



LA MAISON DE L'ÎLE

NOS PARTENAIRE



DE L'ÎLE

- *Les fines herbes par Daniel* — installées dans le village de St-Jean — nous sommes d'ailleurs heureux de les avoir à proximité. Marc-André Bouchard — président de la Chambre de commerce de l'Île — et sa conjointe produisent une belle variété de micro-pousses et de fleurs à manger.
- *OhBio ferme Jean-Pierre Plante* — dans le village de St-Laurent, ces maraîchers produisent, de juin à octobre, différentes variétés de fraises, toutes biologiques.
- *Les vinaigres Du Capitaine* — le meilleur maître vinaigrier au monde. Il élabore 18 variétés de vinaigres. Sa vinaigrerie est située à deux pas, sur la côte, dans le village de St-Jean.
- *La ferme Orléans* — Tous nos foies, magrets, gras de canard et oeufs — (cailles, canards, poules et pintades) proviennent de cet abattoir artisanal que nous avons la chance d'avoir sur l'Île.
- *La ferme Michel Pouliot* — À l'entrée du village de St-Jean, ce maraîcher produit des légumes que nous utilisons au fil des saisons.

DE L'ÎLE

- *Ferme Laval Gagnon* — dans le village de Ste-Famille, ce maraîcher nous fournit la majorité des fruits et des légumes que nous utilisons au fil des saisons, dont, en juin, les délicieuses asperges de l'Île.
- *Monna et filles* — Le sirop de cassis provient de leur exploitation située à St-Pierre.
- *La Maison de l'île* — En saison, les tomates anciennes — notamment les cerises — ainsi que les rates et les fines herbes proviennent de notre jardin personnel.

D'AILLEURS

- *La saison Théberge* — Située à Ascot Corner, ils font le meilleur bacon et par conséquent, le meilleur jambon fumé. Nous faisons nos provisions pour la saison.
- *La boulangerie Première moisson* — tous nos pains y sont produits.
- *St-Viateur Bagel* — Nous avons habité le Mile-End. Que voulez-vous, ce sont les meilleurs ! Ils valent bien cet effort supplémentaire. Ils font le trajet d'une île à l'autre.