LES HALLES

N°9

LE MAGAZINE DES HALLES DE SAINTE-FOY

5 *RECETTES RÉCONFORT SIGNÉES JEAN SOULARD !*

GRANDE NOUVEAUTÉ : MAGASINEZ EN LIGNE SUR **LEMPLETTE.CA**!

LES HALLES
...depuis 1982

SOMMAIRE

LA VIE DES HALLES

PAGE 3
QUOI DE NEUF AUX HALLES?

PAGE 8
L'EMPLETTE : LE MARCHAND EN LIGNE DES HALLES DE SAINTE-FOY

L'ESPRIT DES HALLES

PAGE 4
L'AUTOMNE GOURMAND AVEC UN GRAND CHEF!

PAGE 5
SUSHIS DE CONCOMBRE AUX FRAÎCHEURS DE LÉGUMES

PAGE 6
TRONÇONS DE LOTTE, SALSA ET QUINOA AUX ASPERGES

PAGE 7
BAVETTE DE BOEUF AU CAFÉ ET PURÉE

PAGE 10
HOMARD D'AUTOMNE AUX ÉPICES ET AUX FIGUES

PAGE 12
ÎLE FLOTTANTE MENTHOLÉE, SUR COUPE GLACÉE AU CHOCOLAT AMER

LES MARCHANDS DES HALLES

PAGE 13
5 TRUCS POUR HABILLER VOTRE TABLE À L'AUTOMNE

PAGE 14
UNIMER : UN ESPACE ET UN MENU FRAÎCHEMENT RÉNOVÉS

PAGE 15
LES HALLES DE SAINTE-FOY / LISTE DES COMMERCES

EN COUVERTURE :

Homard d'automne aux épices et aux figues P.10

P.8

P.10

P.14

LES HALLES / LE MAGAZINE DES HALLES DE SAINTE-FOY

Réalisation, design, rédaction : Spärk
Photographie : Guillaume Caron Bonnelly et Mélanie Filiatrault

QUOI DE NEUF AUX HALLES?

UN SITE WEB TOUT NEUF POUR LES HALLES

En plus de l'ajout de la plateforme d'achat en ligne L'EMPLETTE, le site des Halles de Sainte-Foy a été complètement revampé.

Une belle vitrine qui permet désormais de suivre de près la vie des Halles grâce à l'ajout de publications sur les événements, d'un lien vers le blogue gastronomique Ma Destination Gourmande, ainsi qu'une visite virtuelle du centre qui sera disponible prochainement.

Bonne navigation! www.leshallesdesainte-foy.ca

LE JARDIN MOBILE ACCUEILLE LA FRAÎCHEUR D'AUTOMNE

La saison automnale se fait sentir dans les étalages du Jardin Mobile : Lobo, McIntosh, Spartan, Empire... y'a vraiment de quoi tomber dans les pommes!

Amateur de dattes fraîches? La Medjool de la Californie, réputée pour sa saveur incomparable, arrive en grande pompe sur les tablettes.

Un autre produit de qualité supérieure à ajouter à vos emplettes!

PIZZ'ART SE RELOCALISE

Pour satisfaire un nombre croissant de clients affamés, Pizz'art a changé de localisation le 10 septembre dernier.

Le restaurant est désormais voisin de Pâtes à tout.

Grâce à son nouvel accès extérieur, Pizz'art planifie déjà l'installation d'une jolie terrasse au printemps.

Enfin, ce nouvel espace plus grand et inspirant favorisera certainement la confection de pizzas créatives et alléchantes!

L'AUTOMNE GOURMAND AVEC UN GRAND CHEF!

C'est avec une immense fierté que le magazine Les Halles s'est associé avec le réputé chef Jean Soulard, afin de vous concocter une édition d'automne colorée et débordante de saveurs.

Vous y trouverez d'alléchantes recettes, issues du grand répertoire de chef Soulard, où se fusionnent des inspirations classiques et contemporaines, avec cette touche de raffinement que l'on reconnaît aux grandes toques.

Le maître incontesté de la cuisine française, qui sera en vedette cet automne dans l'émission « Un chef à l'oreille », sur les ondes de Radio-Canada, a pris soin d'accorder chacun des plats avec une petite anecdote personnelle.

« La cuisine prend des allures poétiques en automne. Les fabuleux produits de saison qui envahissent les comptoirs de nos marchands, tout comme les couleurs éclatantes du décor, doivent émerger de l'assiette.

