



Maison des greffés

Lina Cyr

BOÎTES DÉCOUVERTES RÉGIONALES

BOÎTES DÉCOUVERTES RÉGIONALES 5ÈME ÉDITION



Partager notre terroir





BOITES DÉCOUVERTES RÉGIONALES 2025 - 5^{ÈME} ÉDITION

Bienvenue dans l'univers des Boîtes découvertes régionales

Cette année, à l'occasion de notre 5e anniversaire, nous sommes fiers de vous présenter une édition toute spéciale de nos boîtes découvertes, préparées avec soin et amour pour célébrer à la fois les saveurs du Québec et la solidarité humaine.

À l'image de notre clientèle diversifiée, nos boîtes vous font voyager à travers les régions du Québec, en mettant en valeur le travail de nos artisans et producteurs locaux. Chaque boîte contient 5 produits gourmands ou artisanaux, choisis pour leur qualité, leur originalité et leur ancrage régional. Que ce soit une gourmandise sucrée, une infusion réconfortante ou une touche salée du terroir, chaque item raconte une histoire - celle de sa région et de son créateur; maintenant partagée avec vous!

Merci de faire partie de ce voyage à travers nos régions administratives. Nous espérons que vos sens en seront comblés. Votre participation nous permet de financer directement le fonctionnement de la Maison des greffés Lina Cyr, pour que la vie puisse continuer.

À PROPOS DE LA MAISON DES GREFFÉS LINA CYR



Fondée en 1994, La Maison des greffés Lina Cyr est un organisme à but non lucratif unique au Québec, dédié à l'accueil et à l'accompagnement des personnes greffées ou en attente de greffe, ainsi que de leurs proches. Située à Montréal, à proximité des principaux centres hospitaliers, la Maison offre un hébergement abordable, sécuritaire et chaleureux à ceux qui doivent se déplacer loin de leur domicile pour recevoir des soins vitaux.

Au-delà du simple hébergement, La Maison des greffés propose un milieu de vie humain, où règnent entraide, respect et solidarité. Les résidents y trouvent non seulement un lieu de repos, mais aussi un véritable soutien moral et psychologique, essentiel durant cette étape cruciale de leur parcours médical.

Grâce à la générosité de ses donateurs, de ses partenaires et de ses bénévoles, la Maison peut poursuivre sa mission : offrir un second souffle à ceux qui vivent l'épreuve de la greffe.



MOT DE LA DIRECTRICE

Chers partenaires, chers membres,

C'est avec une profonde gratitude que je m'adresse à vous aujourd'hui. Grâce à votre soutien indéfectible, La Maison des greffés Lina Cyr continue, jour après jour, d'accomplir sa mission auprès des personnes greffées et de leurs proches. Votre engagement - qu'il soit financier, matériel, humain ou moral - permet à des centaines de familles de trouver en nos murs, un refuge empreint de chaleur, de dignité et d'espoir.

Ensemble, nous faisons bien plus qu'offrir un toit : nous créons un milieu de vie où l'entraide et la compassion prennent tout leur sens.

Je tiens à remercier sincèrement nos précieux partenaires, , Arselor Mittal entre autres, sans qui cette belle aventure ne serait pas possible, ainsi que nos ambassadeurs et nos résidents, dont la fidélité et l'implication sont au cœur de notre force collective.

Merci de croire en la mission que ma mère Lina Cyr et moi soutenons depuis plus de 30 ans maintenant.
Merci de faire une réelle différence, pour que la vie continue.

Avec toute ma reconnaissance,

Micheline Cyr Asselin

Directrice générale

La Maison des greffés Lina Cyr





Relaxation

Côte-Nord - Mauricie - Montréal - Outaouais

Pensée pour favoriser le bien-être et le lâcher-prise, cette boîte regorge de douceurs pour le corps et l'esprit. Elle est conçue pour vous offrir un moment de pure détente, en harmonie avec l'arrivée de l'automne.

