

PRODUCTION ARTISANALE & LOCALE À ST-ISIDORE-DE-LAPRAIRIE!

- **Cuisson sous-vide** pour des viandes juteuses et cuites à point
- **Surgelés** pour une plus longue durée de vie
- **Emballage sous-vide** pour la conservation des saveurs de nos recettes
- **Prêts-à-servir** : réchauffer directement au four ou au micro-onde (sans besoin de décongeler le produit et les contenants vont au four!)



RECETTES GOÛTEUSES À PARTIR D'INGRÉDIENTS SIMPLES ET SANS AGENTS DE CONSERVATION!



MAC & CHEESE AUX 3 FROMAGES ET BACON

(format individuel 350 g.
et familial à 1,4 kg)

*Trois fromages québécois (dont le Fontina fumé et le Caveau),
bacon, sauce avec piment de cayenne,
chapelure croustillante sur le dessus...*



BŒUF BOURGUIGNON ET FARFALLES

(format individuel 350 g.
et familial à 1,4 kg)

*"Fond de veau maison, bœuf effiloché cuit sous-vide,
vin rouge, bacon, champignons,
oignons perlés... *SANS LACTOSE*



LASAGNE À LA VIANDE

(format individuel 350 g.
et familial à 1,4 kg)

*Beaucoup de sauce (veau et parmesan), légumes, mozzarella
et bacon sur le dessus...*

LASAGNE VÉGÉTARIENNE

(format familial à 1,4 kg)

*Sauce végane avec PVT et demi-glace végétale maison,
végé : mozzarella sur le dessus*



PÂTÉ CHINOIS À EFFILOCHÉ

(format individuel 350 g. et
familial à 1,4 kg)

*Purée de pomme de terre beurrée et assaisonnée,
70 % bœuf effiloché et 30 % porc effiloché cuits sous-vides,
Oignons poêlés au beurre... *SANS GLUTEN*



PÂTÉ AU POULET

(format individuel 350 g. et à
850 g.)

*Croûte artisanale, beaucoup de poulet, légumes,
crèmeux à souhait - plus de garniture que de pâte...*



MACARONI AU FAUXMAGE (VÉGAN)

(format individuel 350 g.)

*Faux fromage crémeux à partir de noix de cajou, levure
alimentaire et chapelure sur le dessus...*

**Ça donne faim?
Voir plus bas où trouver nos produits...**

NOS POINTS DE VENTE

Vous pouvez retrouver nos produits en ligne sur le site de Maturin ou bien dans un des commerces ci-dessous :

Montérégie :

- St-Bruno : [Provigo le Marché St-Bruno](#)
- Boucherville : [Provigo Boucherville](#)
- Varennes : [IGA Valérie et Martin](#)
- Longueuil : [IGA Valérie et Martin](#) et [Saveurs d'Europe](#)
- La Prairie : [Fruits et Légumes Taschereau](#)
- St-Constant : [Marché Véro](#) et [Le Cultivateur](#) (saisonnier)
- Delson : [IGA Extra Marchés Lambert](#)
- St-Jean-sur-Richelieu : [Pasquier](#) et [Chez Ampé](#)
- Mercier : [IGA Extra Reid-Boursier](#)
- Beauharnois : [IGA Primeau](#)
- St-Zotique : [Metro Plus Fordham](#)
- Île Perrot : [IGA Extra Marché Tellier](#)
- Vaudreuil-Dorion : [Provigo Le Marché Vaudreuil](#)
- St-Rémi : [IGA Supermarché Primeau](#) et [Aux 3 chocolats](#)
- St-Isidore : [Marché St-Isidore](#)
- Ste-Martine : [IGA Famille Roy](#)
et [La Crème des crèmes](#) à Ste-Martine (saisonnier)

Montréal :

- Centre Ville : Épicerie Quoi Manger? (quartier des spectacles)
- Rosemont/Hochelaga : [Provigo Angus](#)
- Marché Atwater : [Le coin gourmand](#)
- Quartier Ahunatic : [Provigo St-Laurent](#)
- Quartier Sault-au-Récollet sur Henri-Bourrassa : [Provigo Henri-Bourrassa](#)
- Dorval : [Home2 Suites by Hilton](#)
- Kirkland : [Provigo Le Marché Kirkland](#)

Rive-Nord :

- St-Sauveur : [Provigo St-Sauveur](#)
- St-Canut : [IGA Marché Tellier](#)
- St-Jérôme : [IGA Marché Tellier](#) (Bellefeuille)
et [IGA Extra Chaumont et Bilodeau](#) à St-Jérôme



Un point de vente à suggérer?

Un commentaire ou une suggestion pour notre équipe?

Écrivez-nous; on adore vous lire!



Les propriétaires : Jean-François Rivest (chef exécutif) à gauche et Patrick Villemaire (direction et vente) à droite