

# LE MAGASIN GENERAL DE L'ASSOCIATION GARD QUEBEC

Tarifs valables du **01<sup>er</sup> Octobre 2023** au **31 décembre 2023**

Rappel : les adhérents à jour de cotisation en 2022 : une remise de 15% sur ce catalogue de base



## L'épicerie sucrée

### Cruchon sirop d'érable [ GQ – 002 ]

**12 €** le cruchon de 500 ml

D'excellente qualité, on utilise ce sirop d'érable de plusieurs façons : bien sûr, il nappera de délicieux pancakes, mais on peut aussi l'utiliser pour aromatiser un kir. Il remplacera à merveille le sucre dans le café. On le cuisine absolument à toutes les sauces : sur les viandes, sur les desserts, il apporte une pointe d'exotisme... succulent.

COMPOSITION 100% sirop d'érable pur

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml de sirop**

<b>Valeur énergétique</b>	<b>1506 KJ ou 360 Kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>0 g</b>
-dont acides gras saturés	0 g
<b>Glucides</b>	<b>90 g</b>
-dont sucres	90 g
<b>Protéines</b>	<b>0 g</b>
<b>Sel</b>	<b>&lt; 0,1 g</b>



### Sirop d'érable [ ref GQ- 119]

**12€** la boîte métal de 540ml

La canne d'érable (boîte métal) est le contenant le plus couramment utilisé par nos cousins Québécois. Son la plus fréquemment utilisée au Québec. Petite particularité : une recette différente vous est proposée sur chacune d'entre elles!



COMPOSITION 100 % sirop d'érable pur

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml de sirop

<b>Valeur énergétique</b>	<b>1464 KJ ou 350Kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>0 g</b>
-dont acides gras saturés	0 g
<b>Glucides</b>	<b>88 g</b>
-dont sucres	88 g
<b>Protéine</b>	<b>0 g</b>
<b>Sel</b>	<b>&lt; 0,1 g</b>

## Sirop d'érable solitude [ réf GQ-118]

8.5€ la bouteille de 250ml



Un sirop d'érable importé du Québec, de couleur claire et de qualité supérieure doré goût délicat (catégorie A). Il laisse paraître des saveurs légèrement boisées en équilibre avec des goûts purs et légers de sucre et de caramel.

COMPOSITION 100 % sirop d'érable pur	
Valeurs nutritionnelles pour 100ml de sirop	
Valeur énergétique	1506 KJ ou 360 Kcal
Matières grasses	0 g
-dont acides gras saturés	0 g
Glucides	90 g
-dont sucres	90 g
Protéines	0 g
Sel	< 0,1 g

## Sucette à l'érable [Réf GQ-005 ]

2.2€ l'unité (20g)

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

COMPOSITION Sirop d'érable pur, glucose	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Valeur énergétique	1473 Kj ou 352 Kcal
Matières grasses	0 g
-dont acides gras saturés	0 g
Glucides	94 g
-dont sucres	94 g
Protéines	0 g
Sel	



## Biscuit feuilles d'érable [ Réf : GQ – 003 ]

4.5 € la boîte de 350 grammes (24 biscuits)

Les fameux biscuits en forme de feuille d'érable fourrés à la crème d'érable sont célèbres au Canada. Un délice pour les papilles, le goût et la saveur d'érable vont vous transporter dans les érablières Québécoises. A déguster sans modération à l'heure du thé ou du café...

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

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de biscuit	
Valeur énergétique	2095 KJ ou 500 Kcal
Matières grasses	19.8 g
-dont acides gras saturés	4.7 g
Glucides	74.5 g
-dont sucres	46 g
Protéines	3.2 g
Sel	



## Bouchées chocolats au lait crème d'érable [ Réf GQ-006 a ]

**6.50€** le sachet de 250g

Découvrez nos bouchées chocolat au lait fourrées à la crème d'érable. L'alliance parfaite entre la gourmandise du chocolat et l'onctuosité d'une crème d'érable fabriqué avec du vrai sirop d'érable pur du Québec.

Conserver dans un endroit frais et sec, loin des rayons du soleil, à température n'excédant pas 21°.



COMPOSITION Ingrédients : Chocolat au LAIT (sucre, beurre de cacao, chocolat non sucré, LAIT écrémé en poudre, huile de beurre, lécithine de SOJA (émulsifiant), extrait naturel de vanille), crème érable (sucre, huile de palme modifiée, substances lactières modifiées (LAIT), substances lactières (LAIT), lécithine de SOJA, beurre de cacao, liqueur de chocolat, sirop d'érable, sel), arômes naturels. Produit dans une usine sans traces d'arachides, mais peut contenir des noix.

<b>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g</b>	
<b>Valeur énergétique</b>	<b>2176 KJ / 520 kCal</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>27 g</b>
-dont acides gras saturés	15 g
<b>Glucides</b>	<b>66 g</b>
-dont sucres	66 g
<b>Fibres alimentaires</b>	<b>1 g</b>
<b>Protéines</b>	<b>5 g</b>
<b>Sel</b>	

## Bonbons à l'érable [ Réf GQ – 004 b ]

**7 €** les 250 grammes

Bonbons au sirop 100% pur du Québec vont ravir tous les becs sucrés. En forme de feuille d'érable, découvrez l'extraordinaire goût du sirop d'érable.



COMPOSITION Sirop d'érable pur, glucose, sucre

<b>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g</b>	
<b>Valeur énergétique</b>	<b>1473 KJ ou 352 Kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>0 g</b>
-dont acides gras saturés	0 g
<b>Glucides</b>	<b>94 g</b>
-dont sucres	94 g
<b>Protéines</b>	<b>0 g</b>
<b>Sel</b>	<b>0 g</b>

## Tartinade caramel à l'érable [ Réf GQ-007 ]

**5€** le pot de 110 ml

Un régal en tartinade, il peut aussi servir de nappage ou de fourrant dans la confection de pâtisseries. Il apporte une touche inimitable sur une glace ou un sunday! Le caramel à l'érable est composé exclusivement de sirop d'érable, de glucose et de lait condensé sucré, ce produit issu de la cuisine traditionnelle Québécoise a toujours autant de succès.