Voici un menu qui saura les mettre en valeur, où la fraîcheur des ingrédients s'accorde à merveille au réconfort du vin, de l'entrée au dessert.

Bonne lecture! »

JEAN

UN MENU CRÉÉ AUX HALLES

Chacune des recettes a été inspirée par les produits de saison que proposent les Halles.

De plus, pour chacune d'entre elles, le directeur de la **SAQ des Halles** vous présente son accord mets et vin, pour un repas réellement digne de chef Soulard!

SUSHIS DE CONCOMBRE AUX FRAÎCHEURS DE LÉGUMES

« Cette recette rappelle la lenteur du pays du soleil levant. La beauté de ses cerisiers en fleurs au printemps, la paix des jardins zens et le goût de la plénitude. »

JEAN

PORTIONS : 4 | PRÉPARATION : 25 minutes

INGRÉDIENTS

3 concombres anglais, d'environ 20 cm de long

VINAIGRETTE

1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe d'huile de sésame
Le jus d'un demi-citron
1 gousse d'ail hachée
60 g (l'équivalent d'un tiers de poivron) de poivrons multicolores, en brunoise
1 cuillère à thé de basilic haché
Sel et poivre

GARNITURE

240 g de fromage de chèvre *À ma Manière*
12 asperges vertes, blanchies et coupées en deux sur la longueur
2 carottes, coupées en julienne
240 g (l'équivalent d'un gros poivron) de poivrons multicolores en julienne
1 ½ tasse de pousses de cresson ou de germes de luzerne
Feuilles de basilic
Micro-pousses pour décorer
Poivre

PRÉPARATION

1 Mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette. Réserver.
2 Mélanger les juliennes de carottes et de poivrons, les asperges et quelques feuilles de basilic avec la moitié de la vinaigrette.
3 Couper les extrémités de chaque concombre.
4 À l'aide d'une mandoline, couper les concombres dans le sens de la longueur afin d'obtenir une trentaine de tranches très fines.
5 Les déposer sur du papier absorbant pour retirer le maximum d'humidité.
6 Étaler une tranche de concombre. Étendre un peu de fromage sur l'une des extrémités de la tranche et y répartir les légumes, en prenant soin de les laisser dépasser.
7 Ajouter quelques pousses et rouler bien serré.
8 Dresser l'assiette avec trois sushis présentés debout. Verser le reste de la vinaigrette autour.
9 Décorer avec quelques pousses. Terminer par 2 tours de moulin à poivre.

ENCYCLO « FOODIE » :

une brunoise est une garniture de légumes ou de fruits coupés en dés de 2 x 2 x 2 mm.

Pour la préparation de cette recette, **Aux Petits Délices** propose le fromage de chèvre *À ma Manière* de l'Atelier, une nouvelle fromagerie québécoise.

Ce fromage élégant a un goût caprin délicat et simplement fabuleux.

HENRY PELLÉ MOROGUES
SAQ : 852434 | 23,95 $

Cet élégant sauvignon blanc épatera la galerie avec ses notes de pamplemousse et de buis. Ses arômes d'agrumes s'expriment à travers une belle acidité et une finale quelque peu minérale. La fraîcheur de ce blanc accompagne à merveille celle des sushis végétariens. Fantastique pour les salades, les crustacés ou simplement en apéro, cette bombe comblera les amateurs de Sancerre et de sauvignon blanc Néo-Zélandais.

DISPONIBLE SUR LEMPLETTE.CA

TRONÇONS DE LOTTE, SALSA ET QUINOA AUX ASPERGES

« Le secret d'un bon plat de poisson : le cuire « à la minute » afin que les textures puissent s'épanouir et se présenter dans leurs plus beaux habits. »

JEAN

PORTION : 4 | PRÉPARATION : 20 minutes | CUISSON : 30 minutes

INGRÉDIENTS

600 g de lotte nettoyée et coupée en médaillons d'environ 2,5 cm d'épaisseur

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

SALSA

8 tomates cerises coupées en petits dés

1 poivron vert, grillé, pelé, épépiné et coupé en petits dés

1 petite mangue épluchée et coupée en petits dés

Le jus d'un citron

1 cuillère à thé de coriandre fraîche hachée

Sel et poivre

QUINOA

1 tasse de quinoa

450 g d'asperges vertes

4 cuillères à soupe de graines de sésame grillées

Sel et poivre

DOMAINE LANGLOIS - CHÂTEAU ST-FLORENT
SAQ : 710426 | 17,65 $

La réputation des Saumur de la vallée de la Loire n'est plus à faire. Toujours charmeurs par leur acidité vive au corps sec léger à mi-corsé! Élaboré à base de chenin blanc, le Château St-Florent du domaine Langlois dévoile de belles notes florales, minérales, de pomme verte, de miel et de citron. Vos papilles seront comblées par cet accord sans compromis!

