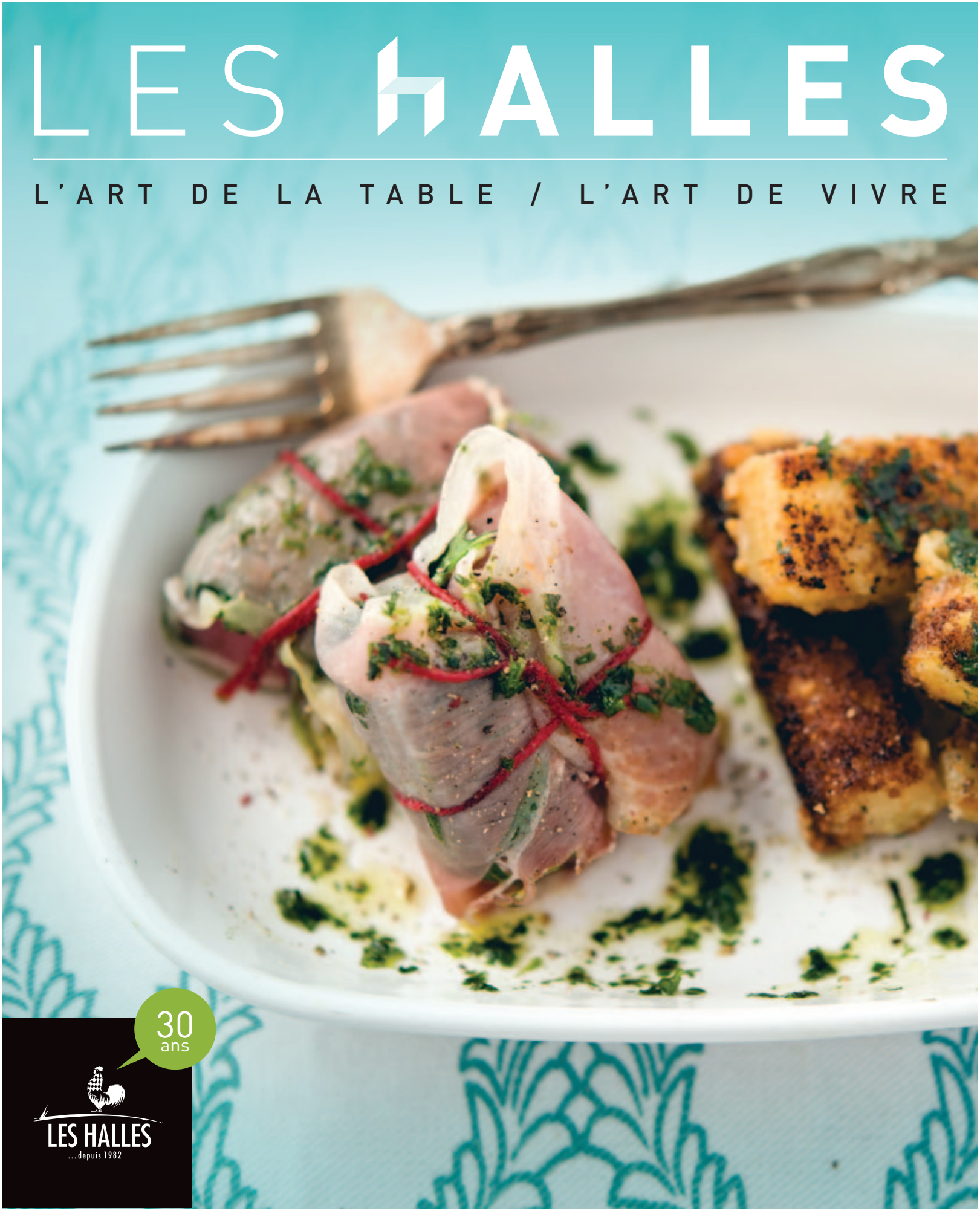
LES HALLES

N°5

L'ART DE LA TABLE / L'ART DE VIVRE



30 ans

LES HALLES
...depuis 1982

SOMMAIRE

LA VIE DES HALLES

> page 4
UN NOUVEL ARRIVAGE TOUT EN FRAÎCHEUR CHEZ POISSONNERIE UNIMER !