COMPOSITION Sirop d'érable, glucose, LAIT condensé.

<b>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml</b>	
<b>Valeur énergétique</b>	<b>1924 kJ ou 466 kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>0 g</b>
-dont acides gras saturés	0 g
<b>Glucides</b>	<b>107 g</b>
-dont sucres	13 g
<b>Protéines</b>	<b>2 g</b>
<b>Sel</b>	<b>0,1 g</b>



## Caramel à l'érable [ Réf GQ-007B]

**7.5€** le pot de 235gr soit 30€/kg – Grand format -Nouveau conditionnement – Dispo en Novembre 2023



Une autre manière de déguster l'extraordinaire saveur du sirop d'érable. Composé à partir d'un sirop d'érable 100% pur, notre caramel à l'érable va plaire à tous les becs gourmands.

## Gelée d'érable [ Réf GQ – 008]

**5€** le pot de 110ml

Particulièrement appréciée au petit déjeuner, la gelée d'érable surprendra en entrée avec du foie gras mais aussi en accompagnement de viande, dans le fromage blanc, dans les desserts... La gelée d'érable est faite d'un savant mélange entre une sève d'érable jeune et un sirop d'érable au goût corsé. L'agar-agar, extrait naturel d'algue, est utilisé comme gélifiant.



COMPOSITION Sirop d'érable pur, sirop de sève, agar

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml**

<b>Valeur énergétique</b>	<b>1375 kJ ou 333 kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>0 g</b>
-dont acides gras saturés	0 g
<b>Glucides</b>	<b>87 g</b>
-dont sucres	87 g
<b>Protéines</b>	<b>0 g</b>
<b>Sel</b>	<b>0,1 g</b>

## Beurre ou Tartinade d'érable [ Réf GQ – 009]

**6€** le pot de 150 gr

Fait exclusivement à partir de sirop d'érable, le beurre d'érable qui doit son nom à sa texture bien caractéristique, est obtenu par simple ébullition du sirop d'érable suivi d'un barattage à froid. Il se révèle un délice sur les pains et les croissants du matin. Un grand classique ! À essayer aussi sur les crêpes ou en utilisation salé-sucré.



COMPOSITION 100 % sirop d'érable pur. Sans aucun additif ni agent de conservation.

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g**

<b>Valeur énergétique</b>	<b>1343 KJ ou 316 Kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>0 g</b>
-dont acides gras saturés	0 g
<b>Glucides</b>	<b>79 g</b>
-dont sucres	73 g
<b>Protéines</b>	<b>0 g</b>
<b>Sel</b>	<b>0 g</b>

## Beurre ou Tartinade ou fondant d'érable [ Réf GQ – 009B ]

9€ le pot de 250gr soit 36€/kg – Grand format- Nouveau conditionnement – A partir de Novembre 2023



Fait exclusivement à partir de sirop d'érable, le beurre d'érable qui doit son nom à sa texture bien caractéristique, est obtenu par simple ébullition du sirop d'érable suivi d'un barattage à froid. Il se révèle un délice sur les pains et les croissants du matin. Un grand classique ! À essayer aussi sur les crêpes ou en utilisation salé-sucré.

COMPOSITION 100 % sirop d'érable pur. Sans aucun additif ni agent de conservation.

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g**

<b>Valeur énergétique</b>	<b>1343 KJ ou 316 Kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>0 g</b>
-dont acides gras saturés	0 g
<b>Glucides</b>	<b>79 g</b>
-dont sucres	73 g
<b>Protéines</b>	<b>0 g</b>
<b>Sel</b>	<b>0 g</b>

## Sucre d'érable (granulé) [ Réf GQ- 141 ]

5.50€ le pot de 125 g

Savourez le croquant de notre sucre d'érable granulé qui est issu du sirop d'érable 100% Pur Québécois. Ce sucre d'érable de granulométrie 6 mm conviendra parfaitement pour sucrer vos tartes et vos desserts. Utilisez le sucre d'érable dans vos yaourts, vos crêpes, vos cafés ou encore dans les préparations de pâtisseries et la décoration de desserts. Il réhausse à merveille le goût d'une sauce et est particulièrement apprécié pour glacer une viande.



Ce dérivé du sirop d'érable est obtenu par une lente cuisson du sirop d'érable jusqu'à l'obtention d'une texture solide. Il est ensuite concassé et tamisé selon la granulométrie désirée.

Composition : 100% sirop d'érable

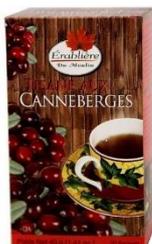
**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g**

<b>Valeur énergétique</b>	<b>1547 KJ ou 364 Kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>0 g</b>
-dont acides gras saturés	0 g
<b>Glucides</b>	<b>91 g</b>
-dont sucres	91 g
<b>Protéines</b>	<b>0 g</b>
<b>Sel</b>	<b>0 g</b>

## Tisane aux canneberges [ Réf GQ – 012 ]

4.4 € la boîte de 40 g (20 sachets)

Découvrez toutes les arômes de la canneberge ou cranberry à travers notre tisane aux canneberges 100% naturelle. Les bienfaits de la canneberge sont nombreux et aujourd'hui bien reconnus. Pour préparer votre tisane aux canneberges, au goût unique, nous recommandons d'utiliser un sachet "fraîcheur garantie" par tasse. Versez de l'eau frémissante dans une tasse. Laissez infuser 4 à 6 minutes. Remuez le sachet. Retirez et versez.



COMPOSITION Fleurs d'hibiscus, herbe de citronnelle, feuille de bouleau, saveurs naturelles, baies d'églantier, baies de genévrier, acide citrique, écorce de cannelle, fruit d'anis étoilé, racine de réglisse, clou de girofle, fruit de canneberge.