PRÉPARATION

1. Mélanger tous les ingrédients de la salsa et réserver.
2. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire le quinoa pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que les grains soient tendres et croquants à la fois. Rincer à l'eau froide et bien égoutter.
3. Pendant ce temps, cuire les asperges vertes dans l'eau bouillante salée. Rafraîchir sous l'eau froide. Égoutter, éliminer le bout dur et les couper en biseau de 2,5 cm de longueur.
4. Incorporer les asperges cuites au quinoa, ajouter le sésame, assaisonner et réserver au chaud.
5. Dans une poêle, cuire les médaillons de lotte à feu vif pendant 2 à 3 minutes de chaque côté, avec de l'huile d'olive. Saler et poivrer.
6. Tiédir la salsa quelques secondes au micro-ondes.
7. Sur une assiette de service, dresser la lotte sur un lit de quinoa. Coiffer avec la salsa.

DISPONIBLE SUR LEMPLETTE.CA

ASTUCE SOULARD :

N'hésitez pas à changer la lotte pour un autre poisson, osez avec ceux que vous connaissez moins! Demandez conseil à votre poissonnier Unimer.

BAVETTE DE BOEUF AU CAFÉ ET PURÉE

« Je me demande si l'expression « semelle de botte » ne provient pas d'une bavette restée trop longtemps dans la poêle! Sa texture filandreuse n'apprécie guère les cuissons trop longues : gardez-la saignante. »

JEAN

PORTION : 4 | PRÉPARATION : 20 minutes | CUISSON : 15 minutes

INGRÉDIENTS

4 steaks de bavette de bœuf de 150 g chacun

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de noix de pin

PURÉE

6 pommes de terre moyennes, pelées et coupées en dés

1/2 tasse de lait 2 %

2 cuillères à soupe de beurre

2 cuillères à soupe de coriandre hachée

MARINADE SÈCHE

1 cuillère à soupe de café instantané

1 cuillère à soupe de sucre d'érable

1 cuillère à thé de moutarde sèche

1/2 cuillère à thé de curcuma moulu

1/4 cuillère à thé de poivre de Cayenne

1 gousse d'ail hachée

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Mélanger tous les ingrédients de la marinade sèche, couvrir les bavettes et laisser macérer 4 heures au réfrigérateur.
2. Pendant ce temps, cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante salée, égoutter puis réduire en purée. Ajouter le lait, le beurre, la coriandre, le sel et le poivre. Mélanger et réserver au chaud.
3. Dans une poêle à feu vif, cuire les bavettes avec l'huile d'olive environ 3 minutes de chaque côté, selon la cuisson désirée.
4. Retirer les bavettes, et dans la même poêle, faire griller les pignons.
5. Dans une assiette de service, déposer la bavette et la purée de pommes de terre. Parsemer les pignons sur la bavette.
6. Servir avec des légumes de saison ou des champignons asiatiques.

ENCYCLO « FOODIE » :

le curcuma est une épice provenant d'une plante herbacée originaire du sud de l'Asie, qui entre dans la composition du cari.

La Boucherie des Halles vous propose du boeuf de grande qualité offert en plus de 15 coupes différentes.

À vous de choisir!

MONTGRAS QUATRO
SAQ : 11331737 | 18,45 $

Provenant de la magnifique vallée de Colchagua au Chili, ce rouge corsé de Montgras issu d'un assemblage de quatre cépages saura sans aucun doute mettre en valeur cette bavette de bœuf au café. Ses effluves de cassis, de mûres, d'eucalyptus et de violette feront ressortir toute la finesse de chacune des saveurs.

L'EMPLETTE :
LE MARCHAND EN LIGNE DES HALLES DE SAINTE-FOY

Visiter nos marchands passionnés et sympathiques, choisir minutieusement ses aliments, demander de précieux conseils pour les apprêter avec succès... Pour plusieurs épicuriens, une escapade gourmande aux Halles fait partie des petits plaisirs de la vie.

Toutefois, une partie de notre clientèle manquait cruellement de temps pour effectuer ses achats. Voilà pourquoi nous lançons fièrement L'EMPLETTE, le tout nouveau marchand en ligne des Halles de Sainte-Foy.