À l'intérieur, vous retrouverez des produits soigneusement choisis pour éveiller vos sens :

- Bombes de bain - Savons de l'atelier
- Loukoums à la rose - Les Filles Fattoush
- Savon artisanal - Marée Chandelles
- Baume à lèvres - François Lambert
- Tisanes assorties - Floèm

Boni: Sachet d'infusion Sublime camomille - Camellia Sinensis

Bonne séance de cocooning à vous!



ArcelorMittal

FRANÇOIS
LAMBERT

floèm



les
filles
fattoush

CAMELLIA
SINENSIS

marée

LES SAVONS
de l'atelier
Tadoussac



lavande
sauge
NOTES DE PATCHOULI & JASMIN

BAUME À LÈVRES
D'ORANGER
LIP BALM



Au chalet

Conçue pour accompagner vos moments en plein air, autour d'un feu ou à la table rustique du chalet, cette boîte met de l'avant des produits gourmands, pratiques et réconfortants - parfaits pour profiter pleinement de l'instant en nature.

Voici ce que vous y trouverez :

- Mélange d'épices - Les As du Fumoir
- Œuvres d'art - M. Bernard Béland, artiste visuel
- Épices à steak - L'entrepôt de la viande
- Repas déshydratés - Dunord
- Tartinade de fruits - Unifruits

Boni: Sachet de thé vert Mao Feng - Camellia Sinensis

Une boîte qui met en lumière le savoir-faire local et l'amour de l'art de la bonne table... même loin de la ville!





Soirée cinéma

Lanaudière - Montréal - Outaouais -
Saguenay-Lac-St-Jean

Conçue pour transformer votre salon en véritable salle de projection maison, cette boîte vous propose des plaisirs gourmands à savourer confortablement installé.e.s devant votre film préféré.

Au menu de cette soirée parfaite :

- Mini barre de chocolat - Allo Simone
- Chocolat Merci - Choco Chocolat
- Bière de microbrasserie - Albion
- Souffle du dragon (popcorn à l'érable 45g) - François Lambert
- Larmes d'érable - François Lambert

Boni: Sachet d'infusion bleuet et thé du Labrador -
Délices du Lac-Saint-Jean

Un doux mélange de sucré, salé et réconfortant, pour un moment gourmand à partager (ou pas !).

allo
simonne



FRANÇOIS
LAMBERT



CHOCO
CHOCOLAT





Vitalité

Assemblée pour vous donner un petit coup de pep dans votre quotidien, cette boîte rassemble des produits qui favorisent l'énergie, la santé et le bien-être – tout en vous faisant plaisir, bien sûr.

Voici la sélection aussi rafraîchissante que revitalisante :

1. Eau gazéifiée aromatisée – Onibi
2. Poudre santé Coucher de soleil – Same.bio
3. Petit savon – Savons de l'Atelier – Côte-Nord
4. Vapeur douche – Marée Chandelle
5. Pot de miel de trèfle brut – Miellerie petite maskinongé

Boni: Un sachet d'infusion bleuet et thé des bois de Délices du Lac-Saint-Jean

Une belle façon de faire le plein de vitalité avec des produits naturels, locaux et soigneusement choisis



ArcelorMittal

LES SAVONS
de l'atelier
Tadoussac

Onibi

marée



same
.bio





Brunch parfait

Pensée comme l'ultime pause gourmande de votre fin de semaine, cette boîte est dédiée à ceux qui aiment prendre le temps, savourer chaque bouchée et démarrer la journée en douceur. Un brunch à la maison, chaleureux et copieux, fait de produits locaux de qualité.

Voici ce qui compose cette boîte :

- Confiture - La Fraisonnée
- Gelée de pomettes et de piments d'Espelette - Becs sucré-salé
- Cold brew 187 ml - François Lambert
- Canette de sirop d'érable 187 ml - François Lambert
- Chocolats aux cerises - La Chocolaterie des Frères Trappistes

Boni: Un sachet de thé Earl Grey de Camellia Sinensis

Chaque boîte est un hommage à nos terroirs, à nos artisans et aux petits plaisirs qui avouons-le, font toute la différence !


