

Store Menu du Magasin

These products and many more are available in our gourmet store!

Soups \$10 (1 litre)

Leek, pear and Québec blue cheese
Wild mushroom and tarragon
Smoked haddock, pear and curry spices
Lobster and red pepper bisque
Butternut squash and sherry
White bean soup with fresh thyme & truffle oil
Tomato, orange and basil
Hot and sour duck soup
Minestrone with prosciutto, white beans and vegetables
Spinach soup with nutmeg
Thai with lemongrass and coconut
Vegetarian Vegetable soup
Vegetarian wild mushroom and tarragon Vichysoise

Sauces \$7.50 (500 mL)

Port and red currant gravy for turkey
Cranberry sauce
Peppercorn sauce
Mussel and saffron velouté
Duck, orange and green peppercorn jus
Roasted garlic and red wine brown sauce
Thai coconut curry sauce
Butter chicken sauce
Gorgonzola cream sauce
Vegetable curry sauce
Red wine tomato and beef Bolognese sauce

Sausages \$14 (pack of 6)

Spicy Italian sausages with fennel Chorizo
Lamb with orange and red pepper
Breakfast with fresh herbs & white pepper

Voici un aperçu de ce que nous offrons dans notre magasin gourmet !

Soupes \$10 (1 litre)

Poireaux, poires et Stilton
Champignons sauvages et estragon
Aiglefin fumé, poires et cari
Bisque de homard aux poivrons rouges
Courge musquée et Xérès
Haricots blancs avec huile à la truffe
Tomate, orange et basilic
Aigre-épicée au canard
Minestrone avec prociutto, haricots blancs et légumes
Épinards et muscade
Thai avec citronnelle et noix de coco
Légumes végétariennes
Champignons sauvages et estragon végétarienne
Vichysoise

Sauces \$7.50 (500 mL)

Sauce pour dinde au Porto et aux gadelles
Sauce aux canneberges
Sauce au poivre
Velouté au safran et aux moules
Jus au canard, à l'orange et au poivre vert
Sauce au vin rouge et à l'ail rôti
Sauce cari Thaïlandais au noix de coco
Sauce pour cari de poulet au beurre
Sauce au Gorgonzola
Sauce pour cari aux légumes
Sauce bolognaise au bœuf, tomates et vin rouge

Saucisses \$14 (paquet de 6)

Italienne épicée avec fenouil Chorizo
Agneau avec poivrons rouges et fenouil
Déjeuner avec herbes fraîches et poivre blanc

Magasin Les Fougères

783 Route 105 Chelsea QC J9B 1P1 (819) 827-2837 www.fougeres.com

Store Menu du Magasin

Burgers \$18 (pack of 4)

Lamb with lime chutney
Naturally raised beef with Bleu d'Ermite,
cranberries and rosemary
Tandoori chicken Burgers

Lasagnas

\$17 (3 servings) \$8.50 (single serving)

Maritime seafood
Naturally raised West Québec beef,
plum tomatoes, ricotta and fresh thyme
Wild mushroom with Québec brie,
ricotta, white wine and fresh tarragon
Duck with ricotta and orange

Casseroles \$17 (2 servings)

Cassoulet with Québec duck confit and
sausage
Beef bourguignon
Veal blanquette with apple and fennel
Chicken blanquette
Chicken Marbella
Cod Mornay
Organic shepherd's pie
Hungarian style pork
Bison with horseradish and juniper
Grain fed Québec chicken with wild
mushrooms and fresh tarragon
Lamb with apples and Pommery mustard
Coq-au-vin
Gourmet macaroni and cheese with
truffle oil
Grain-fed Québec chicken with fennel
and capers
Lamb with apples and grainy mustard
Lamb Pastitsio

Hambourgeois

\$18 (paquet de 4)
Agneau avec chutney à la lime
Bœuf et fromage Bleu d'Ermite,
canneberges et romarin
Poulet aux épices Tandoori

Lasagnes

\$17 (3 portions) \$8.50 (une portion)

Maritime (fruits de mer)
Boeuf biologique, tomates italiennes,
ricotta et thym frais
Champignons sauvages avec brie du
Québec, ricotta, vin blanc et estragon
frais
Canard avec fromage ricotta et orange

Plats mijotés \$17 (2 portions)

