département du prêt-à-manger fait maison. « Les goûts de notre clientèle se sont raffinés : on doit user de créativité pour la surprendre. Dans nos nouveautés qui se démarquent, le bar à tartares sur mesure et le fish'n'chip de truite sont nos plus récents tours de force », explique-t-il.

Sushi Unimer, le prolongement naturel de la Poissonnerie, a vu le jour en 1998 dans un contexte très avant-gardiste. « À l'époque, il n'y avait pas de grandes chaînes de sushis. Nous avons démocratisé le produit en initiant de nombreux adeptes. Avec la fraîcheur de nos poissons, les gens ont toujours été en confiance », renchérit M. Vézina.

CHANTAL LABRIE ET CLAUDE VÉZINA

Respecter la tradition tout en surfant sur la nouveauté

Cette combinaison gagnante entre l'expertise et l'innovation a toujours été au cœur du succès de Poissonnerie Unimer. Encore aujourd'hui, des gens se déplacent de loin pour dévaliser le comptoir, qui déborde souvent de poissons plus rares, comme le mérou ou la pieuvre.

L'avenir est prometteur pour l'entreprise. « Ce qui nous rend le plus fiers, c'est que les gens ont vraiment un sentiment d'appartenance envers l'entreprise de génération en génération. On engage même les enfants d'anciens employés, c'est vraiment particulier ! », conclut Mme Labrie.

PRODUIT PHARE :

Le saumon atlantique du Nouveau-Brunswick, d'une fraîcheur inégalée.

Quoi de neuf aux Halles ?

Papillote & Cie / La boucherie fait peau neuve

Toujours en mode « amélioration continue », l'entreprise a récemment revu l'aménagement de son espace, tout en renouvelant complètement son décor. Les nouveaux comptoirs, plus spacieux et ergonomiques, permettent une meilleure présentation des produits et favorisent un contact plus direct avec la clientèle.

Côté décor, on note des matériaux modernes, une optimisation de l'éclairage et de nouvelles ardoises destinées à présenter les produits avec une touche d'élégance. Par ailleurs, la clientèle a désormais accès à un congélateur où se trouvent les sauces, les fonds et les autres produits maison de la boucherie et de ses fournisseurs.

Un nouvel espace chaleureux et bien pensé, à découvrir lors de vos prochaines emplettes aux Halles !

Un nouveau beurre qui fait fondre les cœurs !

Mme Macadam fait fureur en ce moment avec ses nouveaux Tartinoix, dont la nouvelle vedette, le Choco-noisettes. Des noisettes craquantes et de généreux morceaux de chocolat noir, broyés sur place jusqu'à l'obtention d'un délicieux beurre.
En résulte un « Nutella santé », sans huile de palme ni agent de conservation, tout simplement décadent.

Un nouveau péché mignon à tartiner sans modération !

De nouvelles aires communes convoitées

La refonte de l'image de marque des Halles était accompagnée d'un rafraîchissement du décor et de la création d'une nouvelle aire de restauration. Wi-Fi gratuit, station de recharge, nouvelles banquettes... Tout a été mis en œuvre afin d'augmenter le confort des clients qui souhaitent s'installer aux Halles pour étudier, travailler ou simplement s'offrir un petit moment de détente.

Vous avez des idées ou des suggestions pour améliorer votre expérience client ?
Écrivez-nous à info@hallessaintefoy.ca !

Événement gourmand le 8 avril

À l'occasion de Pâques, les marchands vous attendent pour une dégustation de leurs produits pascaux chouchous, **le samedi 8 avril de midi à 16 h**.

D'autres activités sont prévues ! Pour les détails, consultez notre page Facebook ou la section « Nouvelles » de notre site Web :

hallessaintefoy.ca
facebook.com/HallesSainteFoy

Liste des commerces

Alimentation

Aux Petits Délices fromagerie et charcuterie
418 651-5315

Boulangerie La Mère Michèle
418 651-7645

Le Jardin Mobile
418 653-2428

Mme Macadam
581 742-6649 (NOIX)

Monsieur T.
418 353-2943

Papillote & Cie / La boucherie
418 659-4248

Papillote & Cie / La boutique
581 742-6949

Papillote & Cie / Le prêt-à-manger
418 651-8284

Pâtisserie Anna Pierrot
418 659-4876

Poissonnerie Unimer
418 654-1880

SAQ Express
418 658-9944

Sushi Unimer
418 654-1880

Restauration

Brûlerie Rousseau
418 659-7786

Buddha Station
buddha-station.com

Général Tao
418 658-8588

Papillote & Cie / Le café
418 651-8284

Pizz'art
418 614-4474

Subway
418 780-8787

Services

Centre de la Copie Élite
418 657-2481

Escompte Coiffe
418 656-6558

Royal Lepage
418 653-0488

Soins et santé

Lunetterie Osiris
418 659-9389

Pharmacie Brunet
418 653-9222

Physiothérapie Biokin
418 654-9327

Plusieurs autres services disponibles au 2e étage !

wi-fi gratuit

Coordonnées

Halles Sainte-Foy
2500, chemin des Quatre-Bourgeois
Québec QC Canada
G1V 4P9

hallessaintefoy.ca

Ouvertes tous les jours de la semaine !