> page 5
LA FROMAGERIE AUX PETITS DÉLICES, L'ALLIÉ DES 5 À 7 ET APÉROS

> page 6
UN NOUVEL « ESPACE SAVEURS » AUX HALLES !

> page 7
À VOS MARQUES, PRÊTS, GARDEN PARTY !

> page 18
LE SANDWICH : L'INCONTOURNABLE DU PIQUE-NIQUE

L'ESPRIT DES HALLES

> page 8
SAVEURS, COULEURS ET FRAÎCHEUR !

> page 9
SALADE DE HOMARD, ASPERGES ET MANGUES FRAÎCHES

> page 10
GASPACHO

> page 11
KEFTAS D'AGNEAU

> page 12
SAISIE DE THON EN CROÛTE DE PROSCIUTTO, HUILE AUX HERBES ET CROUSTILLANT DE VIEUX CHEDDAR

> page 14
BAVETTE DE BŒUF À L'ÉCHALOTE

LES VOISINS DES HALLES

> page 16
LE CHOIX DE **NOS CONSEILLERS**

p. 4

p. 8

En couverture : Saisie de thon en croûte de prosciutto, huile aux herbes et croustillant de vieux cheddar
> Poissonnerie Unimer

LES **HALLES** l'art de la table / l'art de vivre

Idée originale : Alain Villeneuve / **Rédaction et révision linguistique :** Catherine Cormier / **Graphisme :** Matteau Parent graphisme et communication
Photographies : Catherine Côté

LES BEAUX JOURS SONT DE RETOUR, AVEC LEUR LOT DE SOIRÉES ENSOLEILLÉES, DE COCKTAILS SUR LA TERRASSE, DE GRILLADES SUR LE BBQ ET D'ARRIVAGES FRAIS DE FRUITS, DE LÉGUMES ET DE POISSONS. RIEN DE MIEUX QU'UN NUMÉRO ENTIÈREMENT CONSACRÉ À LA FRAÎCHEUR ET À LA COULEUR N'EST-CE PAS ?

SYLVAIN LAMBERT, CHEF ET COPROPRIÉTAIRE DU RESTAURANT BISTANGO, S'EST DONC PLONGÉ DANS LA THÉMATIQUE PRINTANIÈRE ET A IMAGINÉ 5 DÉLICIEUSES RECETTES POUR VOUS PERMETTRE DE PROFITER DU SOLEIL À CHAQUE BOUCHÉE. AU MENU, IL VOUS A PRÉPARÉ UNE SALADE TIÈDE DE HOMARD, UN GASPACHO, UNE BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE, UN THON EN CROÛTE ET DES KEFTAS D'AGNEAU.

IL NE VOUS RESTE PLUS QU'À PARCOURIR NOS SUGGESTIONS VINS, À FLÂNER PARMI LES CHRONIQUES METTANT EN VEDETTE QUELQUES UNS DE NOS COMMERÇANTS ET À VOUS LAISSER TENTER PAR L'UNE OU L'AUTRE DE CES APPÉTISSANTES RECETTES. BONUS, RETROUVEZ LES TRUCS DU CHEF UN PEU PARTOUT À TRAVERS LE MAGAZINE. BONNE LECTURE !

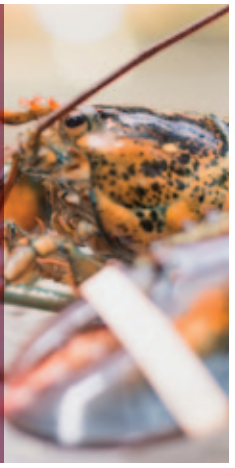
Sylvain Lambert,
chef et copropriétaire du
Bistango

UN NOUVEL ARRIVAGE TOUT EN FRAÎCHEUR CHEZ

POISSONNERIE UNIMER !

