19 Halles 82 Sainte-Foy

Alimenter le plaisir

Magazine n°12

SPÉCIAL 35 ANS

QUATRE RECETTES

d'Ann-Rika Martin,
grande gagnante 2017
de l'émission *Les Chefs !*

PRODUITS VEDETTES

Découvrez nos classiques
pour célébrer Noël

DOSSIER 35 ANS

Portrait des Halles
et de trois marchands

Sommaire

P.3
Ann-Rika Martin,
grande gagnante 2017
de l'émission *Les Chefs !*

LES RECETTES DES HALLES

P.4
Tartine de végé-pâté au citron,
chutney de canneberges
et feta

P.6
Croquettes de chèvre, salade
pommes-pacanes et vinaigrette
crémeuse au miel

P.7
Poitrines de poulet farcies
de chair à saucisse de Toulouse,
champignons, olives et riz

P.8
Gâteau roulé érable et noix

P.9
Nos produits vedettes
pour les Fêtes

DOSSIER 35 ANS

P.10
Portrait des Halles

P.11
Portraits de
nos marchands

P.14
5 astuces pour recevoir
un groupe

P.4

P.6

IDÉE DÉCO

Les couteaux haut de gamme Opinel mettent la table au plus grand festin des Fêtes.

Chez **Papillote & Cie / La boutique**.

P.7

P.8

LE MAGAZINE DES HALLES SAINTE-FOY

Réalisation, design, rédaction : Salto / agence-salto.com · Photographie et stylisme culinaire : Salto
Sommelière : Andréanne Bouchard · Merci à Papillote & Cie / La boutique pour le prêt d'objets.

Alimenter le plaisir de célébrer en famille

Grande gagnante de la cuvée 2017 de l'émission ***Les Chefs !*** et réputée pâtissière du restaurant La Planque, **Ann-Rika Martin** a l'étoffe de la nouvelle génération de chefs qui insufflent un vent de fraîcheur à l'industrie.

Maître d'œuvre du menu du restaurant familial **O'Ravito Café Relais**, situé à Lévis, la jeune chef a trouvé le temps de mettre son talent derrière les fourneaux au service de cette édition spéciale 35e du magazine des Halles Sainte-Foy.

L'axe créatif : mettre sur table des plats festifs à partager, où se croisent les saveurs classiques et modernes, afin de légèrement sortir des sentiers battus par la grande tradition gourmande de Noël.

En découle un amuse-bouche de végé-pâté au citron et canneberges, des croquettes de chèvre au poivre long, et de savoureuses poitrines de poulet farcies à la saucisse de Toulouse, le tout couronné d'un décadent gâteau roulé érable et noix.

Pour ajouter une touche finale raffinée au 35e, notre sommelière maison a pris soin de créer un accord mets-bulles avec chaque plat, question de mousser ce grand festin des Fêtes.

Bonne lecture, et bon appétit !

Photo : Pierre Beauchemin

Tartine de végé-pâté au citron, chutney de canneberges et feta

Préparation : 25 min. **Cuisson : 1 h**

Portions : 24 bouchées

Ingrédients

- 1 baguette de pain
  Boulangerie La Mère Michèle
- 200 g de fromage feta
  Aux Petits Délices
- Micropousses de pois
  Jardin Mobile
- Huile d'olive

Végé-pâté

- ½ tasse de carottes pelées
- ¼ tasse de pommes de terre pelées
- ¼ tasse de courgettes
- ¼ tasse d'oignons blancs
- ¼ tasse de graines de citrouille
- ¼ tasse de graines de tournesol
- ¼ tasse d'amandes torréfiées
  Mme Macadam
- ¼ tasse d'eau
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût
- Zeste de 2 citrons
- Jus de 2 citrons

Chutney de canneberges

- 1 ½ tasse de canneberges fraîches
- 1 ½ tasse de canneberges séchées
- 1 c. à soupe de beurre non salé
- ½ oignon blanc haché
- 1 tasse de vinaigre de cidre de pomme
  Papillote & Cie / La boutique
- ½ tasse de sirop d'érable
- Zeste d'un citron

Disponible en ligne **Disponible aux Halles**

L'astuce d'Ann-Rika

Si votre chutney a trop réduit, délayez-le avec un peu d'eau.