CAMELLIA
SINENSIS

La fraisonnée



BECS
SUCRÉS | SALÉS

FRANÇOIS
LAMBERT



NOS AMBASSADEURS

Rock Paulin et Isabelle Blouin



M. Paulin est greffé de la peau,
des lambeaux et de nerfs,
2020 et 2024

Abitibi-Témiscamingue

En 2020, à la suite d'un accident, j'ai subi l'amputation d'une partie de ma main gauche. La réimplantation de mon pouce a eu lieu au CHUM. Mais dû à des complications, l'équipe de l'Hôpital Maisonneuve-Rosemont, supervisée par Dre Dominique Tremblay, a reconstitué ma main gauche à partir d'une greffe de lambeaux, de peau, et de nerfs. En mars 2024, j'ai dû recevoir une deuxième greffe de nerfs pour bénéficier d'une sensibilité de protection à ma main. C'est à ce moment que nous avons connu son existence, ce qui a grandement facilité notre vie! La Maison des greffés Lina Cyr soutient tant le patient greffé que son accompagnateur et connaît bien nos besoins. D'ailleurs, Isabelle a beaucoup apprécié les petites attentions de la Maison comme lui offrir une boîte à lunch qu'elle amène lorsque je suis hospitalisé, ce qui lui simplifie les choses et lui permet de ne pas manquer la visite du médecin!

Aujourd'hui, nous avons envie de redonner au suivant en nous impliquant pour la cause des greffés. Nous sommes fiers d'être ambassadeurs de notre région afin de soutenir d'autres personnes d'Abitibi-Témiscamingue qui ont ou auront besoin des services de la Maison des greffés Lina Cyr.



NOS AMBASSADEURS

Michel
Bordeleau

Greffé du foie, 2023

Mauricie



Il y a quelques années, après une visite chez le médecin et une prise de sang de routine, on m'a diagnostiqué une maladie du foie. Maladie rare, dégénérative et incurable dont on ne connaît pas la cause. Le pronostic est fatal à moins de remplacer le foie. L'attente d'une greffe est longue et physiquement pénible. Les mois d'espérance se changent en années, le corps s'affaiblit et tous les organes se dégradent : reins, poumons, coeur... Vivre devient extrêmement pénible et peu désirable. La faiblesse et l'épuisement sont quotidiens. Les douleurs fortes et imprévisibles. Le pire aspect de la douleur est de s'attendre à ce qu'elle augmente. Il faut la vivre un moment à la fois, la laisser faire son chemin comme l'eau d'une rivière qui passerait en nous, sans redouter d'avance une augmentation de la force du courant.

La dégradation progressive de mes capacités m'a occasionné des infections, des blessures et plusieurs périodes d'hospitalisation avec passages au bloc opératoire. La Maison des greffés a été pour moi et mon épouse la ressource qui nous a permis de traverser ces difficultés. Elle a rendu possible à mon épouse d'être près de moi chaque jour pendant ces périodes. Ne pouvant plus travailler et ayant un montant conséquent de médicaments à payer chaque mois, nous n'aurions pas pu nous offrir de loger à l'hôtel ou de manger au restaurant tout ce temps où il fallait rester près de l'hôpital. Au delà de ces considérations, le personnel de la Maison des greffés a toujours été chaleureux, plein de compassion et d'empathie. Tous se sont unis pour soutenir mon épouse dans sa peine et veiller à nos besoins. Ils ont consolidé ma résilience.

C'est un miracle de voir se lever chaque nouveau jour, d'être vivant pour s'en émerveiller.

NOS AMBASSADEURS

Francine Plusquellec

Greffée du foie, 2007 et du rein, 2025

Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine



Je me présente : Francine Plusquellec, 49 ans, de Paspébiac en Gaspésie. Voici comment mon histoire débute. En 1986, du haut de mes 10 ans, j'étais souvent fatiguée, amaigrie et peu énergique. Ma maman a donc décidé de consulter mon médecin de famille. Très inquiet de mon état, il décide de me transférer à l'hôpital de Gaspé, à 2h30 de chez-moi où il y avait un gastro-entérologue. J'ai dû être hospitalisée pour faire les tests nécessaires, alors ils ont conclu, après une biopsie du foie, de me référer à l'Hôpital Sainte-Justine. Après de nombreux tests et jours d'hospitalisation, le verdict est tombé : hépatite auto-immune avec cirrhose. Mais en 1986, la greffe n'était pas courante comme aujourd'hui, donc le médecin a exprimé à maman qu'un jour j'aurais eu besoin d'une greffe.

