

Accommodation Chalou | présence à l'année



Acquise en 1991 et incorporée en 1996, l'entreprise tient sa raison sociale des premières syllabes des prénoms de Charles et Louis Tremblay, les fils de Madeleine et Jean-Guy Tremblay. En 1991, Madeleine souhaite reprendre contact avec le monde des affaires. C'est alors que le couple acquiert le commerce de Saint-Émile. Cinq années plus tard, en 1996, Louis, diplômé de l'Université Laval en administration, et Charles, chevronné des relations publiques, joignent l'entreprise avec leurs parents et l'incorporent sous l'enseigne CHALOU.

La mise en valeur des forces de chacun et le travail soutenu font croître de façon

importante Accommodation Chalou. Le commerce de la bière, notamment celui des bières de microbrasseries à Québec, devient alors une occasion de développement des affaires.

En 2004, l'entreprise se modernise et investit quelques centaines de milliers de dollars pour poursuivre sa croissance. En effet, elle fait construire la plus grande chambre à bière réfrigérée de la région de Québec. Depuis, elle tient un inventaire pouvant atteindre plus de 10 000 caisses de bières provenant autant de grandes marques populaires que de microbrasseries spécialisées du Québec.

Bières de microbrasseries | sauces piquantes | grignotines

Beignes d'Antan | présence à l'année



Beignes d'Antan, c'est d'abord et avant tout une boulangerie artisanale familiale sur la route 158 à Sainte-Geneviève-de-Berthier. Depuis les débuts, la popularité et la demande pour leurs fameux beignes de Berthier n'ont cessé de grandir. En plus de l'usine de production, l'entreprise compte fièrement une autre boulangerie dans nos rangs.

Fabriqués avec beaucoup d'amour et selon une recette traditionnelle, leurs fameux beignes aux patates sont de petits délices artisanaux. Pour demeurer fidèles à leurs origines et pour garantir un produit de qualité, les beignes sont préparés avec une farine non blanchie et de vraies pommes de terre cultivées dans la région de Lanaudière. De plus, la pâte à beignes ne contient pas d'œuf ni d'agent de conservation.

Beignes

Bleu Nature | présence à l'année



Entreprise qui se spécialise dans la camerise, le bleuet ainsi que les produits du terroir du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Située à Saint-Eugène, Bleu Nature

cultive et transforme sur place. Les produits sont distribués exclusivement dans les fromageries, les boucheries et les marchés publics de la province.

Camerises et bleuets | produits du terroir du Saguenay-Lac-Saint-Jean

Boucherie Florent et fils | présence à l'année



Florent est fils d'un boucher-éleveur de bovins. Diplômé de la Chambre des Métiers d'Avignon, Florent a d'abord intégré l'entreprise de boucherie familiale. Après la vente de l'entreprise, Florent vient s'installer au Québec. En 2011, il fait l'acquisition de la Boucherie Marcel Labrie, maintenant Florent et fils.

L'entreprise se spécialise dans les produits carnés haut de gamme en provenance du Canada et du Québec. En plus des produits de boucherie, des conseils avisés au sujet de la cuisson des viandes ou de conseils recettes, la boutique offre une vaste sélection de produits préparés avec soin.

Produits carnés haut de gamme | gibiers | produits maison | brochettes et marinades

Brûlerie Rousseau | présence à l'année



Établie depuis 1867, la Brûlerie Rousseau n'est rien de moins que la plus vieille maison de torréfaction à Québec. À l'époque, la Brûlerie Rousseau était un importateur de thés et s'appelait Rousseau T! T! T! C'est d'ailleurs de là que vient le nom de Monsieur T, une compagnie sœur de l'entreprise qui se spécialise dans le thé en vrac.

Claude Dupuis, anciennement directeur d'une compagnie de production cinématographique à l'échelle mondiale, et Guylaine Carrier, ancienne propriétaire de

trois salons de coiffure, avaient tous deux la fibre entrepreneuriale ainsi qu'un amour du café. Ils dirigent maintenant, pour leur plus grand plaisir, les activités de la Brûlerie Rousseau.