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml de tisane**

<b>Valeur énergétique</b>	<b>&lt; 5 KJ ou &lt; 1 Kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>0 g</b>
-dont acides gras saturés	0 g
<b>Glucides</b>	<b>&lt; 0,1 g</b>
-dont sucres	< 0,1 g
<b>Protéines</b>	<b>&lt; 0,1 g</b>
<b>Sel</b>	<b>0 g</b>

## Tisane à l'érable [ Réf GQ- 013 ]

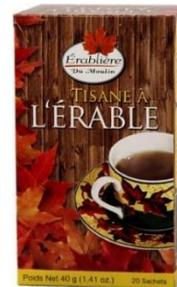
**4.4 €** la boîte de 40g (20 sachets)

100% naturelle, sans caféine, parfaite pour vos soirées. La tisane à l'érable est excellente pour la digestion et la circulation. Une tisane qui dégage tous les arômes intenses de l'érable. Pour préparer votre tisane à l'érable, au goût unique, nous recommandons d'utiliser un sachet "fraîcheur garantie" par tasse. Versez de l'eau frémissante dans une tasse. Laissez infuser 4 à 6 minutes. Remuez le sachet. Retirez et versez.

**COMPOSITION** Caroube, granules de pomme, racine de chicorée rôtie, graine de fenugrec, fleurs de camomille, arôme naturel d'érable et autres arômes naturels, écorce de cannelle, racine de réglisse, fleur de tilleul, graine d'anis vert.

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml de tisane**

<b>Valeur énergétique</b>	<b>&lt; 5 KJ ou &lt; 1 Kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>0 g</b>
-dont acides gras saturés	0 g
<b>Glucides</b>	<b>&lt; 0,1 g</b>
-dont sucres	< 0,1 g
<b>Protéines</b>	<b>&lt; 0,1 g</b>
<b>Sel</b>	<b>0 g</b>



## Tisane aux bleuets [ Réf. GQ – 014 ]

**4.5€** la boîte de 34g (20 sachets)



Savourez le goût 100% naturel de notre tisane aux bleuets. Sans caféine et idéale pour la digestion elle accompagnera très bien vos longues soirées d'hiver. Pour préparer votre tisane aux bleuets, au goût unique, nous recommandons d'utiliser un sachet "fraîcheur garantie" par tasse. Versez de l'eau frémissante dans une tasse. Laissez infuser 4 à 6 minutes. Remuez le sachet. Retirez et versez. Le bleuet est un petit fruit qui pousse sur un arbrisseau de la famille des Vaccinium. Le bleuet fait partie de la grande famille des airelles, qui comprend également les myrtilles sauvages et les myrtilles des marais. Originaire d'Amérique du nord, le bleuet est surtout cultivé au Canada et aux Etats-Unis. Il pousse à l'état sauvage dans les bois, les tourbières ou en montagne.

**COMPOSITION** Baies d'églantier, fleurs d'hibiscus, feuilles de bleuets, herbe de citronnelle, feuilles d'oranger, pelures d'orange, saveurs naturelles, pelures de citron, baies de bleuets.

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml de tisane**

<b>Valeur énergétique</b>	<b>&lt; 5 KJ ou &lt; 1 Kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>0 g</b>
-dont acides gras saturés	0 g
<b>Glucides</b>	<b>&lt; 0,1 g</b>
-dont sucres	< 0,1 g
<b>Protéines</b>	<b>&lt; 0,1 g</b>
<b>Sel</b>	<b>0 g</b>

## Thé à l'érable [ Réf GQ – 015 ]

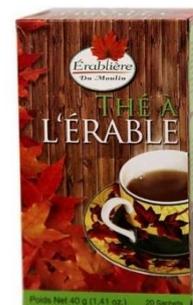
**4.5 €** la boîte de 40g (20 sachets)

Le matin ou après un repas, dégustez toute la subtilité et la finesse de ce thé à l'érable. Une douceur canadienne qui dégage un goût unique d'érable.

**COMPOSITION** Feuilles de thé noir, arôme naturel d'érable et autres arômes naturels.

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml de thé**

<b>Valeur énergétique</b>	<b>&lt; 5 KJ ou &lt; 1 Kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>0 g</b>
-dont acides gras saturés	0 g
<b>Glucides</b>	<b>&lt; 0,1 g</b>
-dont sucres	< 0,1 g
<b>Protéines</b>	<b>&lt; 0,1 g</b>
<b>Sel</b>	<b>0 g</b>



## Préparation à Pancakes [ Réf. GQ – 016 ]

**3.5€** le paquet de 500g

Découvrez le petit déjeuner Canadien et Québécois avec notre mélange à pancakes. Les pancakes sont un type de crêpes traditionnellement accommodés avec du sirop d'érable. Le mot Pancakes, vient de l'anglais « pan » qui désigne la poêle, et « cake », le gâteau. C'est un genre de crêpe, qui nous vient tout droit de l'Amérique. Servie principalement au petit déjeuner, cette crêpe est bien plus épaisse que la crêpe classique, et ne dépasse pas les 10 ou 12 cm de diamètre. Le mélange à pancakes est prêt à l'emploi, pour 8 pancakes: 150 g de mélange à pancakes, 25 cl de lait et un œuf (facultatif). Servir avec notre bon sirop d'érable.

COMPOSITION Farine\* de BLÉ tamisée certifiée biologique, farine\* d'AVOINE certifiée biologique, poudre à pâte, sel de mer. (\*moulue sur pierre)

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de mélange

<b>Valeur énergétique</b>	<b>1525 KJ ou 360 Kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>4 g</b>
-dont acides gras saturés	1 g
<b>Glucides</b>	<b>69 g</b>
-dont sucres	2 g
<b>Protéines</b>	<b>12 g</b>
<b>Sel</b>	<b>1.8 g</b>



## Baies de canneberges séchées [ Réf GQ – 018 ]

**3.5€** sachet de 250g

Laissez place à votre imagination et agrémentez vos plats avec notre canneberge séchée. Bien sûr, vous pouvez tout simplement déguster les baies séchées telle quelle à l'apéritif par exemple, mais la canneberge / cranberry se combine de plusieurs façons en cuisine. Cette petite baie légèrement sucrée permet de préparer de nombreuses recettes : salades de fruits, gâteaux, cookies, muffins... Le petit goût acidulé de la cranberry s'harmonise à merveille dans la préparation des sauces, farces, ou encore vinaigrettes.