L'ACCORD DIVIN

NINO FRANCO BRUT
Italie | # SAQ : 00349662 | 21,30 $

Préparation

Végé-pâté

1. Préchauffer le four à 350˚F.
2. Dans un robot culinaire, hacher finement les carottes, les pommes de terre, les courgettes vertes et les oignons blancs. Réserver dans un bol à mélanger.
3. Dans le même robot culinaire, hacher finement les amandes, les graines de citrouille et les graines de tournesol avec l'eau, l'huile d'olive et le jus de citron.
4. Ajouter au bol avec les légumes préalablement hachés. Bien mélanger.
5. Mettre la préparation dans un moule à pain et bien presser avec une cuillère.
6. Cuire au four de 45 minutes à 1 h. Le dessus doit être bien doré et le centre ferme.
7. Couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer. Lorsque refroidi, mettre au réfrigérateur pour un minimum de 2 h.

Chutney de canneberges

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre et faire revenir les oignons.
2. Ajouter les canneberges séchées et fraîches. Laisser compoter à feu moyen.
3. Déglacer avec le vinaigre de cidre de pomme et le sirop d'érable.
4. Laisser mijoter 20 minutes. Ajouter les zestes de citron à la toute fin.
5. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 1 h.

Montage

1. Sur un croûton, déposer une tranche de végé-pâté et une cuillère de chutney.
2. Décorer de feta émietté, de micropousses de pois et d'un trait d'huile d'olive.

IDÉE DÉCO

Ajoutez votre grain de sel à la table de Noël avec ce pot en bois massif très chic/rustique.

D'autres idées chez **Papillote & Cie / La boutique**.

LE RESTO FAMILIAL D'ANN-RIKA MARTIN!

ON ROULE À L'ANNÉE
MATIN-MIDI-SOIR.

ravito
CAFÉ · RELAIS

2560, chemin du Fleuve, Lévis QC
418 903-5511 | **oravito.com**

Croquettes de chèvre, salade pommes-pacanes et vinaigrette crémeuse au miel

Préparation : 30 min. **Cuisson : 10 min.** **Portions : 4**

L'ACCORD DIVIN

CARPINETO FARNITO CHARDONNAY BRUT
Italie | # SAQ : 11341855 | 23,85 $

Ingrédients

- 12 rondelles de fromage de chèvre frais
  - Aux Petits Délices
- 5 g de poivre long moulu
  - Papillote & Cie / La boutique
- 125 ml de farine tout usage
- 125 ml de panko
  - Poissonnerie Unimer
- 2 œufs
- 2 pommes Granny Smith, coupées en julienne
- ½ échalote hachée finement
- 1 tasse de pacanes torréfiées hachées
- 45 ml d'huile d'olive
- 15 ml de vinaigre de xérès
  - Papillote & Cie / La boutique
- 15 ml de moutarde de Dijon
- 15 ml de moutarde de Meaux
- 15 ml de miel
- 1 c. à soupe d'eau
- Huile pour la friture

Préparation

Croquettes de chèvre

1. Dans un bol, mélanger le poivre long avec le panko et ajouter une pincée de sel.
2. Dans un 2e bol, battre les œufs.
3. Dans un 3e bol, mettre la farine.
4. Préchauffer la friteuse à 325˚F.
5. Tremper les rondelles de fromage de chèvre dans la farine, les œufs et le mélange de panko/poivre long. Placer dans une assiette.
6. Répéter l'opération avec chaque rondelle de chèvre.
7. Une fois les 12 rondelles terminées, cuire dans l'huile environ 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Disponible aux Halles

L'astuce d'Ann-Rika

En mode cocktail dînatoire, vous pouvez également réduire la taille des croquettes et les servir dans des cuillères.