À 26 ans j'étais sur la liste d'attente pour une greffe du foie... Durant tout ce temps et jusqu'à mes 31 ans, j'étais sur médication, dont la prednisone. Mais une journée où je n'en pouvais plus des complications, mon conjoint a décidé de m'amener au CHUM. J'ai attendu 5 ans sur la liste d'attente avec un padjet, jours et nuits, sept jours sur sept, hospitalisée. J'étais en priorité, un jour de mai 2007. Ça y est, un foie s'est présente à moi, enfin!! Mais en devenant diabétique, malheureusement en 2020 j'ai eu la Covid et là mes reins ont flanché.



NOS AMBASSADEURS

Francine
Plusquellec

Suite



Deux ans à essayer de me contrôler avec médicaments, mais en 2022 j'ai commencé la dialyse 3 jours par semaine à raison de 4h à chaque traitement. J'ai dû me déplacer à 8 heures de route aller-retour pour recevoir mes traitements à Rimouski. J'ai dû me défendre pour obtenir un fauteuil à l'hôpital près de chez-nous. J'ai dû faire les médias, la radio, le député, le ministre. J'ai obtenu un fauteuil et fait les traitements d'hémodialyse jusqu'en 2025 ... Finalement le téléphone a sonné en avril dernier, dring dring !!!

-Mme Plusquellec..

-OUI!

-On a un rein pour vous.!!!

Bingo! Ma vie va enfin changer. La liberté va commencer et je vais respirer un peu la vie... Tout cela pour dire que selon mon parcours de vie, les gens ne sont pas vraiment sensibilisés encore au don d'organes jusqu'à réaliser l'importance d'un proche qui en a besoin. Mais pour nous les receveurs, c'est une 2^{ème} vie, un espoir, une chance, une bénédiction! On renaît!!! Merci du fond cœur de donner de l'importance au don d'organes , un don de vie!



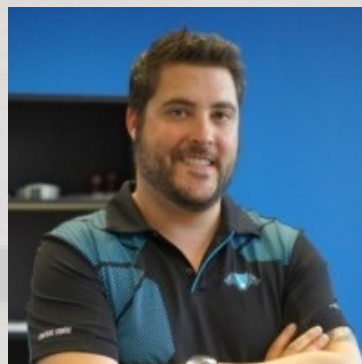


NOS AMBASSADEURS

Alexandre
Leblond

Greffé du foie 2025

Chaudière-Appalaches



Mon nom est Alexandre-Sacha Leblond et je suis originaire de Thefford Mines en Chaudière-Appalaches. Ma vie m'a amené à parcourir, éducativement et professionnellement, une grande partie du Québec. Diplômé en Technique et ingénierie civil, j'ai démarré ma carrière dans le Nunavik. J'ai aussi travaillé à mon compte comme consultant pendant plusieurs années. Dans les dernières années, je ne l'ai pas eu facile (Famille, professionnel et finalement santé). Je fais mon mea-culpa, l'alcoolisme n'a pas aidé. Ça fait maintenant 2 ans que je suis abstinent et j'ai été miraculeusement sauvé par ma greffe de foie le 18 mai dernier. L'opération, préparation et suivi par le CHUM, sont exceptionnelles. De plus, le miracle de la Maison des greffés Lina Cyr est encore plus apprécié. Maintenant, j'ai réellement une belle deuxième chance. Moi et mes filles, nous en serons toujours reconnaissant.