COMPOSITION Canneberge, sucre, huile de tournesol

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de canneberge

<b>Valeur énergétique</b>	<b>1374 KJ ou 324 Kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>0.68 g</b>
-dont acides gras saturés	0.12 g
Glucides	75.41 g
-dont sucres	73.69 g
<b>Fibres alimentaires</b>	<b>7.55 g</b>
<b>Protéines</b>	<b>0.38 g</b>
<b>Sel</b>	<b>&lt; 0,1 g</b>

**L'épicerie salée**

## Terrine de bison [ Réf. GQ – 019 & GQ-020 ]

**2.5 €** le pot de 90g ou **4.5€** le pot de 180g

Dégustez notre terrine de bison à l'heure de l'apéritif, sur des toasts, ou simplement servie en entrée.

COMPOSITION Gorge de porc\*, viande de bison\* 25 %, foie de volaille, LAIT, OEUFS, sel, cognac, épices, arômes naturels. \*Origine France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de terrine

<b>Valeur énergétique</b>	<b>285 Kcal ou 1177 Kj</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>25.1 g</b>
-dont acides gras saturés	10.2 g
<b>Glucides</b>	<b>0.3 g</b>
-dont sucres	0.3 g
<b>Protéines</b>	<b>14.5 g</b>
<b>sel</b>	



## Fèves au sirop d'érable [ Réf GQ –23 ]

2.80 € la conserve de 398ml

Découvrez ici, les fèves au sirop d'érable de la maison Clark. Une recette traditionnelle qui combine parfaitement les fèves (haricots blancs) très consommées au Canada et le bon sirop d'érable. Ces fèves au sirop d'érable vont vous faire découvrir les traditions canadiennes. Verser le contenu dans une casserole à feu doux une dizaine de minutes et servir. Au micro-ondes: Versez le contenu dans un récipient adapté, couvrir et réchauffez pendant 2 minutes à 850W.



COMPOSITION Haricots blancs, eau, cassonade, glucose-fructose, sucre, sel, sirop d'érable, épices, saveur naturelle et artificielle, caramel.

Peut contenir du soya.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml

<b>Valeur énergétique</b>	<b>602 KJ ou 144 Kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>0.8 g</b>
-dont acides gras saturés	0 g
<b>Glucides</b>	<b>28 g</b>
-dont sucres	10.4 g
<b>Protéines</b>	<b>5.6 g</b>
<b>Sel</b>	<b>1 g</b>

## Mélange à sauce Poutine [ Réf GQ – 026 ]

2.70 € le sachet de 52g



La sauce poutine est une spécialité incontournable du Québec. La sauce poutine est brune avec un goût bien particulier, légèrement épicée, salée et non sucrée. Vider le contenu du sachet dans une casserole. Incorporer 625 ml d'eau froide en brassant au fouet ; bien mélanger. Amener à ébullition en remuant constamment. Réduire le feu et laisser mijoter 3 minutes en remuant de temps en temps. Au micro-ondes : Vider le contenu du sachet dans un récipient adapté. Incorporer 625 ml d'eau froide en brassant au fouet. Ne pas couvrir. Cuire à puissance maximal jusqu'à ce que la sauce bouillonne en brassant au fouet après chaque minute. Cuire ensuite 2 à 3 minutes de plus. Bien mélanger avant de servir. La sauce poutine se sert traditionnellement sur des frites en y ajoutant du fromage en grain (Cheddar) qui fondra délicatement sur l'ensemble du plat... Plus

qu'un plat national... un véritable délice !

**COMPOSITION** Amidon de maïs, sel, farine de BLE, amidon de maïs modifié, Sucres (solides de glucose, dextrose), protéines de SOYA et maïs hydrolysées, oignon en poudre, huile végétale, colorant caramel (sulfites), épices, glutamate monosodique, gomme xanthane, tomate en poudre, acide citrique, farine de SOYA, malt dextrine, ail en poudre, betterave en poudre, fines herbes, extrait d'épices, arômes naturels et artificiels, inosinate et guanylate disodique. Contient du SOJA OGM.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml de sauce (8 g de mélange à sauce poutine)

<b>Valeur énergétique</b>	<b>104.6 KJ ou 25 Kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>0 g</b>
-dont acides gras saturés	0 g
<b>Glucides</b>	<b>5 g</b>
-dont sucres	0 g
<b>Protéines</b>	<b>0.33 g</b>
<b>Sel</b>	<b>1.44 g</b>

## Mélange du trappeur ou canadien [ Ref GQ- 139 ]

7.8€ le pot de 160g

Un grand classique québécois, le mélange canadien, appelé aussi sel ou mélange du trappeur, est composé de sucre d'érable qui offre un assaisonnement salé-sucré mais aussi doux et épicé. Ce mélange donnera un goût unique et Québécois à vos grillades, mais aussi à vos préparations à base de légumes, vos sauces... Toutes les senteurs du Québec réunies dans un flacon de 160 g !

Composition : Sucre, légumes déshydratés (ail, oignon, poivron rouge), épices, sel de mer, sucre d'érable, MOUTARDE, arômes, huile végétale.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Valeur énergétique	283 KJ ou 1184 Kcal
Matières grasses	2.9 g
-dont acides gras saturés	0.4 g
Glucides	64.8 g
-dont sucres	36.3 g
Protéines	6.4 g
Sel	17.5 g



## Epices pour bifteck de Montréal [ Réf GQ -025 ]

8.9 € la boîte de 188g



Sublimez vos viandes et saisissez la magie de la cuisine du vieux-Montréal avec nos épices pour bifteck. Un savoureux mélange d'épices digne des plus fins gourmets. Avant la cuisson au grill, saupoudrez vos plats préférés avec nos fameux épices de Montréal.