La mission de la Brûlerie Rousseau est d'offrir une expérience café hors du commun à chacun de ses clients. À travers la qualité des produits et l'excellence du service à la clientèle, les propriétaires souhaitent partager leur passion pour le café avec les clients et les faire voyager grâce aux arômes des grains.

Cafés de spécialité | thés | kombucha | produits maison

Cerisaie La Belle des Bois | présence à l'année



Implantée depuis 1999, La Cerisaie La Belle des Bois se divise en deux volets :

1. Spécialisation dans la culture et la transformation de la cerise. Après la cueillette, les cerises sont macérées au soleil dans l'alcool et sont ensuite transformées dans une gamme de produits dérivés.
2. Québec Choucroute (division de la Cerisaie La Belle des Bois) produit

divers légumes lactofermentés naturellement.

L'entreprise accorde une grande priorité à l'aspect local des produits qu'ils transforment. Un grand souci de la qualité ainsi qu'une constante recherche pour développer de nouveaux produits originaux distinguent l'entreprise.

Cerises macérées au soleil | confitures | marinades | chutney aux cerises

Chocolat Harmonie | présence à l'année



Utilisant une méthode semi-artisanale, Chocolat Harmonie offre de nombreux produits dans un grand éventail de chocolat, comme le chocolat au lait, le chocolat noir 70 %, le chocolat de type belge au lait, le chocolat blanc et le chocolat sans sucre, le tout, sans arachide.

Depuis maintenant 17 ans, Chocolat Harmonie certifie à 100 % la production sans arachide de tous les produits vendus. En plus d'être pionnière dans la production de produits au chocolat blanc à l'érable, l'entreprise se spécialise dans la confection de Lune de Miel et de bonbons durs, deux produits qui rappellent l'enfance!

Chocolats | chocolats enrobés | chocolats artisanaux

Cidrierie et Vergers Pedneault | présence à l'année



En 1918, grâce à un octroi gouvernemental, la famille Pedneault plantait les 300 premiers pommiers et arbres fruitiers sur sa terre ancestrale de L'Isle-aux-Coudres dans Charlevoix. Depuis cette année-là, bien des étapes et réussites ont ponctué l'histoire de l'entreprise familiale qui n'a cessé de prendre de l'expansion.

L'année 1999 a notamment marqué l'histoire de l'entreprise de façon importante avec l'apparition d'un cellier, d'une vinaigrerie et d'une cidrerie permettant alors à l'entreprise

de mettre en marché de nouveaux produits élaborés sur place comme le cidre et ses dérivés, les mistelles ainsi que le vinaigre.

En 2007, l'entreprise remportait fièrement plusieurs prix au Festival de la gastronomie de Québec. Il est possible de se procurer huit de leurs produits dans la plupart des succursales de la SAQ et dans plus de 150 épiceries. La Cidrerie et Vergers Pedneault fait aussi partie du réseau Économusées depuis 2003.

**Cidres | cidre de glace | mistelle | moût et jus de pomme | confitures, gelées et confits |
beurre de pomme | apéritif**

Cidrerie Verger Bilodeau | présence à l'année



Véritable pionnière dans son domaine, La Cidrerie Verger Bilodeau produit des pommes, des cidres, des cidres de glace, des mousseux et d'innombrables autres sous-produits de la pomme et de l'érable. Année après année, La Cidrerie Verger Bilodeau se démarque. Ses cidres ont été maintes fois médaillés d'or, dont le grand prix du public de 2011 à 2015.

En 1980, Micheline et Benoît Bilodeau acquièrent une terre à Saint-Pierre Île d'Orléans dans le but d'y cultiver la pomme, le fruit préféré des Québécois. Dès le

départ, solidement appuyés par leurs enfants Josée et Claude, ils débutent la plantation avec des pommiers nains et semi-nains. Au fil des ans et avec beaucoup de travail et d'acharnement, Claude et sa conjointe Sandra, développent de nouveaux produits.

Enthousiastes et déterminés, Claude et Sandra souhaitent qu'à leur tour leurs trois enfants partagent cet amour de la terre et qu'eux aussi innovent dans le domaine comme l'ont fait et le font encore leurs parents et grands-parents.

