

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...*



**PÂTE 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*



**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*



**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...*



**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...*



**MACARONI AU
 FAUXMAGE (VÉGAN)**

(format individuel 350 g.)

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

**LASAGNE
 VÉGÉTARIENNE**

(format familial à 1,4 kg)

Sauce végétane avec PVT et demi-glace végétale maison,

végé : mozzarella sur le dessus

*végane : faux parmesan (avec noix de cajou et levure
 alimentaire)*

**LASAGNE
 VÉGANE**

(format familial à 1,4 kg)

**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 :

- 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](#)
- Delson : [IGA Extra Marchés Lambert](#)
- St-Jean-sur-Richelieu : [Pasquier](#) et [Chez Ampé](#)
- Mercier : [Fruits légumes Mercier](#) et [IGA Extra Reid-Boursier](#)
- Beauharnois : [IGA Famille Gadoua](#)
- Île Perrot : [IGA Extra Marché Tellier](#)
- St-Rémi : [IGA Supermarché Primeau](#) et [Aux 3 chocolats](#)
- St-Isidore : [Marché St-Isidore](#) et [La Cabane à Guillaume](#) (saisonnier)
- Ste-Martine : [IGA Famille Roy](#) et [La Crème des crèmes](#) à Ste-Martine (saisonnier)
- [Cultivateur St-Constant](#) (saisonnier)



Montréal :

- Marché Atwater : [Le coin gourmand](#)
- Quartier Ahunatic : [Provigo St-Laurent](#)
- Quartier Sault-au-Récollet sur Henri-Bourrassa : [Provigo Henri-Bourrassa](#)

Rive-Nord :

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



Les propriétaires (de gauche à droite) : Jean-François Rivest (chef exécutif), Karine Couturier (administration) et Patrick Villemaire (direction et vente)

Un point de vente à suggérer?
Un commentaire ou une suggestion pour notre équipe?

Écrivez-nous; on adore vous lire!