Vinaigrette

1. Dans un bol, mélanger l'échalote, la moutarde de Dijon, la moutarde de Meaux, le vinaigre de xérès, l'eau et le miel.
2. Ajouter l'huile d'olive en filet et fouetter énergiquement.

Montage

1. Mélanger les pommes Granny Smith et les pacanes hachées.
2. Dans une assiette, dresser avec un trait de vinaigrette au fond de l'assiette, et y placer trois croquettes de chèvre.
3. Garnir du mélange de pommes et de noix.

Poitrines de poulet farcies de chair à saucisse de Toulouse, champignons, olives et riz

Préparation : 1 h 30 **Cuisson : 1 h** **Portions : 6**

L'astuce d'Ann-Rika

Si vous achetez des poitrines avec os, conservez-les pour confectionner un bon bouillon maison.

Ingrédients

- 4 poitrines de poulet de grain avec peau
  - Papillote et Cie / La boucherie
- 300 g de chair à saucisse de Toulouse
  - Papillote et Cie / La boucherie
- 1 petite échalote, hachée
- 1 ½ tasse de champignons de Paris, hachés
- ½ tasse d'olives noires, hachées
- 1 tasse de riz blanc cuit
  - Général Tao
- ¼ tasse de persil haché
  - Jardin Mobile
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

Préparation

1. Préchauffer le four à 375˚F.
2. Dans un poêlon, chauffer à feu moyen un filet d'huile d'olive. Suer les échalotes, les champignons et les olives noires pendant 8 à 10 minutes.
3. Transférer dans un bol, et ajouter la chair à saucisse, le riz et le persil. Poivrer et saler au goût.
4. Étaler les morceaux de poulet, côté peau sur la planche de travail. Mettre la farce au centre des poitrines de poulet.
5. Refermer la peau à l'aide de cure-dents ou de pics à brochette pour bien fermer le dos.
6. Placer au four pendant une heure. Laisser reposer 10 minutes à la sortie du four.

Montage

1. Mettre les poitrines farcies dans un plat à partager.
2. Servir sur un nid de légumes rôtis.

Disponible aux Halles

L'ACCORD DIVIN

POL ROGER BRUT
France | # SAQ : 00051953 | 62,25 $

IDÉE DÉCO

Ces sous-verres créent un style chaleureux qui ne passe pas inaperçu.

D'autres idées chez **Papillote & Cie / La boutique.**

Gâteau roulé érable et noix

Préparation : 45 min. Cuisson : 10 min.

Portions : 10

Ingrédients

Gâteau

- 4 œufs
- ¾ de tasse de sucre blanc
- ¼ de tasse de sucre d'érable
- 1 tasse de farine tout usage
- 1 c. à thé de poudre à pâte

Crème mascarpone à l'érable

- 1 tasse de mascarpone
  Aux Petits Délices
- 1 tasse de crème 35 %
- 1 tasse de sucre d'érable

Décorations

- 2 tasses de noix mélangées de votre choix, torréfiées et hachées
  Mme Macadam
- Pomme grenade
- Menthe fraîche

Préparation

Gâteau

1. Préchauffer le four à 350˚F.
2. Dans un mélangeur batteur, fouetter longuement les œufs, le sucre et le sucre d'érable jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse.
3. Une fois le mélange rendu crémeux et bien blanchi, ajouter la farine et la poudre à pâte en pliant délicatement.
4. Sur une plaque à pâtisserie, placer un papier parchemin et bien beurrer. Étendre le mélange à gâteau sur le papier parchemin.
5. Cuire 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau commence à être doré.
6. Sortir du four et laisser reposer 10 minutes. Renverser le gâteau sur un autre papier parchemin. Recouvrir d'un linge pour ne pas que le gâteau sèche.

Disponible en ligne Disponible aux Halles

L'astuce d'Ann-Rika

Soyez attentif en préparant la crème mascarpone à l'érable : le mélange peut se séparer s'il est fouetté trop longtemps !