Cidres | cidre de glace | mistelle | moût et jus de pomme | moutardes, gelées et confits

Délices de la mer | présence à l'année



Poissonnerie gaspésienne spécialisée dans les produits de la Gaspésie, de la Côte-Nord, des Iles-de-la-Madeleine et des

Maritimes, ainsi que les produits fumés d'Atkins et Frères.

Crabe | huîtres et mollusques | produits de la mer

Domaine De Lavoie | présence à l'année



Un vignoble, une cidrerie, deux générations

Le Domaine De Lavoie est reconnu pour la richesse de son savoir-faire. Situé en Montérégie sur le versant sud du mont Rougemont, le Domaine De Lavoie produit des vins et des cidres de grande qualité faits à partir de fruits cultivés au Québec.

Il est possible de déguster leurs produits en tout temps au Grand Marché de Québec.

Les vins et les cidres du Domaine sont disponibles dans divers marchés publics, à la SAQ, chez IGA, chez Métro ainsi que dans certaines épiceries et dépanneurs.

Ces produits sont le résultat de deux générations de travail, de recherche et de passion.

Cidre | moût de pomme | vin rouge | vin blanc | poiré de glace

Domaine Le Cageot | présence à l'année



L'entreprise cultive et récolte les petits fruits pour les transformer en vin apéritif et en liqueur. Elle a développé le premier vin mousseux de bleuet.

Établie en 1977 à Jonquière, l'entreprise a ajouté depuis plus de 8 000 plants de vignes

et produit maintenant son vin blanc et rouge. Pour compléter son offre, Le Domaine Le Cageot offre des produits transformés à base de petits fruits comme des confitures, gelées et vinaigrettes.

Vin apéritif | liqueur | confitures | vinaigrettes | vin blanc | vin rouge

Emeu Charlevoix | présence à l'année



La gamme Emeu Charlevoix renouvelée et entièrement naturelle offre des produits uniques et recherchés à l'huile d'émou pour les soins anti-âge et les soins corporels performants, tant pour la femme que l'homme. De plus, les propriétés

spécifiques de la crème anti-douleurs, de la crème pour eczéma et du baume à lèvres cicatrisant et régénératoire sont approuvés par Santé Canada (NPN). Des cadeaux uniques, performants et québécois!

Crèmes | huile d'émou | produits transformés de l'émou

Érablière Godbout | présence à l'année



Depuis quatre générations déjà, la famille Godbout offre un éventail impressionnant de savoureux produits fabriqués avec la matière première la plus typique de chez nous : le sirop d'érable.

La tradition a commencé par le service de repas et de parties de sucre au domaine familial. Puis, peu à peu, la relève a su

développer la transformation et, de ce fait, a permis à de nombreux touristes et Québécois d'en bénéficier par l'ouverture d'une succursale de ventes à Québec au Marché du Vieux-Port.

Maintenant, et depuis plus de 50 ans, on y trouve la plus grande diversité de produits d'érable transformés ou 100 % purs.

Sirop d'érable | beurre, sucre et tire d'érable | confiseries à l'érable

La ferme Québec-Oies | présence à l'année



La ferme est spécialisée dans une production de plus en plus rare de par le monde et encore plus en Amérique du Nord : le foie gras d'oie. Toutes les étapes de production sont faites directement à la ferme, de l'œuf à l'assiette. La ponte se fait au printemps seulement (une particularité des oies) et après 28 jours d'incubation, les oisons se montrent le bout du bec. Ils profiteront des plus grands soins pour les premières semaines et ensuite, le bonheur est dans les prés!

Les oies passent l'été au pâturage et lorsque bien dodues, elles sont engraisées pour ensuite être cuisinées dans une variété de produits fins.

Issue d'une passion commune pour les oies et la bonne gastronomie, Québec-Oies s'est installée en 2004 dans la belle région de la Côte-de-Beaupré.

