



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 \$**