L'ACCORD DIVIN

MICHEL JODOIN CIDRE MOUSSEUX ROSÉ
Québec, Canada | # SAQ : 00733394 | 20,05 $

Crème mascarpone à l'érable

1. Dans un bol, fouetter légèrement à la main la crème 35 %.
2. Dans un mélangeur batteur, fouetter le mascarpone, la crème 35 % à demi montée et le sucre d'érable jusqu'à ce que le mélange soit bien ferme.
3. Réfrigérer pendant 1 h avant de faire le montage de la bûche.

Montage

1. Mettre de côté 2 tasses de crème à l'érable, pour la décoration.
2. Étendre l'autre partie de la crème à l'érable sur le gâteau, y déposer le ¾ des noix, et rouler à partir du côté le plus court.
3. Déposer le roulé dans un plat de service.
4. Étaler le reste de la crème à l'érable sur le roulé, en formant des motifs pour imiter l'écorce d'un arbre.
5. Décorer avec des grenades, de la menthe et le reste des noix.

Dans nos comptoirs pour savourer le temps des Fêtes !

La bûche moka d'Anna Pierrot

Un classique indémodable depuis 35 ans, avec génoise blanche et crème au beurre onctueuse.

Le bol spécial de Noël de Buddha-Station

Des ingrédients frais et colorés à l'honneur ! Canard effiloché sur quinoa, abricots séchés, pomme grenade, chou-fleur mariné, noix caramélisées et sauce aux cinq épices.

Le coffret « En mode joyeux » de Monsieur T.

Une sélection de quatre thés gourmands : Chocolat bang bang, Bonhomme plein d'épices, Ho ! Ho ! Ho ! et Petits fruits de minuit.

Les coffrets-cadeaux de Mme Macadam

Plusieurs options gourmandes pouvant contenir : bonbons, fruits séchés et mélanges de noix maison épicés, sucrés ou salés.

Le Wellington des Fêtes de Papillote & Cie / La boucherie

Bœuf, dinde, veau ou poulet ? L'art du Wellington débordant de saveurs n'a plus de secret pour les chefs de Papillote & Cie.

La couronne niçoise de La Mère Michèle

Un savoureux gâteau quatre-quarts breton au rhum, garni d'écorces d'orange, de fruits confits et de cerises glacées, le tout décoré de sucre à confiserie.

Halles Sainte-Foy

Alimenter le plaisir depuis 35 ans.

—

Au printemps de 1982, l'immeuble abritant le garage Denis Pépin Automobiles est converti en marché public intérieur. Un projet d'envergure, qui marque le début d'une grande histoire d'amour entre les Halles Sainte-Foy et les gourmets de la région de Québec.

Important rouage de l'entreprise familiale et gestionnaire des Halles Sainte-Foy depuis 2012, Karine Simard a été séduite sur-le-champ par la grande approche humaine qui fait la renommée de l'endroit. « Certains marchands se sont lancés en affaires dès l'ouverture des Halles, en décembre 1982. Après 35 ans, leurs conseils sont toujours aussi précieux pour la clientèle, qui se déplace autant pour leurs produits fins que pour échanger avec eux », confie-t-elle.

La jeune femme d'affaires n'a pas chômé au cours des 5 dernières années de travail en collaboration avec les marchands. Rafraîchissement de l'image de marque, site Web transactionnel, nouveau système de gestion des résidus, événements gourmands avec des chefs reconnus et rénovations majeures ont donné un nouveau souffle à l'entreprise.

Un emplacement stratégique de rêve

Situées au carrefour du chemin Quatre-Bourgeois et de l'autoroute Robert-Bourassa, à proximité du Cégep de Sainte-Foy et de l'Université Laval, les Halles Sainte-Foy s'avèrent un arrêt tout désigné à Québec.

« Notre géolocalisation est idéale. Avec les nombreux projets immobiliers qui poussent tout autour, nous bénéficions d'un achalandage naturel et d'un vent de fraîcheur constant côté clientèle », avance Mme Simard, qui est également propriétaire de Mme Macadam, une boutique de noix et délices située aux Halles.