COMPOSITION Sels, épices (incluant piment de cayenne, MOUTARDE), ail et oignon déshydratés, huile de tournesol à haute teneur en acide oléique, extraits d'épice.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g d'épices

Valeur énergétique	789 KJ ou 188 Kcal
Matières grasses	6.9 g
-dont acides gras saturés	0.7 g
Glucides	1.36 g
-dont sucres	1.36 g
Protéines	6.69 g
Sel	52 g

## **Bière St Ambroise à l'érable\*** [ Réf GQ –101 ]

**3.5 €** la bouteille de 341 ml – 4.5°

La St-Ambroise Érablé célèbre les traditions uniques du temps des sucres. Avec sa combinaison des meilleurs houblons, de malt cristal, d'orge rôtie et de vrai sirop d'érable du Québec, c'est une bière qui vous rappellera votre visite à la cabane. La St-Ambroise Érablé est une excellente bière de dégustation qui conviendra à tous les becs sucrés. L'intensité du sirop d'érable présent dans cette bière sans toutefois être désagréable s'accompagne à merveille avec des desserts. La St-Ambroise Érablé se marie également très bien avec les mets québécois et canadien comme un délicieux jambon braisé au sirop d'érable. Établie en janvier 1989, la Brasserie McAuslan est devenue très vite la plus grande microbrasserie au Québec. La Brasserie a lancé sa première bière en février 1989. La bière blonde St-Ambroise a obtenu un vif succès et a gagné la faveur des amateurs de bières. Aujourd'hui, La Brasserie McAuslan, pionnière avant-gardiste des microbrasseries au Québec et au Canada est plus que jamais prête et fière à relever les nouveaux défis tout en protégeant fidèlement ce qui a fait sa force depuis tant d'années, la qualité exceptionnelle de ses bières.

*(Eau, ORGE malté, malte cristal, BLE grillé, saveur naturelle d'érable, houblon, sirop d'érable du Québec <1%)*



## **Bière « Griffon rousse »\*** [ Réf GQ – 103 ]

**3.5 €** la bouteille de 341ml – 4.5°

La bière Griffon rousse est une bière traditionnelle filtrée à froid qui a un goût onctueux et des reflets acajou. Sa saveur de noisette provient du malt cristal et d'un soupçon d'orge rôtie. Cette bière figure parmi les plus populaires chez la brasserie Mc Auslan et au Québec. La bière Griffon Rousse de la brasserie McAuslan est une bière très intéressante à table. Ces qualités gustatives et son goût onctueux aux saveurs de noisette accompagnent parfaitement les viandes et particulièrement les viandes rouges. La persistance en bouche de la bière Griffon Rousse se marie très bien avec les plats qui ont du goût comme les sardines grillées, une anchoïade ou un carpaccio de saumon ou de truite fumé. *( Eau, ORGE malté, BLE grillé, houblon)*



**Grandes bières** : \*A consommer avec modération

**Bière « La pisse de Caribou »\*** [ Réf GQ – 109 ]

**7€** la bouteille de 750 ml – 6.9°

Sous l'étiquette d'un caribou déjanté, se cache une bière de haute fermentation au vu de sa robe orangée trouble et son dépôt en fond de bouteille. La mousse blanche de cette bière retombe lentement en dégageant d'agréables parfums. (Eau, MALT D'ORGE, houblon, sucre candi, LEVURE)



**Bière « La blonde du Trappeur »\*** [ Réf GQ – 110 ]

**7€** la bouteille de 750 ml – 5.4°



La blonde du trappeur est une bière d'épeautre qui se caractérise par son aspect légèrement trouble accompagné d'un arôme fruité. Une mousse de couleur blanche, cette bière doit être servie très fraîche.

(Eau, malt d'ORGE, levure, houblon, EPEAUTRE)

**Bière « La rousse du Trappeur » \*** [ref GQ-175]

**7€** la bouteille de 750ml – 6°

La bière rousse du trappeur est bien houblonnée et épicée avec une mousse dense. Un goût nouveau, explosif, rafraîchissant, avec un arôme rare. Cette bière, couleur caramel, ne vous laissera pas indifférent.

Composition : Eau, malt d'ORGE, levure, houblon, sarrasin



## **Cidre de glace Macle\* [ Réf GQ – 111 ]**

**21€** la bouteille de 375 ml – 10.5°

Le cidre de glace Macle de la ferme Intermiel est le résultat de la fermentation du jus obtenu en pressant des pommes gelées naturellement. Une méthode originale qui permet une concentration en arômes riche et surprenante, bien caractéristique du terroir québécois. Le verger de 600 pommiers d'Intermiel situé sur le versant sud de la montagne de Saint-Benoît, en rehausse la pleine saveur et la complexité. Le cidre de glace Macle se boit très frais (5°C). Vous pouvez le déguster en apéritif, avec un foie gras, un fromage fort ou seul en conclusion d'un excellent repas. Il accompagnera également à merveille vos desserts.



## **Cidre de glace Neige « Première »\* [ Réf GQ – 155 ]**

**22€** la bouteille de 375ml – 12°



Découvrez l'emblématique cidre de glace du domaine Neige, le tout premier cidre commercialisé au Québec et dans le monde. Avec sa couleur jaune aux reflets dorés, il dégage des arômes de compote de pommes avec une éclatante intensité. En bouche, on observe un équilibre parfait entre le sucre et l'acidité qui lui donne une finale douce et harmonieuse.

**Conseil :** Découvrez toute l'intensité de la pomme en servant le cidre de glace Neige bien frais à l'apéritif. Il accompagnera aussi à merveille les fromages à pâte ferme ou persillée. Son équilibre parfait entre sucre et acidité font du cidre de glace Neige le compagnon idéal à tous vos desserts.

## Cidre de glace « Grand frisson » \* [ Réf GQ – 300 ]

24€ la bouteille -500ml -7°

Découvrez sans doute l'un des cidres de glace les plus emblématiques de la belle province. Le cidre de glace liquoreux du célèbre vignoble Château Taillefer Lafon. Son nez complexe de pommes gelées, d'ananas, de caramel au beurre avec quelques notes épicées le rend unique et incomparable.