« Nous sommes si heureux de pouvoir profiter d'un mode de vie gratifiant que nous partageons tous les jours avec nos 3 enfants! Élever nos oies en misant sur leur bien-être pour ensuite les cuisiner en de merveilleux produits qui rassemblent familles et amis, c'est pour nous le grand bonheur! »

- *Natacha et Simon*

Foie gras | rillettes | terrines | pâtés | cassoulet | confits | mousses | oies entières ou découpées

La Boîte à Pain | présence à l'année



L'entreprise fabrique des pains artisanaux, des viennoiseries et des sandwiches avec des ingrédients de qualité supérieure. Passionnés, les boulangers et cuisiniers préparent chaque jour les meilleurs produits avec un plaisir renouvelé.

Depuis 1999, La Boîte à Pain se développe grâce à son savoir-faire engagé qui repose autant sur la qualité des aliments que sur la force de ses convictions. Dans une

ambiance chaleureuse, La Boîte à Pain fabrique ses produits avec soin selon les meilleures méthodes artisanales.

L'utilisation de farines biologiques pour certains pains ainsi qu'une méthode de fermentation lente, sans additifs ni produits chimiques, procurent aux pains des saveurs uniques. Ces saveurs se retrouvent dans la sandwicherie gourmet.

Pains artisanaux | viennoiseries | sandwiches | soupes | quiches | pizzas et calzones

La Tomaterie | présence à l'année



La Tomaterie Saint-Pierre-les-Becquets est une entreprise 100 % québécoise offrant toute une gamme de produits fins concoctés avec l'amour de la tradition. La tomate de Saint-Pierre-les-Becquets est un aliment cultivé avec soin et dont la réputation peut en faire saliver plus d'un.

« Notre passion, c'est de cuisiner pour les gens d'ici et d'ailleurs en offrant une gamme de produits maison et de mets préparés exclusifs. C'est la santé par des aliments frais, lentement cuisinés selon la tradition. C'est une expérience au goût unique, avec mille et un sourires, dans une ambiance des plus chaleureuses. »

Produits de la tomate | produits de la canneberge | mets préparés | conserves maison | emballages cadeaux

Laiterie Charlevoix | présence à l'année



Fondée en 1948 par Elmina Fortin et Stanislas Labbé, la Laiterie Charlevoix est encore aujourd'hui propriété de la famille Labbé. Les arrière-petits-enfants de Stanislas et Elmina constituent la quatrième génération à travailler dans l'entreprise.

Dédiée à l'origine au commerce des produits laitiers dans Charlevoix et sur la Côte-Nord, l'entreprise a su s'adapter au fil des ans pour se tourner vers la production de fromages fins et de cheddar. Les produits de

la Laiterie Charlevoix sont distribués partout au Canada.

Au cours de l'année 2015, l'entreprise a acquis la division « distribution » de la Fromagerie Atwater qui fonctionne sous la dénomination « Aux Terroirs ».

En plus de ses produits, Laiterie Charlevoix distribue les fromages de plusieurs fromageries et entreprises du terroir québécois.

Fromages

Le Canard Goulu | présence à l'année



L'entreprise, établie à Saint-Apollinaire, accueille les visiteurs dans sa boutique joliment aménagée dans un vieux poulailler qui a même déjà servi au gavage des canards.

Gastronome ou néophyte, le personnel conseille les consommateurs de façon judicieuse.

Petit, Sébastien Lesage élevait déjà des canards, mais c'est en 1997, avec fougue, audace et enthousiasme, qu'il a choisi

d'accrocher la toge d'avocat d'une première vie pour revêtir la chemise à carreaux afin de lancer Le Canard Goulu.

L'entreprise, spécialisée dans l'élevage et le gavage du canard ainsi que dans la transformation, la vente et la distribution de produits de canard et de foie gras, est en fait la concrétisation de sa passion pour la gastronomie et l'accomplissement d'un besoin de création et de connexion avec la terre.

Foies gras de canard | rillettes | galantines | magret de canard | cassoulet

Le Pied Bleu | présence à l'année



Le Pied Bleu, c'est d'abord un bar à charcuterie spécialisé en charcuterie cuite, qui produit un boudin digne d'une appellation d'origine contrôlée. L'entreprise a remporté cinq médailles à Mortagne-au-Perche en France.

