



RESTAURANT
Au Petit Poucet

CUISINE
TRADITIONNELLE
ET QUÉBÉCOISE
AUTHENTIQUE

CADEAUX

OFFREZ
Les
SAVEURS
DU QUÉBEC

UN **PRODUIT** HAUT DE GAMME
À OFFRIR...

UN **CADEAU** ORIGINAL
À DÉGUSTER !

UNE TRADITION D'EXCELLENCE DEPUIS 1945

La méthode traditionnelle utilisée par notre maître charcutier, fait de notre jambon fumé au bois d'érable, un produit unique et réputé.

**LIVRAISON PARTOUT AU CANADA
INFORMEZ-VOUS !**

POUR COMMANDER

Téléphone : 819 322-2246 • Télécopieur : 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 POU CET**

- Quart de jambon fumé au bois d'érable
- Fèves au jambon
- Cretons
- Moutarde à l'érable
- Sirop d'érable pur
- Confiture de fraises 89⁷⁵ \$

L'OGRE

- Demi jambon fumé au bois d'érable
- Fèves au jambon
- Cretons
- Moutarde à l'érable
- Sirop d'érable pur
- Confiture de fraises 122⁵⁰ \$

**LE
BALUCHON**

- Quart de jambon fumé au bois d'érable
- Tourtière Petit Poucet
- Ketchup aux fruits
- Sucre à la crème 72⁵⁰ \$

**LE
RÉVEILLON**

- Demi jambon fumé au bois d'érable
- Tourtière Petit Poucet
- Fèves au jambon
- Betteraves marinées
- Cretons
- Tarte au sucre 127⁵⁰ \$

**LE
JAMBON**

- JAMBON FUMÉ AU BOIS D'ÉRABLE**
accompagné de moutarde à l'érable
- Le **QUART** de jambon fumé 43⁹⁵ \$
 - Le **DEMI** jambon fumé 76⁹⁵ \$
 - Le jambon fumé **ENTIER** 129⁹⁵ \$