### **Les apéritifs québécois : \*A consommer avec modération**

## Vodka à l'érable Cherry River\* [Réf GQ- 201]

33€ la bouteille de 750 ml -41°



Vodka canadienne Cherry River aromatisée à l'érable dont la délicate persistance de la finale évoque les plaisirs animés de la typique saison des sucres du printemps québécois.

C'est l'harmonie parfaite entre l'abondance de l'érable à sucre dans les Cantons-de-l'Est et la richesse de ses délectables douceurs.

Composition : Vodka naturellement aromatisée à l'érable. Ingrédients : Eau de source, alcool de maïs, sucres (sucre, sirop d'érable du Québec), arômes naturels  
Conseils : Servir frappé en dégustation simple, allongé dans le café, ou avec du jus d'orange.

Pour les plus téméraires, osez la servir très fraîche sur un saumon grillé en croûte de sésame avec une sauce légèrement crémée à l'érable ou simplement sur granité.

## Gin Seventh Heaven\* [Réf GQ-202 ]

32€ la bouteille de 750ml -43°

À l'aide d'un procédé à vapeur tiède, sont extraites et préservées toutes les délicates huiles essentielles de sept végétaux parmi les plus recherchés au monde. Les huiles végétales sont ensuite infusées délicatement dans l'alcool de base afin d'offrir des saveurs fraîches à chaque gorgée. On obtient un gin aromatique très complexe, aux notes d'agrumes exotiques (du fruit défendu), de genévrier nordique et de thé du Labrador. À ces trois principales saveurs s'ajoutent celles de quatre autres ingrédients végétaux provenant de tous les coins du monde : racine d'iris, amande d'abricot, graine de coriandre et fleur de sureau. Malgré un taux d'alcool de 43 %, Seventh Heaven s'avère très doux.



## Eau de vie à l'érable Fine sève\* [Réf GQ-144]

22€ la bouteille de 375ml- 40°



Fine sève est une eau de vie à l'érable. La fine sève est obtenue par une distillation de sirop d'érable fermenté, et ensuite vieillie en fût de chêne pendant deux ans.

La fine sève est une eau-de-vie de sirop d'érable dont la saveur et le parfum évoquent la richesse de terroir Québécois, son soleil et la neige de ses hivers.

**Conseil :** A servir très frais en digestif !

## Gin du domaine Neige\* [Réf GQ-130 ]

26€ la bouteille de 500 ml – 43°



Un gin d'une grande pureté issu d'un assemblage unique d'aromates et d'herbes sauvages du Québec et d'un soupçon de cidre de glace Neige. Des notes de pommes, de sapin et d'épicés boréales en le dégustant seul ou sur glace. Idéal en cocktail, vous pouvez préparer le fameux Gin Tonic : 5cl de Gin Neige, 20cl de tonic, zeste de citron et 3/4 Glaçons.

*(Grains 100% canadiens, aromates 100% du Québec (Baies de genévrier, Mélilot, Epinette blanche, Lichen), 55% eau de pomme issue de la production du Cidre de Glace)*  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

## Caribou\* [Réf GQ- 115]

**20€** (16.07€) la bouteille de 750 ml – 22.9°

Le caribou est une boisson traditionnelle québécoise issue d'une recette ancienne. Il s'agit d'une boisson fortifiée, dans laquelle vin rouge, alcools et arômes naturels en font un excellent vin d'apéritif. On pourrait le comparer ici, à un "porto" ou à une sangria enrichie en alcool. D'origine amérindienne et de nature folklorique, le Caribou est une liqueur apéritive authentiquement québécoise. Autrefois, c'était la tournée dans les rangs où chacun offrait son caribou. Il était l'apéro des grandes festivités, des expéditions en raquettes et de nombreuses compétitions. Le Caribou se boit nature, sur glace ou chaud lors de vos douces soirées d'hiver... ( *Vin, alcool, arômes naturels et sulfites* )



## Liqueur de whisky canadien au sirop d'érable – Coureur des bois\* [Réf GQ –112]

**33 €** la bouteille de 750 ml – 31.7°



Découvrez la liqueur de whisky canadien au sirop d'érable Coureur des bois. Une authentique boisson québécoise qui allie la force d'un whisky canadien à l'onctuosité d'un pur sirop d'érable québécois de première qualité. Il en ressort une liqueur à la teinte ambrée offrant des saveurs légèrement maltées rehaussée par des effluves caramélisés. Seul ou sur glace cette liqueur accompagnera à merveille vos apéritifs et les fins de repas comme digestif. Vous pouvez également utiliser le coureur des bois whisky pour sublimer vos cocktails. Le légendaire Coureur Des Bois du Québec explorait les forêts ancestrales pour offrir au monde le meilleur du pays. C'est dans cet esprit de pionnier, que le whisky Coureur des bois vu le jour. Une liqueur combinant la richesse d'un pur sirop d'érable québécois avec un whisky 100% canadien. (*Whisky canadien & sirop d'érable pur*)

## Crème d'Erable – Coureur des bois\* [Réf GQ- 113]

**28€** la bouteille de 750 ml – 15°

Fait de sirop d'érable québécois pur de première qualité, la *Coureur des Bois* est créé à partir de la plus fraîche des crèmes et un assortiment d'alcools, de grains et de rhum. Un produit authentique québécois avec des saveurs distinctives de sirop d'érable. Imaginez déguster un Baileys au sirop d'érable... Cette onctueuse et délectable crème d'érable, qui se suffit déjà à elle-même avec quelques glaçons, est aussi tout indiquée pour créer de multiples variations de café. Ainsi, en laissant reposer le café 10 minutes dans le verre avant d'y ajouter l'alcool, celui-ci tombe au fond : vous pouvez donc manger la mousse de votre café à la cuillère avant de boire le café aromatisé. Elle peut aussi être servie sur de la crème glacée en guise de dessert. Le légendaire coureur des bois du Québec parcourait les forêts ancestrales pour offrir au monde le meilleur du pays. Dans cet esprit de pionnier, nous vous offrons cette authentique boisson à la crème qui combine la richesse du sirop d'érable québécois pur à de la crème fraîche. Les arômes de cacao, de cannelle et d'amarretto se marient avec l'érable, créant une puissante synergie de saveurs, qui se prolonge en une finale cacaotée à souhait et s'exprime dans une texture vaporeuse et aérienne. (*Crème (LAIT), sirop d'érable, sucre, alcool, protéines de LAIT, rhum, caramel, arôme naturel.*)



