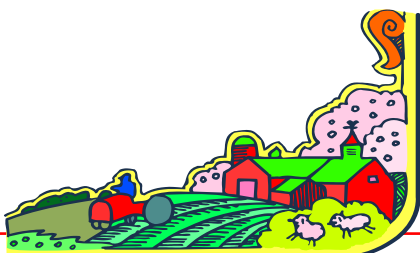




Cette semaine au Marché :

Canneberges Leclerc
Fleur de Sel (plats cuisinés)
Girolais 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 Miels de La Ruche
Les Vergers de la Colline
Pascal Laplante (maraîcher)
Vignoble les Artisans du terroir
Volailles Aux Grains Dorés



LE SOURIRE DE LA SEMAINE

Je suis plein de surprises. Pour me trouver, il faut me déshabiller. Qui suis-je?

Un cadeau!

Le journal du Marché

Vol 5 no 14

Salade de poulet épinard, amandes et érable

Qui n'aime pas un repas savoureux, mais facile à préparer?
M. Michaël et Mme Térésa, des Volailles aux Grains Dorés (1774, rue Principale, St-Dominique) nous en proposent une cette semaine. Comme vous pouvez le constater, vous pouvez donner la couleur que vous voulez à cette recette selon vos goûts et votre inspiration.

Donne 2 portions / préparation 15 min

Ingrédients :

3 tasses, de bébé épinard ou la laitue de votre choix
2 demi-poitrines ou 4 hauts de cuisse de poulet cuit (que vous trouverez au kiosque Volailles aux Grains Dorés)
2 carottes râpées
Amande tranchées au goût (rôties, salées, blanchies, etc...)

Vinaigrette :

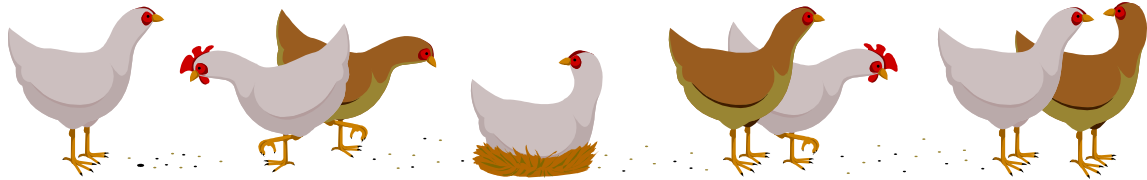
3 c. à table d'huile d'olive
3 c. à table de sirop d'érable
1 c. à table de vinaigre de vin blanc ou jus de citron
1/2 c. à thé de basilic ou les fines herbes de votre choix
Sel, poivre.

Préparation :

1. Répartir la salade et les ingrédients dans deux assiettes à portion égale.
2. Dans un petit bol, mélanger les ingrédients de la vinaigrette
3. Mettre la vinaigrette au moment de servir

Voilà! Il ne vous reste qu'à passer à table.

(Source : www.volaillesauxgrainsdors.com)



«Samson» retenant les poteaux de deux kiosques.

Il a venté à écorner les bœufs.

Ouf! Samedi passé on peut dire que le vent voulait vraiment que l'on sente sa présence. Plusieurs toiles de différents kiosques se sont envolées malgré tous les efforts des exposants et même des locavores à les retenir en place. Heureusement, personne n'a été blessé et la pluie n'est pas venue s'en mêler!

Un gros merci à tous-toutes ceux et celles qui ont prêté main forte

Changement d'horaire

Samedi le 15 septembre, le Marché Public de Granby et région partagera la



Place Johnson avec le Festival International de la Chanson de Granby. À cette occasion, le marché restera ouvert jusqu'à 17 heures. Les spectacles du Festival débuteront à 14hres. Pour plus d'information à ce sujet, visitez le www.ficg.qc.ca. Vous aurez donc la chance de faire votre marché en musique!



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!

www.marchepublicgranby.ca



Les Vedettes de la Semaine:

Fromagerie des Cantons: Fromage «Le Zéphir».

Les Vergers de la Colline: Le cidre «Rose».

Pascal Laplante Maraîcher: Oignons espagnols.

Les Fours du Roy: Croissants aux amandes.

Les Marinades de Mamie Réjeanne: Gelée de pommes.

Volailles Aux Grains Dorés: Gros poulet de grain.

Les Artisans du terroir: Vin «Frio» blanc, doux.

Le P'tit cochon rond: Lanières de porc.

Fleur de Sel: Surprise!

Le Roi de la Fraise: Les courges poivrées.

Les Miels de la Ruche: Le miel crèmeux.

Girolois: Surprise!

Les Délices Campagnards: Osso Bucco.

Canneberges Leclerc: Les canneberges