Cassoulet avec confit de canard du
Québec et saucisse
Bourguignon de boeuf d'élevage naturel
de l'ouest du Québec avec vin rouge,
oignons perlés et champignons
Blanquette de veau de Charlevoix avec
pommes et fenouil
Blanquette de poulet de grain du Québec
avec canneberges, vin blanc et crème
Poulet Marbella
Morue sauce Mornay
Pâté chinois biologique
Porc style Hongrois
Bison avec raifort et genièvre
Poulet aux champignons sauvages et
estragon
Casserole d'agneau avec pommes et
moutarde à l'ancienne
Coq-au-vin
Macaroni au fromage gourmet avec
huile de truffles
Casserole de poulet de grain du Québec
avec fenouil et câpres
Blanquette de veau avec pommes et
fenouil

Magasin Les Fougères

783 Route 105 Chelsea QC J9B 1P1 (819) 827-2837 www.fougeres.com

Store Menu du Magasin

Curries \$17 (2 servings)

- Wild boar curry with apricots
- Thai style with Québec pork, coconut, lemongrass, and limeleaf
- Vegetable curry with lentils and chickpeas
- Vegetable curry with mango, tomato, vegetables and tofu
- Lamb curry with apple, coconut and Indian spices
- Butter chicken curry with almonds, cream and Indian spices

Tourtières

- \$17 (4 servings) \$6.00 (single serving)
- Québec duck tourtière with maple syrup and orange
- Québec lamb and goats cheese tourtière with roasted red pepper and rosemary
- Québec bison and cranberry tourtière with Port and juniper
- Salmon pie
- Wild mushroom and Québec brie pie with truffle oil
- Québec grain fed chicken and vegetable pot pie
- Aged Cheddar and wild rice pie with root vegetables and tamarind chutney
- Curried lentil pie with chickpeas and vegetables
- Steak and kidney pie (\$18 / \$8)

Schnitzels (\$3 /100g; \$8-10 each)

- Chicken with Gorgonzola and strawberries
- Chicken with wild mushrooms and Brie
- Chicken with tomato, pesto, mozzarella and goats cheese
- Hawaiian chicken (ham & pineapple)
- Pork loin with apples and Brie

Caris \$17 (2 portions)

- Cari de sanglier avec abricots
- Cari de porc à la Thaï avec noix de coco, citronnelle et feuille de lime
- Cari de légumes, lentilles & pois chiches
- Cari de légumes avec mangue, tomates, légumes et tofu
- Cari d'agneau avec pommes, noix de coco et épices indiennes
- Cari de poulet du Québec au beurre avec amandes, crème et épices indiennes

Tourtières

- \$17 (4 portions) \$6.00 (une portion)
- Tourtière de canard du Québec avec sirop d'érable et orange
- Tourtière d'agneau du Québec et fromage de chèvre avec poivrons rouges rôtis et romarin
- Tourtière de bison du Québec et canneberges avec porto et baies de genièvre
- Tourte au saumon
- Tourte aux champignons sauvages et brie du Québec avec huile de truffes
- Pâté au poulet de grain et légumes
- Tourte au riz sauvage et cheddar vieilli avec légumes racine et chutney au tamarin
- Tourte de lentilles au cari avec pois chiches et légumes
- Tourte au bœuf et aux rognons (\$18 / \$8)

Schnitzels

- (\$3 /100g; \$8-10 chacun)
- Poulet avec fraises et Gorgonzola
- Poulet avec champignons sauvages et Brie
- Poulet avec tomates, pesto, mozzarella et chèvre
- Poulet hawaïen (jambon et ananas)
- Longe de porc avec pommes et Brie

Magasin Les Fougères

783 Route 105 Chelsea QC J9B 1P1 (819) 827-2837 www.fougeres.com

Store Menu du Magasin

Pizzas \$9.75

(2 large servings – 10 canapés)

Duck confit, pears, spinach and goats cheese

Brie, leek and cranberry

Strawberry, Gorgonzola, bacon and pistachio

Smoked salmon, capers and red onion

Stilton, fig and caramelized onion

Roasted red pepper and garlic, feta and olives

Side Dishes (\$9.50 / 4 servings)

Basmati rice

Risotto

Pommes dauphinoises

Garlic rosemary roasted potatoes

Potato purée

Terrines & Rillettes

Game terrine (\$4 / 100 g)

Foie gras terrine with duck confit and Armagnac prunes (\$12.50 / 100 g)

Duck rillettes

Bison rillettes (\$9.50 / 6 oz ramekin)

Potted shrimp (\$12.50 / 6 oz ramekin)