## Sortilège Liqueur de whisky canadien aux bleuets sauvages \* [Réf GQ- 128 a]

**27€** la bouteille de 700 ml – 23°

La Sortilège Bleuets est une liqueur de whisky canadien au sirop d'érable auquel on a rajouté les délicieuses saveurs des célèbres bleuets sauvages du Lac Saint-Jean. Il en résulte une liqueur d'une finesse remarquable à la fois fruitée et légèrement sucrée. Le Sortilège bleuets se déguste frais, sur glace et sa richesse lui confère aussi une saveur au café et aux cocktails. Vous pouvez également le servir seul en conclusion d'un excellent repas. Sortilège est conçu à partir d'une recette originale des descendants des premiers colons du Québec qui ont apporté les techniques de fabrication du whisky du Nouveau Monde et y ont ajouté un ingrédient natif local, le sirop d'érable, pour créer un nouveau spiritueux tout à fait unique. Expression naturelle du paysage canadien, Sortilège suit une recette traditionnelle d'un équilibre parfait entre la puissance du Whisky de seigle canadien et les riches saveurs du pur sirop d'érable du Québec.



COMPOSITION Whisky canadien, eau, sirop d'érable, glucose-fructose, alcool de grain, bleuets & arôme naturel

## Sortilège L'Original Liqueur de whisky canadien au sirop d'érable [Réf GQ- 142]

**27€** la bouteille de 700ml – 30°

Liqueur de whisky canadien au sirop d'érable Sortilège 700 ml. Un mélange unique de whisky et de sirop d'érable pur à 100 %.

Fruit du terroir québécois, Sortilège respecte une recette traditionnelle qui assure l'équilibre parfait entre la chaleur du whisky canadien et la saveur riche et veloutée du sirop d'érable pur.

Il en résulte une liqueur d'une finesse remarquable.

**Conseils :** Le Sortilège se déguste frais, sur glace et sa richesse lui confère aussi une saveur au café et aux cocktails. Vous pouvez également le servir seul en conclusion d'un excellent repas.



## Sortilège Mignonnette de whisky canadien au sirop d'érable 50 ml – [Réf GQ- 180]

**4€** la Petite bouteille 50 ml -30°

Mignonnette 50 ml de whisky canadien au sirop d'érable Sortilège. Idéal pour découvrir cette liqueur réunissant la force d'un whisky canadien au crémeux d'un sirop d'érable pur du Québec.



## Sortilège Crème de whisky canadien au sirop d'érable [Réf GQ- 131 a]

23€ la bouteille de 750ml 17°



La crème de whisky canadien au sirop d'érable Sortilège est un mariage harmonieux de sirop d'érable pur du Québec et de whisky canadien auquel s'ajoute une somptueuse touche de crème fraîche offrant une expérience inoubliable aux accents d'érable.

Ingrédients : Crème (LAIT), sirop d'érable, alcool, glucose-fructose, whisky canadien, arôme naturel et caramel

Conseils : Gourmande et onctueuse cette crème d'érable est parfaite sur glace. Sa texture crémeuse et ses saveurs de caramel, sirop d'érable et de vanille accompagneront à merveille vos cafés préférés. Elle apportera également une pointe d'originalité à vos cocktails favoris.

Pour en savoir plus : Sortilège est conçu à partir d'une recette originale des descendants des premiers colons du Québec qui ont apporté les techniques de fabrication du whisky du Nouveau Monde et y ont ajouté un ingrédient natif local, le sirop d'érable, pour créer un nouveau spiritueux tout à fait unique. Expression naturelle du paysage canadien, Sortilège suit une recette traditionnelle d'un équilibre parfait entre la puissance du Whisky de seigle canadien et les riches saveurs du pur sirop d'érable du Québec.

## Sortilège Liqueur de whisky canadien 7 ans d'âge et sirop d'érable

« Prestige » – [Réf GQ- 156]

46€ la bouteille de 750 ml – 40.9°



Whisky canadien au sirop d'érable sortilège prestige, une expérience de goût exceptionnelle, inspirée de l'art ancien de la fabrication du whisky. Ce mélange exquis a été créé à partir de whiskies canadiens soigneusement sélectionnés, distillés en petits lots et vieillis à la perfection, puis mariés au plus pur des sirops d'érable pour donner naissance sans nul doute au meilleur du meilleur...

Conseil : Le Sortilège Prestige se déguste frais, sur glace et sa richesse lui confère aussi une saveur au café et aux cocktails. Vous pouvez également le servir seul en conclusion d'un excellent repas.

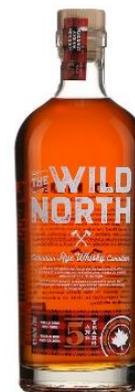
## Whisky canadien – The Wild North [Réf GQ-170 ]

33€ la bouteille de 700ml – 43°

Whisky Canadien élaboré à base de seigle avec des notes de caramel et de vanille. Ce whisky est audacieux et authentique à l'image des pionniers canadiens qui se sont lancés à la conquête du Nord.

The Wild North est issu d'un judicieux amalgame de whisky de 7 et 11 ans, vieilli en baril de bourbon américain.

Conseil : *The Wild North se déguste frais, sur glace et sa richesse lui confère aussi une saveur au café et aux cocktails. Vous pouvez également le servir seul en conclusion d'un excellent repas.*



## Rhum épicé Chic-Choc\* [Réf GQ- 132]

30€ la bouteille de 700ml - 40°



Élaboré à partir de rhum agricole de première qualité et d'une sélection d'épices boréales 100 % québécoises, le rhum épicé Chic Choc redéfinit la norme du marché des rhums épicés au Québec. Audacieux et aventureux, il est le complément idéal à une variété de cocktails.