Attention, on annonce un déluge de homard, de crabe et de crevettes à la Poissonnerie Unimer ! Puisque printemps et été riment avec variétés et saveurs, il est certain que vous ne serez pas déçus par les étalages débordants de nouvelles prises, tendres et fraîches à souhait ! Curieux d'en découvrir plus sur l'arrivage, mais surtout sur la poissonnerie ?

Le chef conseille la cuisson à la vapeur du homard, question de bien préserver les minéraux et vitamines. Assurez-vous d'abord d'avoir 2 pouces d'eau salée dans une casserole. Dès que l'eau est en ébullition, ajoutez le homard dans la casserole, tête première. Faites cuire 13 minutes pour un homard d'une livre et calculez 3 minutes par livre supplémentaire.



CHEZ UNIMER, RENCONTREZ DE VRAIS POISSONNIERS !

La poissonnerie qu'il faut connaître à Ste-Foy, c'est bien Unimer ! Par et pour les amateurs de poissons et de fruits de mer, c'est l'endroit idéal pour retrouver plus de variétés sous un même toit qu'il n'y en a dans la mer ! En saison ou à l'année, découvrez une panoplie de saveurs, allant du bar au calmar, aux crevettes, à la dorade, à l'omble chevalier, à la morue, aux palourdes, au vivaneau et même au requin et au loup de mer ! Conseils judicieux, inspirations et recettes, laissez-vous choyer par le choix disponible.

Envie de pousser l'expérience un peu plus loin? Et si vous jetiez un coup d'œil à la carte des sushis maison ? Le menu frais et coloré est disponible en ligne au www.sushiunimer.com.

C'EST LA SAISON DE...

Mais justement, qu'est-ce qui est en saison actuellement ? D'avril à août, notre étalage regorge de : **maquereau, omble chevalier, crabe, crevettes, homard, turbot, saumon, flétan**.

ON SUIT LA RECETTE ?

Vous remarquerez que le chef Sylvain s'est donné à cœur joie ce numéro-ci pour vous proposer deux gourmandes recettes mettant en vedette des produits chouchous de la Poissonnerie Unimer : le homard et le thon rouge.

Dans le premier des cas, découvrez une salade tiède à saveur estivale, accompagnée de mangue et d'asperges, mais surtout d'une délicieuse vinaigrette à la framboise.

Pour ce qui est du thon rouge en croûte, un cuisinier averti retrouvera tout ce qu'il recherche d'une recette bien ficelée, mais surtout assez surprenante pour épater les invités. Avec une huile aux herbes fraîches préparée de A à Z et un accompagnement de cheddar bien croustillant, vous offrirez une belle assiette qui pourra tout aussi bien passer en entrée comme en plat principal !

LA FROMAGERIE AUX PETITS DÉLICES,

L'ALLIÉ DES 5 À 7 ET APÉROS

Qui dit retour des beaux jours, pense inévitablement à l'apéro sur la terrasse avec les amis et la famille. Pas vous ? Parce que les journées s'allongent et les moments avec ceux que l'on aime devraient faire de même, il serait peut-être temps de penser à planifier un prochain 5 à 7 sur votre patio ensoleillé ! Besoin de suggestions ? Et si vous organisiez un vin et fromage ?

UN PETIT DÉTOUR PAR LE COMPTOIR AUX DÉLICES

Aux Petits Délices, c'est un comptoir fromagerie et boucherie bien établis aux Halles de Ste-Foy, qui se fait un point d'honneur d'offrir une gamme de produits des plus classiques aux plus audacieux à sa fidèle clientèle. Une variété impressionnante de fromages risque de combler tous vos besoins et vos envies, d'un seul coup d'œil. Indécis ? Tout vous semble délicieux ? Demandez à goûter ! Les fromagers se feront un plaisir de vous faire découvrir leurs fromages coups de cœur.