Lundi, mardi, mercredi : 8 h 30 à 19 h

Jeudi, vendredi : 8 h 30 à 21 h

Samedi : 8 h 30 à 19 h

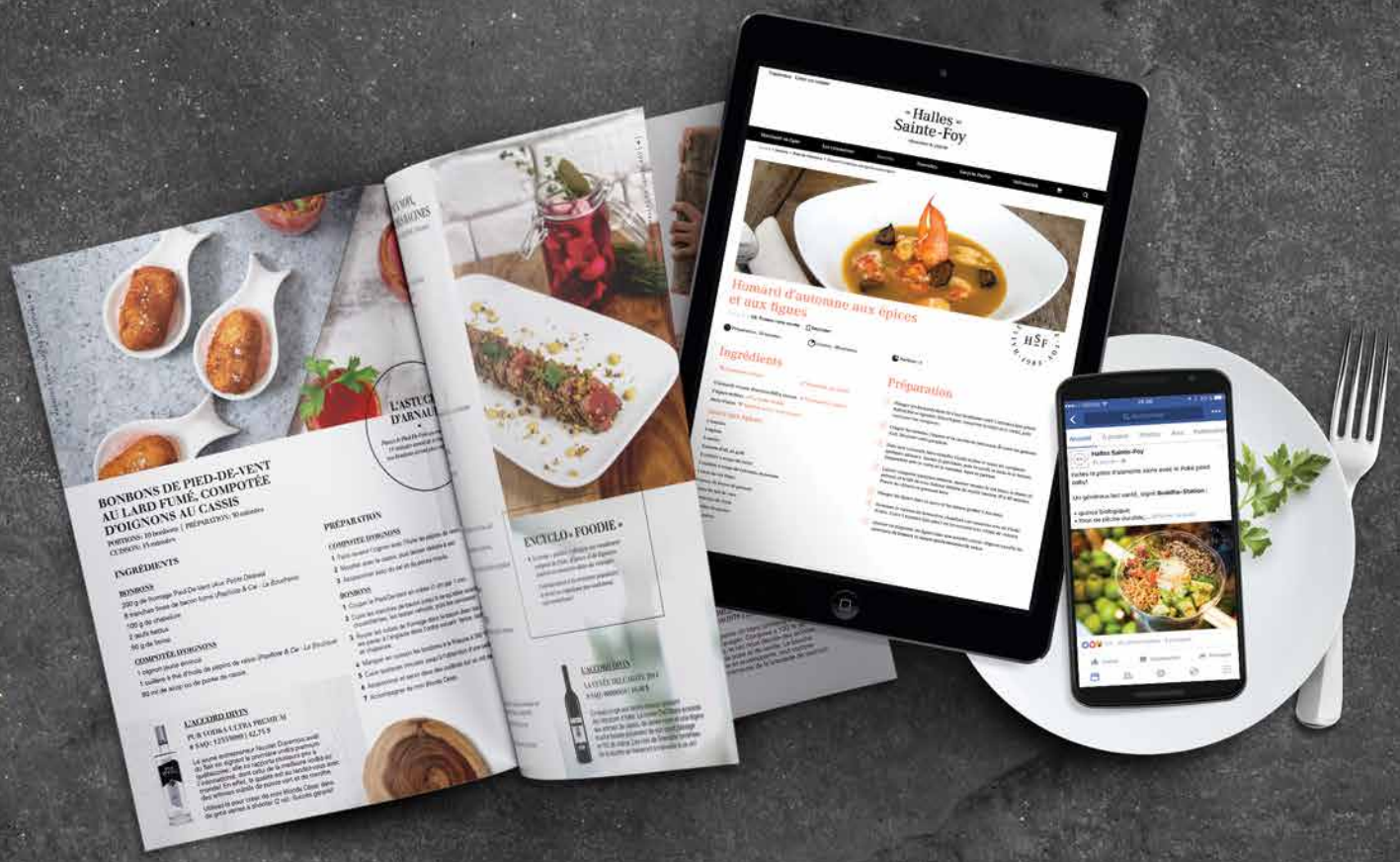
Dimanche : 8 h 30 à 18 h

Fières d'alimenter votre quotidien

Découvrez l'éventail de notre contenu gourmand !

BLOGUE | RECETTES EN LIGNE | MAGAZINES | ENCYCLO-FOODIE

hallessaintefoy.ca



19 Halles 82
Sainte-Foy

Alimenter le plaisir