Le Pied Bleu, c'est l'endroit chaleureux où Louis B. Trudeau et Thania Goyette accueillent les consommateurs. Thania Goyette était également l'une des fières compétitrices à l'émission *Le combat des villes*, diffusée à Radio-Canada en 2016.

Saucissons cuits | boudin | pâtés et terrines | viandes cuites

Les Cochons tout ronds | présence à l'année



Patrick Mathey est pour ainsi dire né sous le signe du cochon. Enfant, chez sa grand-mère espagnole à Murcia, il devint amoureux fou de ces nobles bêtes qui se gavaient de figues sous les arbres.

À six ans, il grattait déjà les pattes du porc qu'on venait de griller. Il plongeait déjà à plein bras dans la chair hachée du chorizo. Les parfums de la madeleine qu'on trempe dans le thé faisaient presque pleurer Marcel Proust; pour Patrick Mathey, c'est l'odeur du paprika, du piment frais moulu, de la badiane qui lui rappellent ces jours parfaits chez son aïeule.

Plus tard, à Dijon, à la Brasserie du Théâtre, sous l'œil attendri de Madame Juliette Poupée, il devint à 14 ans l'as des charcuteries traditionnelles bourguignonnes. Cochonnailles de toutes sortes : pâtés en croûte, terrines, mousses de foie, etc.

Tous les saucissons sont faits de mēlées 100 % porc poussées dans des boyaux naturels. Ils sont sans gluten, agents de conservation, noix ou produits laitiers. Les jambons crus sont salés, séchés et affinés pendant plus d'un an.

Saucissons secs | jambon cru

Miel des Ruisseaux | présence à l'année



Miel des Ruisseaux, situé à Alma, est un producteur de miel et d'hydromel.

Ses ruchers se trouvent dans les municipalités d'Alma et de Saint-Gédéon. Ces derniers regroupent plus de 400 ruches où, dans chacune d'elles, s'activent près de 100 000 abeilles.

Patrick Fortier, propriétaire de l'entreprise, a fondé Miel des Ruisseaux en 1998.

En 2007, il commence la production de l'hydromel et en devient l'unique producteur au Saguenay-Lac-Saint-Jean.

L'hydromel de l'entreprise connaît un grand succès et gagne deux médailles d'argent en 2010 et 2011, ainsi qu'une mention de distinction 2013. L'entreprise est fière de ses réalisations et de son engagement en tant que producteur régional d'un produit 100 % naturel et écologique.

Miels | hydromel

Miellerie St-Patrice | présence à l'année



Située aux pieds des Appalaches québécoises, Miellerie St-Patrice produit un miel sucré aux arômes subtils, uniques à la région. Contrairement aux marques commerciales, le miel produit est 100 % naturel et non pasteurisé. En plus de

procurer tous ses bénéfices, ce miel unique est devenu la source et le centre de toute la gamme de produits naturels de l'entreprise. En effet, il est l'ingrédient-clé des savons, des baumes à lèvres et, bien sûr, de l'hydromel.

Miel | savons | baumes à lèvres | hydromel

Panier & Pignons | présence à l'année



Panier & Pignons est un commerce complémentaire à l'offre globale du Grand Marché. Le concept de ce magasin général est né de la volonté de faire du Grand Marché un guichet unique où se procurer toutes les denrées alimentaires de base à des prix accessibles. Ainsi, les clients pourront faire leurs achats auprès des commerces spécialisés et les finaliser au magasin général.

Les clients pourront s'y approvisionner dans un environnement convivial où le service à la clientèle rappellera les magasins généraux se trouvant autrefois dans chaque village.

Un conseil, une recette, une demande particulière afin de dénicher un produit, Panier & Pignons est un commerce de proximité à échelle humaine.

Produits en vrac | prêt-à-manger | produits laitiers | fruits et légumes frais | épices | fleurs coupées | produits fins | micropousses

Pasta Si! | présence à l'année



Pasta Si! fabrique des pâtes fraîches artisanales ainsi que tous les produits qui s'y rattachent : sauces maison, pâtes farcies, plats préparés, panini, olives farcies, marinades, etc.

