

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

82⁹⁵ \$

L'OGRE

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

113⁹⁵ \$

LE BALUCHON

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

65⁹⁵ \$

LE RÉVEILLON

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

118⁹⁵ \$

Le QUART de JAMBON FUMÉ
Accompagné de moutarde à l'érable

41⁹⁵ \$

Le DEMI JAMBON FUMÉ
Accompagné de moutarde à l'érable

72⁹⁵ \$

Le JAMBON FUMÉ ENTIER
Accompagné de moutarde à l'érable

123⁹⁵ \$

RESTAURANT
Au Petit Poucet

Gifts

CORPORATE
OR INDIVIDUAL

Offer
Quebec's
flavour

The AUTHENTIC
"Petit Poucet smoked ham"

A HIGH-CLASS GIFT IDEA...
AND A TASTY ORIGINAL PRODUCT!



Since 1945, our
Master Grill Chef's
traditional recipe has
created a reputation
for our unique ham
around the world.

In order to guarantee its exceptional quality, we rigorously select the best pork hind legs, brine cure them the old-fashioned way, roast them with a maple sugar glaze and smoke them slowly over a maplewood fire, a very ancient and natural technique that gives the delicate and much sought after flavour to our home-made hams.

DELIVERY ACROSS CANADA...
ASK FOR INFORMATION!

TO PLACE AN ORDER

Tel.: 819 322-2246 Fax: 819 322-7694
Toll Free: 1 888 334-2246
info@apetitpoucet.com • www.apetitpoucet.com
1030, Route 117, Val-David (Quebec) J0T 2N0

The PETIT POUCKET

- Quarter maple-smoked ham
- Baked beans with diced ham
- "Cretons"
- Maple mustard
- Pure maple syrup
- Strawberry jam

\$82⁹⁵

The OGRE

- Half maple-smoked ham
- Baked beans with diced ham
- "Cretons"
- Maple mustard
- Pure maple syrup
- Strawberry jam

\$113⁹⁵

The BALUCHON

- Quarter maple-smoked ham
- Petit Poucet meat pie
- Fruit Chutney
- Maple taffy

\$65⁹⁵

The RÉVEILLON

- Half maple-smoked ham
- Petit Poucet meat pie
- Pickled beets
- Baked beans with diced ham
- "Cretons"
- Sugar pie

\$118⁹⁵

SMOKED HAM - Quarter
With maple mustard

\$41⁹⁵

SMOKED HAM - Half
With maple mustard

\$72⁹⁵

SMOKED HAM - Whole
With maple mustard

\$123⁹⁵