KARINE SIMARD

Un décor en constante évolution

Avec l'arrivée de jeunes entreprises dynamiques comme Pizz'art, Monsieur T. et Buddha-Station, le paysage des Halles a beaucoup évolué au fil des ans. En plus des rénovations des espaces intérieurs et extérieurs de l'immeuble, plusieurs marchands ont également rafraîchi leur local et leur image de marque afin de maximiser l'expérience client.

« Nos améliorations locatives, comme les nouvelles aires de restauration avec Wi-Fi gratuit, profitent à nos clients de tous âges. On voit de plus en plus d'étudiants se regrouper autour d'un thé, de viennoiseries, d'un bol de poke et de sushis, donc c'est une super façon de les initier tranquillement aux Halles », conclut Mme Simard.

Avec cette touche de modernité qui côtoie un grand respect de la tradition marchande inspirée des 35 dernières années, on peut convenir que les Halles Sainte-Foy n'ont pas fini de vous en mettre plein les yeux et les papilles !

Aux Petits Délices fromagerie & charcuterie

Aux Petits Délices, les grandes ambitions.

—

Depuis sa tendre enfance, Benoit Carbonneau est habité par la même passion pour la charcuterie que son père et son grand-père. Lorsqu'en mai 2006 il devient propriétaire de la fromagerie Aux Petits Délices aux côtés de son ami Frédéric Chabot, il savait clairement qu'une grande aventure gourmande se dessinait.

Depuis plus de 32 ans, l'entreprise se démarque par sa vaste sélection de produits d'ici et d'importation privée, qui sait combler les palais les plus fins de la région de Québec. « Avec une offre de plus de 450 fromages, sans compter nos charcuteries fines et nos mets préparés faits maison, notre offre plaît autant aux gourmets qu'aux grands restaurateurs de la région », avance M. Carbonneau.

Une expertise rare à Québec

Avec deux succursales fraîchement rénovées, alimentées par une fabrique de plus de 12 000 pieds carrés, l'entreprise compte aujourd'hui près de 60 employés de tous les horizons, à temps plein et à temps partiel.

Terrines garnies de gros morceaux de viande, rillettes, boudin, saucisses variées, foie gras au torchon, cuisses de canard confites et beaucoup plus ! Tout est confectionné à partir du quartier général de l'entreprise, sans produits transformés, sous la supervision du maître charcutier Jean-Marc Basque, un des premiers Français à faire carrière à Québec dans ce domaine.

Un boulanger à temps plein s'applique également à la fabrication des pâtes destinées aux quiches et aux pâtés débordants de saveur, qui s'envolent toujours très rapidement des tablettes.

Des petits délices accompagnés d'un grand service

Au-delà des produits de qualité supérieure, les conseils des artisans d'Aux Petits Délices sont tout aussi prisés par la clientèle. Le grand bagage des piliers comme Antonio, qui cumule plus de 20 ans d'expérience au sein de l'entreprise, est très apprécié des clients qui n'hésitent pas à s'y référer.

Selon M. Carbonneau, le service convivial axé sur l'échange et la dégustation a fait ses preuves au fil des ans. « Les producteurs viennent sur place pour présenter leurs produits et raconter leur histoire inspirante. Le client a donc un avant-goût très précis de ce qu'il achète, et connaît la provenance de ce qui se retrouve dans son assiette. C'est très gagnant comme formule ! », conclut-il.

PRODUIT PHARE :

Le pâté de foie truffes et porto

BENOIT CARBONNEAU

Brûlerie Rousseau

Pour l'amour du café.

—

Fondée en 1867 par Jean-Baptiste Rousseau, la Brûlerie Rousseau a toujours été une affaire de famille et d'entrepreneurs passionnés. Propriétaires depuis 2006, Claude Dupuis et Guylaine Carrier perpétuent la tradition tout en insufflant un vent de fraîcheur à cette véritable institution, qui compte maintenant quatre succursales à Québec.

