

RESTAURANT  
Au Petit Poucet

Cadeaux

CORPORATIFS  
OU INDIVIDUELS

Offrez  
les saveurs  
du Québec

L'AUTHENTIQUE  
« Jambon fumé du Petit Poucet »

UN PRODUIT HAUT DE GAMME À OFFRIR...

UN CADEAU ORIGINAL À DÉGUSTER !



Depuis 1945, la  
méthode traditionnelle  
utilisée par notre maître  
charcutier, fait de notre  
jambon un produit  
unique et réputé.

Pour garantir sa qualité exceptionnelle, nous sélectionnons rigoureusement les fesses de porc, les saumurons à l'ancienne, les rôtissons au sucre du pays et les fumons à partir d'un feu de bois d'érable en combustion lente, une technique très ancienne et naturelle qui donne une saveur délicate et recherchée à notre jambon artisanal.

LIVRAISON PARTOUT AU CANADA...  
INFORMEZ-VOUS.

POUR COMMANDER

Tél. : 819 322-2246 Téléc. : 819 322-7694

Sans frais : 1 888 334-2246

info@aupetitpoucet.com • www.aupetitpoucet.com  
1030, Route 117, Val-David (Québec) J0T 2N0

LE PETIT POUCKET

- Quart de jambon fumé au bois d'érable
- Fèves au jambon
- Cretons
- Moutarde à l'érable
- Sirop d'érable pur
- Confiture de fraises

79<sup>25</sup> \$

L'OGRE

- Demi jambon fumé au bois d'érable
- Fèves au jambon
- Cretons
- Moutarde à l'érable
- Sirop d'érable pur
- Confiture de fraises

109<sup>95</sup> \$

LE BALUCHON

- Quart de jambon fumé au bois d'érable
- Tourtière Petit Poucet
- Ketchup aux fruits
- Sucre à la crème

63<sup>25</sup> \$

LE RÉVEILLON

- Demi jambon fumé au bois d'érable
- Tourtière Petit Poucet
- Fèves au jambon
- Betteraves marinées
- Cretons
- Tarte au sucre

114<sup>50</sup> \$

LE JAMBON  
FUMÉ

- LE QUART 39<sup>95</sup> \$
- LE DEMI 69<sup>95</sup> \$
- LE ENTIER 119<sup>50</sup> \$

Accompagné de moutarde à l'érable