6 épices boréales provenant de la région des monts Chic-Chocs : poivre des dunes, comptonie voyageuse, baie des cassinoïdes, racine de céleri sauvage, myrique baumier et herbe aux anges

*Robe:* Ambrée, brillante et légèrement cuivrée rappelant le caramel et le miel

*Nez:* Révèle un bouquet nordique épicé aux nuances de canne à sucre et de cannelle avec une tonalité poivrée

*En bouche:* Rond, équilibré, et doté d'une texture riche, il présente des notes de vanille, de gingembre et d'épices boréales. Une attaque souple laissant une finale longue, chaude, et agréable en bouche.

## NOROI\* Liqueur à l'érable [Réf GQ-301 ]

29€ la bouteille de 750ml – 23°

Inspirée des traditions québécoises, NOROI a réussi à créer une liqueur conçue à partir du plus pur sirop d'érable du Québec. Dans un café, sur de la crème glacée ou dans un cocktail, cette liqueur d'érable ajoutera une belle touche sucrée parfaitement équilibrée.



## **Produits non alimentaires :**

### Bougie parfumée au sirop d'érable – Grand format

[Réf GQ- 133]

15€

Avec son design reprenant les boîtes en métal bien connues de sirop d'érable, cette bougie parfumée amène un peu du Québec partout où on l'allume. Mèche en coton, garanti sans OGM et sans phtalates



### Bougie parfumée au sirop d'érable – Petit format [Réf

GQ- 134]

10€

Identique à sa grande sœur mais conditionnée en pot refermable.

## CONDITIONS DE COMMANDE ET ACHAT

La vente des produits québécois est ouverte aux adhérents, sympathisants et non adhérents de l'association Gard Québec. La vente est assurée tout le long de l'année, l'association regroupe et effectue des réassorts annuels réguliers auprès de l'exportateur pour réduire les coûts de transports et obtenir des tarifs avantageux. En cas de rupture de stock, le produit non disponible sera commandé à la prochaine commande.

- **Une remise de 15%** sur les produits de ce catalogue de base et par commande (avant toute validation de commande, l'association vérifiera si la personne est à jour ou non), pour les adhérents à jour de cotisation en **2023**
- **Aucune remise sur les marchés en présentiels**

L'association vous recommande d'utiliser le bulletin de commande correspondant à la date ou à la période du catalogue de base en format Excel joint avec ce document, si vous ne l'avez pas, demandez-le par courriel [gard.quebec@laposte.net](mailto:gard.quebec@laposte.net)

En cas de rupture de stock, le produit acheté sera ajouté à la liste de la prochaine commande. Avant d'envoyer votre commande et chèque par la Poste, il est conseillé d'envoyer le bulletin de commande sous format Excel pour savoir si les produits sont disponibles en stock

### **RETRAIT AU LIEU DE STOCKAGE A CAVEIRAC**

Si vous optez pour le retrait sur le lieu où Gard Québec entrepose ses produits ( ce n'est pas au siège social mais à un autre lieu) à Caveirac, pas de frais supplémentaire.

Après réception de votre commande, vous serez averti pour le retrait qui s'effectuera à Caveirac avec le jour précis pour le retrait à l'adresse du lieu de stockage.

Le lieu de stockage : sur rdv en journée certains jours de la semaine entre 10h à 15h

La commande sera validée après encaissement des chèques.

### **LIVRAISON AU POINT OU A DOMICILE SOUS CONDITIONS :**

A un rayon de **65km** au départ de **Caveirac** : la livraison à domicile ou à un point de retrait selon des jours déterminés.

Pour les adhérents à jours de cotisation, la livraison est de **5€** pour les adhérents dans un rayon de 65km de Caveirac

Pour les non adhérents : une participation est demandée de **8€** dans un rayon de 65km de Caveirac

Le jour de livraison, ainsi le point de retrait vous sera communiqué par courriel ou texto.

Jour de livraison ou au point de rdv : 2 ou 3<sup>ème</sup> mercredi après-midi et 2 ou 3<sup>ème</sup> samedi matin du mois (sauf en décembre pour les samedis)

Merci de mettre sur votre bulletin de commande votre nom, adresse et téléphone.

**UNIQUEMENT POUR LES ADHERENTS A JOUR DE COTISATION** : le paiement de votre commande sera au jours de retrait ou de la livraison soit par chèque à l'ordre de l'association Gard Québec ou par CB (en fonction de la connexion). Il suffit d'envoyer le bulletin de commande (excel) par courriel pour préparer votre commande ! Et vous payez le jour du retrait ou de la livraison !

Pour bénéficier de la remise, vous pouvez adhérer en demandant votre bulletin d'adhésion ou en libre par CB en cliquant sur : <https://gard-quebec.assoconnect.com/collect/description/284507-o-adhesions-gard-quebec-2023> (adhésion et paiement en ligne), l'adhésion doit être faite avant d'envoyer votre commande ! (La cotisation est déductible fiscalement)

Chèque à l'ordre de l'Association Gard Québec

Les commandes accompagnées de votre bulletin de commande et chèque (*sauf pour les adhérents à jour de cotisation*) , doivent être envoyées à :

Association Gard Québec – Service commande – 271 chemin de la cascade ouest – 30820 Caveirac

Ou directement (conseillé) du Trésorier M Jean Marie Bronet – 15 rue du temple -30820 Caveirac

*Toutes commandes envoyées sans chèque ne seront pas traitées.*

**Pour toutes informations complémentaires** M Jean-Marie Bronet , trésorier au 06 31 00 70 48 (sauf samedi et dimanche) ou M Guillaume Deros, président au 06 82 65 73 63 (sauf samedi et dimanche ) ou [gard.quebec@laposte.net](mailto:gard.quebec@laposte.net)