NOS AMBASSADEURS

Douglas

Mitchell

Greffée du foie, 2023

Mauricie



C'est peu avant l'âge de 50 ans que j'ai reçu un diagnostic de MPOC. La maladie a progressé jusqu'à nécessiter, à 63 ans, plusieurs hospitalisations consécutives, dont deux avec intubation. Mon pneumologue m'a informé que je ne survivrais peut-être pas à une nouvelle infection et que la seule alternative qui s'offrait à moi était la greffe. Avec son aide, nous avons entrepris les démarches auprès de la clinique de transplantation du CHUM. Lors des premières rencontres avec l'équipe de transplantation, j'ai été immédiatement rassuré par leur professionnalisme. C'est également à ce moment que j'ai été informé de l'existence de la Maison des greffés Lina Cyr. Dès lors, la situation est devenue beaucoup moins compliquée pour ma conjointe et moi. Disposer d'un tel service dépassait mes espérances. Le séjour à la Maison des greffés Lina Cyr a été marqué par une atmosphère particulière. On s'y sent bien dès le départ et les employés font preuve d'une gentillesse remarquable, s'efforçant de rendre notre séjour agréable. Le 11 juin 2025, j'ai reçu ma greffe des poumons et, jusqu'à présent, tout se déroule très bien. Je peux marcher et parler en même temps, ce qui est pour moi un véritable miracle. Je suis profondément reconnaissant envers l'équipe de la clinique de transplantation et tous les employés de la Maison des greffés Lina Cyr. Grâce à vous, tout a été plus facile.



NOS PARTENAIRES

Abitibi-Témiscamingue



Becs Sucrés-Salés

lesbecs.ca

819 825-9569

info@lesbecs.ca

Becs Sucrés-Salés est une entreprise québécoise spécialisée dans la fabrication de produits alimentaires alliant le sucré et le salé. Leurs créations originales, telles que confitures, sauces et marinades, mettent en valeur des ingrédients locaux de qualité. Chaque produit est conçu avec soin pour offrir une expérience gustative équilibrée et surprenante.



Bernard Béland - Artiste

[https://ccat.qc.ca/artistes/
bernard-beland/](https://ccat.qc.ca/artistes/bernard-beland/)

819 797-8238

bbeland@live.ca

Bernard Bertrand est un artiste québécois reconnu pour ses œuvres inspirées par le paysage et la culture locale. Son travail, empreint d'une sensibilité unique, capture l'essence du Québec à travers diverses techniques artistiques. Ses créations, appréciées pour leur profondeur et leur authenticité, enrichissent le patrimoine culturel de la région.

NOS PARTENAIRES

Abitibi-Témiscamingue (suite)

La Fraisonnée

lafraisonnee.com

1-866-783-2314

info@lafraisonnee.com



Située à Clerval, en Abitibi-Témiscamingue, La Fraisonnée est une entreprise familiale qui transforme avec soin les fruits du Québec en tartinades artisanales. Sans pectine ajoutée et avec une cuisson douce, leurs produits conservent la richesse naturelle des saveurs. Le savoir-faire de l'entreprise se reflète dans chaque pot, pour un goût authentique et local.

Onibi

onibi.ca

819 333-2501

client@onibi.ca



Onibi embouteille une eau de source naturelle, pure et alcaline (pH 8,2), provenant d'un esker nordique situé au Québec. Proposée en canettes d'aluminium 100% recyclables, leur eau reflète une volonté forte de réduire l'empreinte écologique. L'entreprise mise sur des choix durables à chaque étape, du transport électrique aux emballages responsables.

NOS PARTENAIRES

Côte-Nord



Les Savons de l'Atelier

lessavonsdelatelier.com

581 327-1014

lessavonsdelatelier@outlook.com

Les Savons de l'Atelier fabriquent des savons artisanaux au Québec, avec un grand respect pour la nature et la peau. Leurs produits, faits à la main avec des ingrédients naturels, offrent douceur, hydratation et parfums délicats. Cette entreprise valorise l'artisanat local et les formules respectueuses de l'environnement.

Estrie



Les As du fumoir

lesasdufumoir.ca

819 588-8028

info@lesasdufumoir.ca

Les As du Fumoir sont spécialisés dans la production de poissons et viandes fumées, offrant des produits savoureux et authentiques du Québec. Leur savoir-faire traditionnel garantit des saveurs riches, avec des techniques respectueuses de la qualité et de l'environnement. Ils sont appréciés pour la finesse et la régularité de leurs produits fumés.