L'HEURE DE FAIRE DES CHOIX !

Pour un plateau de fromages réussi, il faut avoir un ensemble de saveurs qui plairont à tous. Allez-y avec des valeurs sûres, ou alors osez et sortez un peu des sentiers battus.

Pour les plus classiques : 2 fromages à pâte molle et 2 fromages à pâte ferme sauront plaire. Le Brie de Portneuf, la Brise des Vignerons, le Blackburn et le Douanier ne sont que quelques suggestions de valeurs sûres à consommer en tout appétit !

Pour les plus aventureux : Qui a dit que le bleu et le chèvre étaient des fromages mal-aimés ? Cette personne n'avait sûrement pas tenté le Bleu d'Élizabeth, le Bleu Bénédictin, le BouqEmissaire ou le Barbu ! Même les plus sceptiques seront conquis !

ET LE VIN ?

Un vins et fromages n'est pas le même sans une, ou plusieurs !, bonne bouteille à partager avec les convives. Que vous ayez envie d'un blanc frais, d'un rouge doux et fruité, ou de bulles festives, faites confiance aux conseillers de la fromagerie qui seront en mesure de déceler pour vous les notes des fromages allant pour le mieux avec certains vins. Vous pouvez aussi vous laisser inspirer par notre article sur les suggestions vin de la saison, où aller directement rendre visite aux conseillers de notre SAQ !

À savoir, les fromages à pâte molle se conservent quelques jours. Ceux à pâte semi-ferme et à pâte ferme peuvent être conservés, bien emballés, jusqu'à 1 mois après la consommation. Notez bien que pour allonger la vie de votre fromage à pâte persillée, il faut l'enrober d'un linge humide avant de le ranger dans un contenant étanche.

Envie d'accompagner vos fromages d'une petite touche sympathique et étonnante ? Essayez les confitures et les tartinades ! La tartinade de poire ira très bien avec le cheddar, la confiture de fraises se mariera à merveille avec le brie. Tentez aussi les terrines, les confits, les rillettes… tout est dans l'imagination !

UN NOUVEL «ESPACE SAVEURS» AUX HALLES !

Constamment à l'affût des tendances gourmandes, les Halles annoncent fièrement l'ouverture d'une nouvelle boutique entièrement consacrée aux découvertes culinaires : **Papilles | Espace saveurs**. Situé dans l'ancien local de Couleur Café, ce véritable atelier pour gastronomes tient son nom de « Papillote », une boutique réputée du même propriétaire, monsieur Alain Villeneuve.

Papilles c'est une épicerie fine présentant, entre autres, une variété d'épices de cru, d'huiles d'olive raffinées, de vinaigres balsamiques de tous âges... Retrouvez aussi un éventail de fabuleux thés Betjeman & Barton en boutique.

La boutique dispose d'une sélection d'articles de cuisine qui vous permettront à coup sûr de tenter de nouvelles techniques et façons de préparer vos plats. De plus, Papilles offre en grande primeur des couteaux en acier inoxydable de qualité, à bon prix.

La philosophie de Papilles : créer un espace urbain et complètement réaménagé, où les épicuriens et épicuriennes assoiffés de découvertes pourront échanger sur l'art gustatif et regarnir leur cuisine d'arômes d'ici et d'ailleurs.

La carte cachée de la boutique : la clientèle aura la chance de parcourir la route des Épices de Cru, un grand importateur d'épices et de thés de premier choix, puisqu'elle en offre la plus grande sélection disponible à Québec. Bref, mettre les pieds chez Papilles, c'est partir en voyage gastronomique, sans dépenser une fortune !