Le concept : une plateforme d'achat en ligne conviviale, offrant plus de 400 produits fins et savoureux, sélectionnés avec soin par nos marchands, le tout lié à un point de collecte dans le mail central.

L'EMPLETTE vous permet donc de découvrir des produits distinctifs, de consulter leur fiche, de les commander en ligne et de payer votre facture globale en quelques clics.
Vous pouvez même accéder à votre historique de commandes pour la répéter de semaine en semaine!

Consécration de plus d'un an de travail et d'une collaboration étroite avec les marchands, L'EMPLETTE vient donc optimiser l'expérience d'achat des Halles de Sainte-Foy. Une phase 2 est déjà dans le collimateur pour l'année prochaine, où un service de livraison sera greffé au concept actuel.

Entretemps, les marchands souhaitent déjà bonifier leur offre en ajoutant des produits de saison régulièrement.

Créez votre compte dès maintenant et découvrez un site facile à utiliser, qui s'avère une véritable immersion virtuelle dans l'univers gourmand des Halles... en direct de votre salon!

Horaire du service*

Jeudi et vendredi : 13 h à 18 h | Samedi : 10 h à 15 h

*Nous offrons un service en constante évolution. Nous étalerons les heures de service en fonction de l'engouement de la clientèle.

Visitez **lemplette.ca**

Des chèques-cadeaux des Halles sont maintenant disponibles en ligne sur L'EMPLETTE.

HOMARD D'AUTOMNE AUX ÉPICES ET AUX FIGUES

« Ce crustacé aime la précision, l'exactitude. Il suffit de 2 minutes de cuisson en trop et le voilà caoutchouteux. Le homard découvre sa grandeur qu'une fois passé entre les mains de l'homme... ou celles de sa fiancée! »

JEAN

PORTION : 4 | PRÉPARATION : 30 minutes
CUISSON DE LA SAUCE : 40 minutes

INGRÉDIENTS

4 homards vivants d'environ 600 g chacun
8 figues séchées
Huile d'olive

SAUCE AUX ÉPICES

2 tomates
1 oignon
1 carotte
Gousses d'ail, au goût
1 cuillère à soupe de curry
1 cuillère à soupe de curcuma en poudre
1 tasse de vin blanc
2 tasses de fumet de poisson
1 tasse de lait de coco
2 branches de thym
3 feuilles de laurier
Sel et poivre

PRÉPARATION

1 Plonger les homards dans de l'eau bouillante salée 5 minutes (pas plus!). Rafraîchir et égoutter. Décortiquer, conserver la chair et le corail, puis concasser les carapaces.

2 Couper les tomates, l'oignon et la carotte en morceaux. Écraser les gousses d'ail. Réserver cette garniture.

3 Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive et saisir les carapaces quelques minutes. Ajouter la garniture, puis le corail, le thym et le laurier. Saupoudrer avec le curry et le curcuma. Saler et poivrer.

4 Laisser compoter quelques minutes. Ajouter ensuite le vin blanc, le fumet de poisson et le lait de coco. Laisser réduire de moitié environ 30 à 40 minutes. Passer au chinois en pressant bien.

5 Plonger les figues dans la sauce et les laisser gonfler à feu doux.

6 Terminer la cuisson du homard en chauffant une casserole avec de l'huile d'olive. Cuire 3 minutes (pas plus!) en les arrosant avec l'huile de cuisson.

7 Dresser en disposant les figues dans une assiette creuse. Déposer ensuite les morceaux de homard et napper généreusement de sauce.

ENCYCLO « FOODIE » :

le corail s'avère la partie rouge et comestible (œufs et ovaires) de certains crustacés, dont le homard.

Le homard n'est pas disponible qu'au printemps! Sachez toutefois qu'il y a une période de deux mois qui sépare la pêche du printemps et celle de l'automne, le temps que le homard mue, et qu'il se fasse une nouvelle carapace.

Redécouvrez ce crustacé à l'automne chez votre poissonnerie **Unimer**.

HUGEL GEWURZTRAMINER
 # SAQ : 329235 | 20,95 $

L'emblématique maison Hugel & Fils nous offre un Gewurztraminer à la hauteur de leur renommée. Ce blanc alsacien révèle de somptueuses notes de litchi, de pêche, de miel et de pain d'épices. Il assistera à merveille cette recette de homard, et ce, par sa texture ample et son sucre résiduel parfaitement dosé. Un coup de cœur à découvrir sans hésitation!