NOS PARTENAIRES

Estrie (suite)

Same.bio

same.bio

819 993-7917

info@same.bio



same
.bio

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Excepteur sint occaecat cupidatat non proident, sunt in culpa qui officia deserunt mollit anim id est laborum

Lanaudière

Albion

brasseriealbion.com

450 889-1003

tech@brasseriealbion.com



• ALBION •

Albion est une microbrasserie québécoise qui propose des bières artisanales inspirées par le terroir local. Avec un souci constant de qualité et d'innovation, Albion offre une gamme variée de bières aux saveurs distinctes, brassées avec des ingrédients soigneusement sélectionnés. L'entreprise privilégie la créativité et la proximité avec sa communauté.

NOS PARTENAIRES

Lanaudière (suite)



Choco-Chocolat

choco-chocolat.ca

450 755-5535

info@choco-chocolat.ca

Choco Chocolat est une chocolaterie artisanale québécoise reconnue pour ses créations gourmandes et originales. Leur passion pour le chocolat se traduit par des produits faits à la main, avec des ingrédients de qualité supérieure. Ils allient tradition et innovation pour offrir des saveurs uniques qui ravissent les amateurs de douceurs fines.



Miellerie Petite Maskinongé

mielleriepetitemaskinonge.ca

450 835-9529

mpetitemaskinonge@gmail.com

Située au cœur du Québec, La Miellerie Petite Maskinongé produit un miel naturel et artisanal, issu de ruches soigneusement entretenues. Leur passion pour l'apiculture durable garantit un produit de qualité, riche en saveurs et en bienfaits. La Miellerie valorise le travail respectueux des abeilles et l'environnement.

NOS PARTENAIRES

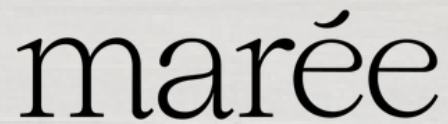
Mauricie

Marée Chandelles

mareechandelles.com

819 372-7800

info@mareechandelles.com



marée

Marée Chandelles, entreprise artisanale de Trois-Rivières, conçoit des chandelles naturelles à base de cire de soya, sans toxines ni paraffine. Inspirées par la mer et la nature québécoise, leurs créations offrent une ambiance chaleureuse et apaisante. Tous les produits sont coulés à la main, avec un grand souci du détail et de l'environnement.

Montréal

Unifruits

unifruits.ca

450 948-0737

service@unifruits.ca



Unifruits est une entreprise familiale de troisième génération qui s'est spécialisée dans la culture de la cerise griotte au Québec. Elle transforme ce fruit rare en une gamme de produits savoureux : confits, tartinades sans sucre ajouté, fruits séchés et plus encore. Avec passion et innovation, Unifruits valorise les petits fruits d'ici avec une touche unique.

NOS PARTENAIRES

Montréal

**allo
simonne**

Allo Simonne

allosimonne.com

514 370-2487

info@allosimonne.com

Basée à Montréal, Allô Simonne propose des tartinades chocolatées artisanales, faites à partir de noisettes, de cacao de qualité et sans huile ajoutée. Chaque recette est développée avec soin, dans une approche bean-to-bar locale. L'entreprise se démarque par ses saveurs originales, son souci de qualité et ses nombreuses distinctions internationales.


CAMELLIA
SINENSIS

Camellia Sinensis

camellia-sinensis.com

514 286-4002

info@camellia-sinensis.com

Camellia Sinensis est une entreprise québécoise spécialisée dans la culture, la transformation et la distribution de thés fins. Fondée sur une passion pour le thé de qualité, elle propose des feuilles provenant de plantations durables et sélectionnées avec rigueur. Leur offre reflète un équilibre entre tradition et innovation, pour une expérience authentique du thé.

NOS PARTENAIRES

Montréal (suite)

Dunord

dunord.club

www.facebook.com/dunordmtl

instagram.com/dunord.club

The logo for Dunord, featuring the word "DUNORD" in a white, bold, sans-serif font centered on a black rectangular background.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Excepteur sint occaecat cupidatat non proident, sunt in culpa qui officia deserunt mollit anim id est laborum

Floèm

floem.ca

1 833-997-1198

info@floem.ca

The logo for Floèm, featuring the word "floèm" in a dark green, lowercase, serif font centered on a light green rectangular background.