Venez faire un tour dès aujourd'hui pour découvrir ce nouvel espace saveurs fascinant : vous n'en croirez pas vos papilles!

À VOS MARQUES, PRÊTS, **GARDEN PARTY !**

Nous aimons l'été, vous aviez deviné ? Et avouez que vous aussi ! Le beau temps est le prétexte parfait pour multiplier les activités extérieures et les bons repas autour d'un barbecue fumant. C'est aussi l'excuse #1 pour organiser plusieurs Garden Party avec les amis, les voisins et la famille, où tout le monde cuisine pour tout le monde, où on voit des avalanches de salades, de grillades, d'hors-oeuvres et de desserts glacés s'empiler sur les tables de la terrasse.

Pour vous assurer d'être des hôtes exceptionnels durant votre prochain Garden Party, nous avons pensé vous proposer quelques suggestions. N'hésitez pas à l'adapter à votre inspiration du moment, mais surtout aux produits disponibles dans nos différents commerces. La fraîcheur est toujours le meilleur des ingrédients !

LES INVITÉS ONT SOIF. SERVEZ-LEUR :

1) **Une eau infusée** à saveur de citron, lime, cantaloup, concombre, menthe… les suggestions sont infinies !

2) **Un bon thé glacé maison!** Faites infuser 3 grosses poches de thé dans 2 litres d'eau bouillante, avant de refroidir.

3) **Un cocktail original.** Psitt ! notre blogue (www.madestinationgourmande.com) propose plusieurs recettes pour un apéro réussi, alcoolisé ou non !

LES INVITÉS ONT FAIM. SERVEZ-LEUR :

1) **Des salades variées.** Faites un tour du côté du Jardin Mobile pour composer vos propres salades ou achetez-en de fraîchement préparées !

2) **Des grillades, bien sûr !** Le Garden Party est l'occasion idéale pour dépoussiérer officiellement votre barbecue.

3) **Des desserts glacés.** Avec l'arrivée des beaux jours, les crèmes glacées et autres sucreries glacées feront sûrement plaisir à tous ! Faites donc un tour du côté de chez Anna Pierrot pour découvrir la gelato et le sorbet maison qu'on y prépare. De vrais petits bonheurs !

L'ESPRIT DES HALLES

SAVEURS, COULEURS ET FRAÎCHEUR !

Pour chacune des recettes proposées par notre chef Sylvain, nous avons dressé la liste des marchands où vous pouvez vous procurer les ingrédients. Faire vos emplettes n'aura jamais été aussi facile !

LES TRUCS DE **SYLVAIN**

Pour faire une vinaigrette, passez au mélangeur l'huile, le vinaigre, le sel, le poivre et l'œuf. L'œuf ajoutera un effet crémeux à la vinaigrette.

SALADE DE HOMARD, ASPERGES ET MANGUES FRAÎCHES

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min

Portions : 2

→ INGRÉDIENTS

4 homards de 1 lb cuits, refroidis *(Poissonnerie Unimer)*
½ botte d'asperges, blanchies 3 min à l'eau bouillante et salée *(Jardin Mobile)*
1 mangue bien mûre, coupée en julienne
75 ml d'huile olive *(Papilles)*
15 ml de vinaigre de framboise
1 œuf (facultatif)
sel et poivre

→ PRÉPARATION

1 Coupez le homard en dés et les asperges à environ 3 cm de long.

2 Mélangez le tout avec la vinaigrette de votre choix.

3 Servir sur un lit de roquette.

GASPACHO

Préparation : 10 min

Cuisson : aucune

Portions : 6

→ INGRÉDIENTS

1 grosse canne de tomates étuvées
½ concombre anglais coupé en dés *(Jardin Mobile)*
1 poivron rouge coupé en dés
1 oignon rouge coupé en dés
4 gousses d'ail
quelques gouttes de sauce Worcestershire
Tabasco, sel et poivre au goût

→ PRÉPARATION

1 Passez tous les ingrédients au mélangeur de façon à avoir une consistance de soupe.

2 Ajoutez sel, poivre et Tabasco au goût.

LES TRUCS DE **SYLVAIN**

Pour une version deluxe, ajoutez un peu de crabe, de homard, des pétoncles, ou alors du canard fumé. Envie de rester végé? Accompagnée d'une crème sûre aux herbes en garniture, ce sera un véritable délice!