ÎLE FLOTTANTE MENTHOLÉE, SUR COUPE GLACÉE AU CHOCOLAT AMER

« Nostalgie de mon enfance : le pur bonheur que procurent les desserts d'antan. La soupe chocolatée où flottait un nuage léger comme le vent. C'était la fête, j'avais de belles moustaches et le sourire d'un enfant heureux. »

JEAN

PORTION : 4 | PRÉPARATION : 15 minutes
CUISSON : 15 à 30 sec.

INGRÉDIENTS
SOUPE GLACÉE

- 2 tasses de lait
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1/2 tasse de café espresso infusé
- 1 cuillère à soupe de cacao amer

ŒUFS À LA NEIGE

- 2 blancs d'œufs
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à thé de menthe hachée
- Quelques gouttes d'huile de noisette

PRÉPARATION

1. Préparer la soupe glacée. Mettre tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition. Refroidir et conserver au réfrigérateur.
2. Monter les blancs d'œufs en neige. Ajouter le sucre, la menthe hachée et quelques gouttes d'huile de noisette.
3. À l'aide d'une cuillère à crème glacée, former quatre boules.
4. Cuire au four à micro-ondes de 15 à 30 secondes à la puissance maximale de l'appareil. Laisser refroidir.
5. Dans une assiette creuse, verser la soupe glacée de chocolat amer. Y déposer une boule de blancs d'œufs.
6. Décorer avec une feuille de menthe.

COCKTAIL : GRASSHOPPER

Pourquoi ne pas terminer votre repas par un onctueux cocktail qui comblera tous vos invités? Facile à réaliser, il ne nécessite que quelques ingrédients : de la liqueur de menthe verte, de la liqueur de chocolat (Bottega), de la crème 15 %, du chocolat en poudre, quelques feuilles de menthe fraîche et 5 ou 6 glaçons. Rendez-vous sur **espacecocktail.com** pour tous les détails de la recette.

La **Brûlerie Rousseau** vous offre une variété de plus de 40 cafés, d'origine ou de mélange, torréfiés sur place quotidiennement.

Depuis 1867, elle garantit la fraîcheur de ses produits et la qualité de son service.

ASTUCE SOULARD :

Pour faciliter l'opération, assurez-vous que votre bol et vos blancs d'œufs soient bien froids avant de les monter en neige.

5 TRUCS
POUR HABILLER VOTRE TABLE À L'AUTOMNE

L'expression populaire disant que nous mangeons avec les yeux ne se résume pas seulement à ce qui se trouve dans nos assiettes. L'art de la table contribue à mettre en valeur votre savoir-faire culinaire ainsi que les produits que vous avez soigneusement choisis chez vos marchands.

Papilles - Espace Saveurs vous offre une sélection variée de produits de qualité, d'artisans d'ici et d'ailleurs, qui apporteront une touche de caractère à votre table pour l'automne en 5 trucs.

TRUC #1 INTÉGREZ LES TONS NEUTRES ET UNIS

L'arrivée de la nouvelle saison fait place aux couleurs neutres et rabattues. Celles-ci ne sont aucunement synonyme de monotonie! Au contraire, elles donnent un look raffiné et épuré à l'ensemble. Préconisez une nappe unie de lin ou de coton qui arbore ces tons et apportera de la texture.

Il en va de même pour le choix de la vaisselle. Préférez une porcelaine unie pour laisser la vedette aux mets colorés dans vos assiettes.

TRUC #2 UNE TOUCHE DE BRUT

Encore cette année, les matières brutes sont à l'honneur. Mixez-les avec modération pour donner de la personnalité et une touche chic à votre table. Les bols pour le service, les sous-plats et les plateaux de présentation sont idéaux pour composer avec ces matières.

Optez pour le bois, qui contribue à apporter de la chaleur ainsi qu'un aspect naturel. Combinez-y l'ardoise, et vous obtenez un duo en parfaite symbiose!

TRUC #3 JOUEZ SUR LA FORME

Jouez avec les formes de vos récipients de présentation afin de sortir des sentiers battus. Par exemple, le sac de la marque *Essential* est fabriqué à partir de cellulose de bois (nouvelle matière tendance) et est parfait pour servir le pain ou autre. Il est disponible à la boutique.

Le contenant utilisé pour servir l'eau est souvent négligé, alors qu'il demeure un élément important lors du service. Une bouteille ayant l'inscription H_2O en verre soufflé à l'intérieur est élégante, et risque de susciter des commentaires chez vos invités par son originalité.