Floèm met en valeur la flore boréale québécoise à travers des infusions et des aromates cueillis à la main, dans le respect des écosystèmes. Chaque mélange reflète l'authenticité et la délicatesse des plantes sauvages nordiques, sans arômes ajoutés ni caféine. Une entreprise engagée qui unit nature, éthique et plaisir des sens.

NOS PARTENAIRES

Montréal (suite)

L'Entrepôt de viandes

entrepotdeviandes.com

514 807-6725



L'Entrepôt de la Viande est un producteur québécois qui offre des viandes de qualité, élevées avec soin et selon des pratiques responsables. L'entreprise privilégie le bien-être animal et la traçabilité, pour garantir des produits locaux savoureux et respectueux du terroir. Leur savoir-faire se reflète dans chaque pièce de viande proposée. Depuis 2024, ils font des dons de viandes à chaque mois pour la Maison des greffés Lina Cyr. Merci!

Les Filles Fattoush

lesfillesfattoush.com

514 834-9277

bonjour@lesfillesfattoush.com



Les Filles Fattoush sont une entreprise québécoise spécialisée dans la préparation de plats méditerranéens faits maison. Elles mettent en valeur des ingrédients frais et locaux pour offrir des saveurs authentiques, alliant tradition et modernité. Leurs produits témoignent d'un savoir-faire culinaire respectueux des goûts et des valeurs d'ici.

NOS PARTENAIRES

Outaouais

François Lambert

francoislambert.one

info@francoislambert.one

FRANÇOIS
LAMBERT

François Lambert est un artisan du Québec reconnu pour ses produits gastronomiques de grande qualité. Engagé dans la valorisation des saveurs authentiques, il propose une gamme variée de produits fins, souvent inspirés des traditions locales. Son travail rigoureux et créatif lui a valu une place de choix parmi les producteurs d'ici.

Saguenay-Lac-Saint-Jean

Les Délices du Lac-Saint-Jean

delicesdulac.com/

418 279-5921

info@delicesdulac.com



Installée à Albanel, Les Délices du Lac-Saint-Jean transforme le bleuet sauvage du Québec en confitures, sirops, tartinades et autres douceurs artisanales. L'entreprise familiale propose également une expérience immersive grâce à son Économusée, où les visiteurs découvrent le savoir-faire derrière chaque pot. Axée sur l'écoresponsabilité, elle privilégie les circuits courts, les emballages compostables et un ancrage profond dans son terroir.

NOS PARTENAIRES

Saguenay-Lac-Saint-Jean (Suite)



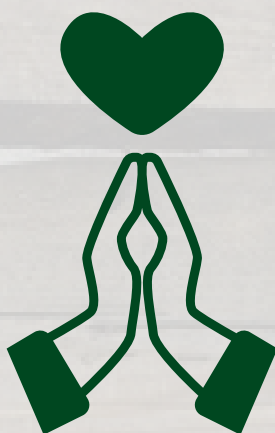
**La Chocolaterie des Pères
Trappistes de Mistassini**

chocolateriedesperes.com/fr/

418 276-1122

info@chocolateriedesperes.com

La chocolaterie des Pères trappistes de Mistassini produit des chocolats artisanaux issus d'une tradition monastique vieille de plusieurs siècles. Fabriqués dans le respect des méthodes ancestrales, leurs chocolats offrent une qualité exceptionnelle, avec des saveurs riches et raffinées. Cette entreprise allie spiritualité et savoir-faire artisanal québécois.



Merci à nos partenaires

GRAND COMMANDITAIRE



ArcelorMittal

Depuis maintenant plusieurs années consécutives, nous pouvons remercier ArcelorMittal pour leur soutien.

Grâce à leur générosité, nous pouvons vous offrir des produits de qualité!

Nous tenons à remercier madame Natalie Jean, greffée du foie et résidente de la Côte-Nord ainsi que son conjoint, monsieur Alain Simard pour ce précieux partenariat.



NOS BÉNÉVOLES





*Merci
Et*