Cette recette est très polyvalente, elle peut servir d'entrée, à la place du potage, et même de plat principal lors de chaudes journées d'été.

KEFTAS D'AGNEAU

Préparation :30 min

Cuisson : 10 à 15 min

Portions : 4 ou plus

→ INGRÉDIENTS

500 gr d'agneau haché *(Boucherie les Halles)*
1 c. à thé de cumin moulu *(Papilles)*
1 c. à thé de coriandre moulue
½ oignon rouge haché finement *(Jardin Mobile)*
1 tête d'ail hachée finement
le jus d'un citron et son zeste
1 œuf
quelques feuilles de menthe et coriandre hachées
sel, poivre au goût

→ PRÉPARATION

1 Mélangez tous les ingrédients dans un cul de poule.

2 Façonnez ensuite la préparation en forme ovale sur une broche à brochette.

3 Réservez.

crème sûre

→ INGRÉDIENTS

150 ml de crème sûre
1 c. à soupe de menthe hachée *(Jardin Mobile)*
1 c. à soupe de coriandre hachée
1 pincée de cumin haché
le zeste d'un citron
sel et poivre au goût

→ PRÉPARATION

4 Mélangez les ingrédients et gardez au frais.

5 Faites grillez les keftas sur le BBQ. Servir avec la crème sûre aromatisée.

LES TRUCS DE **SYLVAIN**

Envie de tenter une nouvelle variante ? Remplacez l'agneau par du boeuf!

SAISIE DE THON EN CROÛTE DE PROSCIUTTO, HUILE AUX HERBES ET CROUSTILLANT DE VIEUX CHEDDAR

Préparation : 20 min

Cuisson : 3 min

Portions : 4

→ INGRÉDIENTS

4 cubes de thon rouge de 60 gr *(Poissonnerie Unimer)*
4 tranches de prosciutto finement tranché *(Aux Petits Délices)*
4 feuilles de basilic frais *(Jardin Mobile)*
sel, poivre

→ PRÉPARATION

1 Bardez les cubes de thon avec le basilic et le prosciutto.

2 Réservez.

Huile aux herbes

→ INGRÉDIENTS

50 ml d'huile olive vierge *(Papilles)*
12 feuilles de basilic *(Jardin Mobile)*
¼ botte de coriandre fraîche
4 branches de persil
1 échalote verte

→ PRÉPARATION

3 Passez le tout au mélangeur jusqu'à ce que l'huile soit bien lisse.

Croustillant de vieux cheddar

→ INGRÉDIENTS

4 bâtonnets de vieux cheddar d'environ 25 gr *(Aux Petits Délices)*
Farine, œuf et chapelure *(Jardin Mobile)*

→ PRÉPARATION

4 Panez le cheddar dans la chapelure de pain de la façon standard.

5 Au moment de servir, faites frire le cheddar à la friteuse et réservez au chaud.

6 Saisissez le thon dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive. Attention à la cuisson, le thon deviendra sec si trop cuit. Prendre simplement soin de faire dorer le prosciutto.

7 Servir avec la fondue de cheddar et huile aux herbes.

LES TRUCS DE **SYLVAIN**

Cette recette peut très bien être servie comme plat principal. Augmentez simplement la portion de thon à 140 grammes et le tour est joué!