En entrant à la Brûlerie Rousseau, au-delà de l'odeur de café fraîchement moulu qui y plane, c'est le sourire contagieux des employés qui nous apporte le plus grand réconfort. « Depuis le début, nous souhaitions que l'accueil soit tout aussi chaleureux que le café et les mets faits maison que nous servons », lance Mme Carrier.

Pourquoi se lancer dans un domaine aussi tumultueux que la restauration? « Nous étions simplement de grands amateurs de café à la recherche de nouveaux défis stimulants ! », affirme celle qui a évolué pendant plus de 20 ans dans l'industrie de la mode avant ce virage à 360°.

À la conquête de la qualité

Pour M. Dupuis, on ne se lance pas dans le commerce d'alimentation sans être à l'affût des nouveautés du marché. « Chaque année, nous voyageons à travers le monde afin de visiter les fermiers, découvrir leurs méthodes de production et goûter leurs produits. Une fois de retour ici, nous soumettons nos découvertes à de rigoureux tests dans notre laboratoire, et seuls les cafés qui se démarquent vraiment se retrouvent sur les tablettes », explique-t-il.

Un art qui évolue avec le temps

Un peu à l'image du vin, les Québécois sont de plus en plus connaisseurs en matière de café et de torréfaction. « Nous sommes des artisans torréfacteurs à la base, c'est ce qui fait notre renommée. Avec les goûts qui évoluent, nous aimons proposer de nouvelles torréfactions moins conventionnelles, qui surprennent parfois nos clients les plus fidèles ! », renchérit M. Dupuis.

PRODUIT PHARE :

Le mélange signature 1867

Monsieur T. s'ajoute à la famille

En 2013, les Dupuis infusent un nouveau projet en compagnie de leur fils Jacob et d'un 4e associé, Jean-François Lessard. Spécialisé dans l'importation de thé et les accessoires liés à sa consommation, Monsieur T. compte déjà 4 succursales à Québec, dont celle des Halles Sainte-Foy, face à la Brûlerie.

Bref, pour les amateurs de thé comme de café, gageons que les commerces de la famille Dupuis représenteront un sceau de qualité pour encore plusieurs générations à venir.

CLAUDE DUPUIS ET GUYLAINE CARRIER

Papillote & Cie / Le prêt-à-manger

Pâtes et idées fraîches depuis 1982.

—

Propriétaire d'un comptoir de prêt-à-manger, d'une boutique de produits fins, d'une boucherie, d'un café et d'un espace-cuisine à même les Halles Sainte-Foy, Alain Villeneuve a marqué l'alimentation fine à Québec. Retour en arrière sur l'histoire inspirante de Papillote & Cie, qui savoure 35 ans de succès dans la région.

À l'ouverture des Halles Sainte-Foy en 1982, M. Villeneuve et son associée de l'époque, Mme Pauline Kaine, lancent Pâtes à tout, un kiosque de pâtes fraîches et de sauces artisanales. Un concept encore méconnu à Québec, qui gagne rapidement le cœur et les papilles des adeptes de la région.

« Dès le premier jour de l'aventure, nous avons instauré une politique de zéro compromis sur la qualité des ingrédients de nos pâtes et de nos sauces. Même si notre laminoir est beaucoup plus imposant aujourd'hui qu'à nos débuts, nous les confectionnons toujours avec le même souci du détail ! », avance M. Villeneuve.

Pionniers de la cuisson sous vide au Québec

En 1986, l'entreprise diversifie son offre en proposant une nouvelle gamme de plats frais issus d'une technique qu'elle a révolutionné : la cuisson sous vide. Des repas de qualité restaurant, ensachés en portions individuelles, à réchauffer dans l'eau chaude en toute simplicité.

Que vous craquiez pour le poulet californien, le veau porto et chanterelles ou le fameux saumon de l'Atlantique poché au beurre blanc, sachez que les additifs et les agents de conservation n'ont pas leur place dans chaque création faite sur mesure par les chefs artisans.

ALAIN VILLENEUVE

L'entreprise s'offre une nouvelle image de marque au printemps 2016, regroupant sous le nominal Papillote & Cie ses quatre bannières spécialisées en alimentation fine : la boucherie, le café, la boutique et le comptoir prêt-à-manger.