Leur mission est d'offrir des produits frais et savoureux fabriqués à partir d'ingrédients de

qualité provenant de producteurs locaux (autant que possible).

À découvrir : la grande sélection de pâtes fraîches, sauces maison et d'olives farcies de tout genre.

Pâtes fraîches | raviolis | arancinis | fondues parmesan | sauces

Productions Horticoles Demers | présence à l'année



Fondée en 1967, cette entreprise familiale offre des légumes et des fruits frais, de serre et de champs, aux consommateurs québécois soucieux de s'alimenter sainement. Passionnée et chevronnée, l'équipe s'applique à fournir à ses clients des produits cultivés localement

d'un goût et d'une qualité exceptionnels. Cette réussite passe par la mise en œuvre de méthodes de production durables qui sont à la fine pointe de la technologie. Tous les efforts sont déployés pour que la marque Demers soit synonyme de confiance et de respect.

Légumes et fruits frais | tartes | confitures

SAQ | présence à l'année



La SAQ vous offre bien plus que des vins, des bières et des spiritueux. Elle est complice de vos célébrations, petites et grandes. Branchée sur vos goûts, elle vous accompagne dans la découverte en vous proposant des conseils et des outils pour profiter pleinement de chaque occasion. La SAQ a toujours comme priorité d'être accessible à tous les Québécois, en misant sur des produits répondants aux goûts et

aux budgets de chacun. La succursale du Grand Marché de Québec vous permet de réaliser tous vos achats sous un seul toit, en bénéficiant du génie des artisans québécois. Cette succursale offre une importante sélection Origine Québec, mettant de l'avant les vins certifiés du Québec, l'Indication géographique protégée (IGP) pour les vins de glace ainsi que de nombreux spiritueux bien de chez nous.

Vins et spiritueux

SNO Microbrasserie Nordik | présence à l'année



SNO Microbrasserie Nordik offre des bières distinctives s'inspirant de l'hiver québécois.

Le brasseur Daniel Lowing y développera des bières ayant une touche bien locale.

L'entreprise brassera sa bière sur place et offrira des lignes de bières de brasseurs invités.

La microbrasserie offre de plus un menu de style encas.

Bières brassées sur place | menu pub

So-Cho le Saucissier | présence à l'année



Jour après jour, des saucisses aux saveurs diverses sont confectionnées pour le plus grand plaisir des amateurs, qui recherchent tant le goût que la fraîcheur.

Fort d'une impressionnante feuille de route dans le domaine de l'alimentation, Roger St-Cyr a lancé So-Cho dans les locaux du Marché du Vieux-Port en 2005. Le nom So-Cho reflète l'offre de l'entreprise : saucisses et choucroute.

Le succès du commerce du Marché du Vieux-Port incite Roger St-Cyr à prendre de l'expansion en 2009. Il ouvre donc une deuxième succursale dans le Complexe Lebourgneuf, y greffant un étalage de plus

de 200 bières de microbrasseries du Québec. Puis en 2013, naît une 3^e succursale à Sainte-Foy, près de l'autoroute Duplessis. Les 4^e et 5^e So-Cho sont installées à l'intérieur du magasin Le Monde des Bières, respectivement dans les secteurs Neufchâtel et Saint-Nicolas. So-Cho est une entreprise florissante de Québec!

Au cours des dernières années, Guillaume et Fannie, les enfants de M. St-Cyr, se sont joints à l'entreprise. Ils y apportent leur touche de dynamisme et d'enthousiasme. Ce succès familial ne peut que grandir.

Saucisses | choucroute | hot-dog européen

Volaille exquisite | présence à l'année



L'entreprise produit des volailles élevées sans farine animale ni antibiotique. La ferme est située à Donnacona, dans la région de Portneuf.

À la boutique, les visiteurs trouveront du poulet de grain, de l'oie blanche, de la dinde, du canard mulard et du lapin. De plus,

Volaille exquisite offrira des œufs frais chaque jour.

L'entreprise proposera également de la caille, du faisan, de la pintade et de la perdrix, selon la disponibilité des fournisseurs.

Poulet de grain | canard | oie blanche | dinde | lapin | œufs