BAVETTE DE BŒUF À L'ÉCHALOTE

Préparation : 20 min

Marinade : 1 h

Cuisson : 5-6 min

Portions : 4

→ INGRÉDIENTS

4 bavettes de 150 gr *(Boucherie les Halles)*

Marinade

1 c. a thé d'ail haché

50 ml huile olive *(Papilles)*

Sel et poivre

1 pincée de thym haché

→ PRÉPARATION

1 Faire mariner les bavettes 1 heure avec tous les ingrédients

→ INGRÉDIENTS (garniture)

1 tasse d'échalotes grises émincées *(Jardin Mobile)*

50 gr de beurre

25 ml huile olive

1 gousse d'ail hachée

50 ml de bouillon de bœuf

→ PRÉPARATION (garniture)

2 Dans l'huile et le beurre faire revenir les échalotes jusqu'à ce qu'elles commencent à colorée

3 Ajouter l'ail

4 remuer, cuire 2 min ajouté le bouillon de bœuf, réduire presqu'à sec.

5 Déposez la garniture sur la bavette a votre cuisson favorite.

POISSONNERIE unimer

Halles de Sainte-Foy
2500, chemin des Quatre-Bourgeois
Sainte-Foy (Québec)
ste-foy@sushiunimer.com
Téléphone: 418-**654-1880**
Télécopieur: 418-654-0127

Halles du Petit Quartier
1191, avenue Cartier
Québec (Québec)
quebec@sushiunimer.com
Téléphone: 418-**648-6212**
Télécopieur: 418-648-8045

Unimer Cap-Rouge
811, route Jean-Gauvin
Québec (Québec)
caprouge@sushiunimer.com
Téléphone: 418-**871-6555**
Télécopieur: 418-871-5655

LES VOISINS DES HALLES

LE CHOIX
DE NOS CONSEILLERS

Porter une attention particulière et personnalisée aux vins vous permettra à coup sûr de faire éclore les saveurs de votre menu. Marie-Gabrielle Dussault-Tremblay et l'équipe de la SAQ Express des Halles de Ste-Foy proposent 5 choix gagnants pour accompagner les recettes estivales de notre chef.

1 - ROUGE

Bersano Costalunga, Barbera d'asti (506824) | 16,20 $*

→ Gaspacho

Habituellement, un accord vin et mets avec les soupes n'est pas de mise, mais la couleur rouge passion de ce gaspacho nous inspire. Pour cette recette gorgée de vitamines, nous vous suggérons un vin rouge piémontais issu de la barbera, cépage typique de la région. On le choisit pour sa fraîcheur qui rehaussera le côté fruité de la tomate. Ce vin léger à la texture souple et aux tanins veloutés saura s'accorder autant à une garniture de pétoncles que de lardons.

2 - ROSÉ

Bellevue la forêt (219840) | 15,95$*

→ Salade de homard

Quoi de mieux qu'un rosé pour mettre en valeur une salade de homard estivale ! Ce vin est composé de plusieurs cépages, dont sa vedette : la négrette. C'est elle qui crée ce caractère unique tout en lui donnant des arômes de violette, de mûre et de cassis. Sec et moyennement relevé, il se décline sur des notes d'agrumes, dont le pamplemousse et le citron qui s'harmoniseront subtilement avec la mangue. Voilà un accord dont vous vous rappellerez !

3 - ROUGE

Chemin des olivettes (11193194) | 17,80$*

→ Keftas d'agneau

Dans les coteaux du Languedoc, les caves de Roquebrun sont établies depuis plus de 40 ans. Cette cuvée élaborée à partir de carignan, grenache, syrah et mourvède illustre encore leur savoir-faire. Des arômes de garrigues et de baies rouges et noires marquent ce vin. Il sera parfait avec une viande goûteuse comme l'agneau. De plus, son côté épicé et ses notes de thym et d'anis s'harmoniseront à merveille avec les épices du Keftas. Pour apprécier toute sa complexité et adoucir ses tanins, passez-le en carafe 1 heure avant de servir.