Des clients et des employés fidèles

Au sujet de sa clientèle, l'homme d'affaires est sans équivoque : « Après 35 ans, nous servons parfois des clients de troisième génération. D'autres n'habitent plus la région, mais passent encore faire le plein de produits lors de leur séjour à Québec. Au-delà de la passion pour mon métier, c'est vraiment ce qui me pousse à continuer après tant d'années », affirme-t-il fièrement.

Papillote & Cie compte sur une brigade de plus de 60 employés dévoués, dont certains rendent de loyaux services à l'entreprise depuis plus de 30 ans. Chapeau à une entreprise qui a su traverser les époques par la vision et la rigueur des pionniers qui l'ont échafaudée.

PRODUIT PHARE :

La fameuse fondue parmesan

5 astuces pour recevoir un groupe *(et profiter de sa soirée !)*

La famille élargie, les anciens collègues, les amis des amis : les convives se multiplient rapidement pendant les Fêtes.

Voici quelques trucs faciles pour survivre aux réceptions d'envergure chez soi !

5 Aménager un espace à cocktails personnalisés

Gagnez du temps en laissant à vos convives le soin de créer un cocktail à leur image à l'apéro. Un sceau à glace, des verres, des fruits tranchés, des herbes fraîches, quelques alcools de base, des jus et boissons gazeuses pour allonger, et le tour est joué !

Pourquoi ne pas ajouter quelques recettes sur une ardoise, dont une option sans alcool pour les futures mamans ou les conducteurs désignés ?

4 Cuisiner un généreux plat braisé

Évitez le casse-tête de la cuisson des portions individuelles : optez pour de grands plats à partager, et déposez-les au centre de la table. Plus convivial, et moins stressant côté quantité, en plus d'accélérer le service.

3 Apprendre à déléguer

Souvent, les convives souhaitent se rendre utiles pendant la soirée. Pourquoi ne pas mandater une personne de gérer l'ambiance musicale ou encore nommer un mixologue d'un soir responsable du bar à cocktails ?

2 Tester ses recettes au préalable

La marge est grande entre cuisiner pour 4 et cuisiner pour 20 ! Il est prouvé qu'il ne suffit pas de faire la multiplication des quantités des ingrédients pour obtenir la conversion parfaite, surtout en pâtisserie. Essayez au préalable de cuisiner de plus grandes portions à partir de vos recettes, quitte à en congeler.

1 Être prêt pour la guerre !

Comme dans tout restaurant qui se respecte, le succès d'un service repose sur une préparation méthodique. Le montage de la table, les sauces, les vinaigrettes, la coupe des ingrédients, bref, tout ce qui peut être fait à l'avance doit être réglé avant l'arrivée des invités. Impliquez les enfants, ou demandez à un bon samaritain d'arriver à l'avance pour vous aider.

Finalement, deux choses à ne pas oublier : faites chauffer vos assiettes au four avant le service, et surtout, amusez-vous malgré le petit stress de recevoir. Ce sont les Fêtes, après tout !

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

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 !

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

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

***Consultez l'horaire des Fêtes sur le site Web des Halles.**

Quoi de neuf aux Halles?

Un beau geste pour nourrir l'espoir

Papillote & Cie met en vente son sac isolant personnalisé au coût de 8,75 $, dont la totalité des recettes sera remise au Pignon Bleu.

Pizz'art : nouveaux proprios, même passion

Les Halles Sainte-Foy souhaitent la bienvenue à Yves et Philippe Blais, les fiers nouveaux propriétaires de Pizz'art.

Osiris vous en met plein la vue pour Noël

Changez de look juste à temps pour les Fêtes en découvrant une grande sélection de verres et de montures tendance !

ALIMENTER LE PLAISIR DE...

rafraîchir son menu des Fêtes.

HALLES · SAINTE-FOY · 1982 · 35 ANS

19 Halles 82
Sainte-Foy

Alimenter le plaisir

hallessaintefoy.ca