TRUC #4 PENSEZ À L'ÉCLAIRAGE

Les bougies créent une ambiance chaleureuse et décorent la table. Selon leurs dimensions, elles produisent des jeux de hauteur intéressants qui apportent du rythme à la table. Une gamme de bougies de forme conique faites à la main provenant du Danemark est offerte chez Papilles.

TRUC #5 OSEZ LES COULEURS D'ACCENT

Enfin, intégrez un accent de couleur à votre table afin d'y apporter une petite touche de folie. Plusieurs serviettes de table propices au brunch, telle *Confiture aux fraises* présentée ici en photos, se retrouvent en boutique.

Voilà! Vous êtes maintenant prêt à convier vos invités pour goûter les saveurs d'automne!

UNIMER :
UN ESPACE ET UN MENU FRAÎCHEMENT RÉNOVÉS

Unimer a entamé, le printemps dernier, des rénovations majeures visant à relocaliser son comptoir de sushis à proximité de la poissonnerie. Un espace complètement repensé, plus fonctionnel et esthétique, qui comprend plusieurs nouveautés alléchantes.

Tout d'abord, le comptoir offre désormais de nombreuses solutions de repas prêts-à-manger, dont la salade de saumon complètement divine, des bagels au saumon fumé, des salades de fruits de mer et plusieurs autres produits de saison apprêtés par des chefs créatifs.

Le nouveau *hit* de la place : un bar à tartares élaborés à partir des nouveaux arrivages d'une fraîcheur optimale. Les amateurs auront le choix entre des protéines comme le saumon, le thon et le boeuf, et pourront choisir l'assaisonnement qui leur convient.

Un menu chaud et réconfortant, qui affiche de grands classiques comme le *fish and chips* et la soupe de poissons, vient compléter un comptoir déjà bien garni.

Plusieurs belles collaborations avec Pizz'art sont également à prévoir, où les fruits de mer de la poissonnerie seront mis en valeur dans des pizzas spectaculaires, prêtes à emporter.

Bref, un investissement majeur, qui s'inscrit dans le plan de restructuration d'Unimer, qui comprend également la refonte de son image de marque. Il témoigne également du désir de l'entreprise de s'engager à long terme avec les Halles.

Venez découvrir le nouvel espace et profiter de la saison des huîtres qui bat son plein depuis la mi-septembre!

LES HALLES DE SAINTE-FOY
LISTE DES COMMERCES

ALIMENTATION

AUX PETITS DÉLICES
FROMAGERIE ET CHARCUTERIE
418 651-5315

BOULANGERIE LA MÈRE MICHÈLE
418 651-7645

BOUCHERIE LES HALLES
418 659-4248

LE JARDIN MOBILE
418 653-2428

LA PAPILLOTE
418 651-8284

MONSIEUR T.
418 353-2943

PAPILLES
581 742-6949

PÂTES À TOUT
418 651-8284

PÂTISSERIE ANNA PIERROT
418 659-4876

POISSONNERIE UNIMER
418 654-1880

SAQ EXPRESS
418 658-9944

SUSHI UNIMER
418 654-1880

RESTOS

BRÛLERIE ROUSSEAU
418 659-7786

CAFÉ PÂTES À TOUT
418 651-8284

GÉNÉRAL TAO
418 658-8588

SUBWAY
418 780-8787

PIZZ'ART
418 614-4474

SERVICES

CENTRE DE LA COPIE ÉLITE
418 657-2481

ESCOMPTE-COIFFE
418 656-6558

GROUPE SUTTON
418 657-6060 / 418 623-3366

CARLSON WAGONLIT VOYAGES SAINTE-FOY
418 653-6110

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!

COORDONNÉES

LES HALLES DE SAINTE-FOY
2500, chemin des Quatre-Bourgeois
Québec QC Canada
G1V 4P9

www.leshallesdesainte-foy.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**

Internet accessible à tous gratuitement

NE MANQUEZ PAS LES JOURNÉES SAVEURS D'AUTOMNE!

DÉGUSTATIONS
DE 12 H À 16 H

LES 17,18, 24 ET 25 OCTOBRE

UN AUTOMNE
COMPLÈTEMENT
EMPLETTES!
homard
huile d'olive
herbes fraîches
L'EMPLETTE
LE MARCHAND EN LIGNE DES HALLES DE SAINTE-FOY
ACHETEZ LES PRODUITS DES MARCHANDS
DES HALLES DE SAINTE-FOY À
LEMPLETTE.CA