4 - ROUGE

Meiomi pinot noir (10944208) | 25,25$*

→ Saisie de thon en croûte

La descendance du fondateur du domaine Caymus n'a pas fini de nous impressionner avec des produits californiens savoureux. Du domaine Belle Glos, la cuvée Meiomi est issue de différents terroirs de la côte californienne qui, alliant leurs particularités, produisent un vin complexe. En bouche, c'est une explosion de fruits rouges avec des notes de sucre d'orge. La finale se démarque par une pointe boisée, résultat de son élevage en barrique de chêne français. C'est un vin gorgé de fruits qui amènera un léger contraste avec le prosciutto, mais toujours en finesse pour conserver la saveur de la saisie de thon. N'oubliez pas de le rafraîchir entre 10 et 14 °C avant de le servir.

5 - ROUGE

Montes alpha (10692872) | 22,15$*

→ Bavette de boeuf

Avis aux amateurs de vins corsés, cette Syrah du Chilie est assemblée avec un peu de cabernet-sauvignon pour rehausser sa structure. On y ajoute aussi une touche de viognier (3 %), un cépage blanc, pour adoucir les tanins et créer l'équilibre. De l'épice avec des notes de poivre et un fruit intense… rien de mieux pour se mesurer à une délicieuse bavette de bœuf. Du bonheur en bouteille !

* Prix sujet à changement

LE SANDWICH

L'INCONTOURNABLE DU PIQUE-NIQUE

Soyons honnêtes, le sandwich est un classique en été. Préparé rapidement, il dépanne lors d'un *roadtrip* planifié à la dernière minute, ou d'un pique-nique tout sauf compliqué avec les enfants.

Envie de faire des jaloux lorsque vous offrirez une bouchée de votre prochain sandwich aux gens qui vous accompagnent ? Voici 3 règles toutes simples à respecter pour une réussite culinaire assurée !

RÈGLE #1 LE PAIN
Il existe une panoplie de bons petits pains préparés exprès pour devenir la base de votre sandwich préféré : ciabatta, panini, sous-marin, kaiser, wrap etc. Déjà là, voyez l'immense différence !

Règle #2 LES CHARCUTERIES
Bien sûr, vous pouvez choisir l'option végétarienne avec des légumes grillés et du fromage brie ou feta. Autrement, un détour Aux Petits Délices devrait vous convaincre qu'il n'y a pas que le jambon/laitue comme option facile! Poitrine de dinde, rosbif, *smoked meat* et rôti de porc… vous aurez l'embarras du choix ! Vous pouvez aussi tenter les fruits de mer : du thon, des crevettes tempura, du homard, etc.

Règle #3 LES GARNITURES
Encore là, laissez-vous inspirer par votre créativité et vos préférences ! Nos vedettes ? La roquette, les épinards, l'houmous, la mayonnaise épicée et le pesto. Pensez aussi à ajouter les légumes de la veille, grillés au barbecue, comme des poivrons rôtis ou des aubergines frites !

Internet accessible à tous gratuitement

COORDONNÉES

Les Halles de Sainte-Foy

2500, chemin des Quatre-Bourgeois
Québec (Québec), Canada
G1V 4P9
418 948-1224

www.leshallesdesainte-foy.ca

OUVERT 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**

www.madestinationgourmande.com

facebook

JOURNÉE GOURMANDE

VINS ET SAVEURS DES HALLES

27 AVRIL 2013
DE MIDI À 16 HEURES
DÉGUSTATIONS ET ACTIVITÉS GRATUITES POUR ENFANTS

EN COLLABORATION AVEC SAQ

30 ans

LES HALLES
...depuis 1982

LES HALLES DE SAINTE-FOY
MA DESTINATION GOURMANDE
www.leshallesdesainte-foy.ca

30 ans

LES HALLES
...depuis 1982

LES HALLES DE SAINTE-FOY

MA DESTINATION GOURMANDE

www.leshallesdesainte-foy.ca