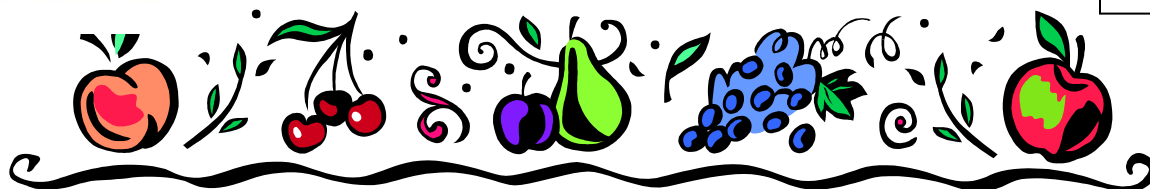




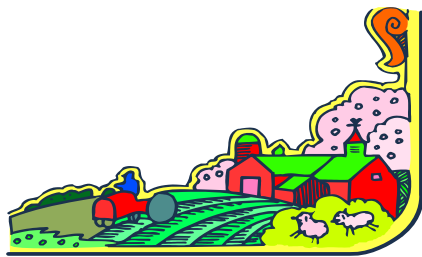
MÉTÉO :

Samedi : 26°C



Cette semaine au Marché :

Café Rico (café bio équitable)
Fleur de Sel (plats cuisinés)
Girolois Inc. (agneaux)
La Fromagerie des Cantons
Le P'tit Cochon Rond
Le Roi de la Fraise (maraîcher)
Les Délices Campagnards (veau de grain et bouvillon)
Les Fours du Roy (boulangerie)
Les Marinades de Mamie Réjeanne
Les Vergers de la Colline
Les Miels de La Ruche
Pascal Laplante (maraîcher)
Rusé comme un canard (oie et canard)
Vignoble les Artisans du terroir
Volailles Aux Grains Dorés



Le journal du Marché

Vol 4 no 4

En 1989, Isabelle Parent et Bruno Beauregard achètent une ferme qui compte des poulets et des bouvillons. Avec le temps ils décident de rajouter 300 veaux de grain et une autre ferme de 20,000 poulets. Le temps passe et les 2 fermiers ainsi que leurs trois fils décident de prendre de l'expansion avec l'achat d'un autre emplacement qui compte 150 veaux de graine et 1,600 porcs.

En 2010 ils agrandissent encore leur entreprise en achetant une pouponnière de veaux de grain et de bouvillons. Mais qu'est-ce qu'un bouvillon : c'est un très jeune bœuf de 18 à 24 mois, ce qui donne une viande plus tendre, avec un plus grand degré de persillage (les filaments de graisse qui parsèment une viande).

Et c'est aussi en 2010 que « Les Délices Campagnards » voient le jour avec une boutique à la ferme. On y retrouve tous leurs produits. La découpe est faite sur place par un boucher qui travaille sur place. Les bouvillons et les veaux de grain produits chez « Les Délices Campagnards » sont sans hormone ni antibiotique de croissance.



Le kiosque « Les Délices Campagnards » avec M. Beauregard, leur fils Justin et Mme Parent.

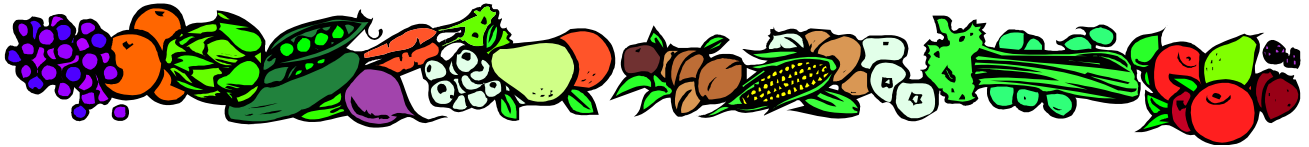
LE SOURIRE DE LA SEMAINE

Quel est le plat préféré du vent?

Le soufflé!

À tous les samedis, « Les Délices Campagnards » offrent aux locavores du Marché Public de Granby et région différentes coupes de veaux de grain et de bouvillons. Profitez-en bien!

(Source : Mme Parent et www.bovin.qc.ca)



Samedi, les représentants de la Croix-Rouge, section Haute-Yamaska et Brome-Missisquoi, seront au Marché afin d'expliquer en quoi consiste leur travail en région.

Ils donneront de l'information concernant la prévention, tant pour les incendies que pour les désastres naturels et autres sinistres.

En plus, ces représentants profiteront de l'occasion pour recruter des bénévoles.

Ils accepteront les dons en argent afin d'aider les sinistrés de notre région (on n'a qu'à penser aux incendies qui ont faits rage à Granby dernièrement). Ils vous expliqueront à quoi servent ces sommes amassées

Donc samedi, tout en faisant votre marché, arrêtez-vous à leur kiosque et profitez des bons conseils que la Croix-Rouge va vous donner.



Croix-Rouge canadienne
Division du Québec

Comme par le passé, nous vous demandons d'apporter vos sacs.

Tous vos achats devront être réglés avec de l'argent comptant.

La bonne humeur sera au rendez-vous!



Les Vedettes de la Semaine:

Rusé comme un canard: Saucissons d'oie au poivre vert

Marinades Mamie Réjeanne: Ketchup vert

Les Vergers de la Colline: Le CID original

Café Rico: Café CUMBIA (café mexicain brun foncé)

Le P'tit cochon rond: Le smoked meat

Pascal Laplante Maraîcher: Les oignons espagnols

Volailles Aux Grains Dorés: Brochettes de dindon
téryaki et souvlaki

Les Artisans du terroir: Vin « Daumeray »

Fleur de Sel: Lasagne à la viande

Le Roi de la Fraise: Le maïs sucré

Les Miels de la Ruche: Bonbons au miel

Les Délices Campagnards: Médaillon de filet-
mignon de veau

Fromagerie des Cantons: Surprise!

Girolois: Côtelettes d'agneau

Les Fours du Roy: Le pain kamut