Pâtés & Mousses

Chicken liver pâté with pistachios

Stilton, pear and walnut mousse

Smoked salmon mousse with orange and dill

Smoked mackerel mousse

Salt cod brandade mousse

(\$4.50/125 ml container)

Pizzas \$9.75

(2 grandes portions – 10 canapés)

Confit de canard, poires, épinards et chèvre

Brie, poireaux et canneberges

Fraises, Gorgonzola, bacon et pistaches

Saumon fumé, câpres et oignons rouges

Stilton, figues et oignons caramélisés

Poivrons rouges et ail rôtis, feta et olives

Accompagnements

(\$9.50 / 4 portions)

Riz Basmati

Risotto

Pommes dauphinoises

Pommes de terre rôties à l'ail et romarin

Purée de pommes de terre

Terrines et rillettes

Terrine de gibier (\$4 / 100 g)

Terrine de foie gras avec confit de canard et pruneaux à l'Armagnac

(\$12.50 / 100 g)

Rillettes de canard

Rillettes de bison

(\$9.50 / ramequin de 6 onces)

Crevettes en petit pot de beurre

(\$12.50 / ramequin de 6 onces)

Pâtés et mousses

Pâté de foies de volaille aux pistaches

Mousse au Stilton, aux poires et aux noix

Mousse au saumon fumé avec orange et aneth

Mousse au maquereau fumé

Mousse à la brandade de morue salée

(\$4.50/contenant de 125 ml)

Magasin Les Fougères

783 Route 105 Chelsea QC J9B 1P1 (819) 827-2837 www.fougeres.com

Store Menu du Magasin

Various

- Confit of Québec duck (\$19.95 / 2 legs)
- Hommus (\$6 / 500 mL & \$3 / 250 ml)
- Gravlax (\$5 / 100 g)
- Smoked duck breast (\$6 / 100 g)

Condiments *(\$8.50/314 ml)*

- Lady Ross mustard pickle
- East India tomato pickle
- Branston chutney
- Mango chutney
- Cranberry orange compote
- Sweet red pepper chili jelly
(*\$9.50/314 ml*)
- Wasabi, vermouth and tarragon mustard
- Maple grainy mustard
- Red Thai jungle mustard
(*\$19.95/314 ml*)
- Maple-balsamic glaze
- Maple-soya glaze

Canapés

- (\$18 / approx. 425 g, 16-24 pieces)*
- Choice of wild mushroom, shrimp and sweetcorn or Gorgonzola and fig
- Assorted dumplings
(*\$15 / 30 pcs*)
- Shrimp balls (*\$20 / 24 pcs*)
- Chicken wings
(Tandoori or Maple Soya Balsamic)
(*\$15 / dozen*)
- Brie and virginia ham en croûte
(*\$22.50 / 8-10 servings*)

Autres

- Confit de canard du Québec (\$19.95 / 2 cuisses)
- Hommus (\$6 / 500 mL & \$3 / 250 ml)
- Gravlax (\$5 / 100 g)
- Magret de canard fumé (\$6 / 100 g)

Condiments *(\$8.50/ 314 ml)*

- Marinade Lady Ross à la moutarde
- Relish aux tomates à l'indienne
- Chutney de style Branston
- Chutney à la mangue
- Compote de canneberges à l'orange
- Gelée sucrée-épicée aux poivrons rouges
(*\$9.50/314 ml*)
- Moutarde au wasabi, vermouth et estragon
- Moutarde en grains à l'érable
- Moutarde épicée au cari rouge thaïlandais (*\$19.95/314 ml*)
- Glace érable balsamique
- Glace érable soya

Canapés

- (\$18 / env. 425 g, 16-24 morceaux)*
- Au choix: champignons sauvages, crevettes et maïs ou figues et Gorgonzola
- Dumplings assortis (*\$15 / 30 morceaux*)
- Boulettes de crevettes (*\$20 / 24 boulettes*)
- Ailes de poulet
(Tandoori ou Erable-Soya-Balsamique)
(*\$15 / douz.*)
- Brie et jambon en croûte
(*\$22.50 8-10 portions*)

Magasin Les Fougères

783 Route 105 Chelsea QC J9B 1P1 (819) 827-2837 www.fougeres.com

Store Menu du Magasin

Vinaigrettes (\$6.50/500 ml)

Vinaigrette Les Fougères
Gorgonzola
Maple and grainy mustard
Basil
Raspberry
Mango
Cranberry

Nuts (\$8.50 / 314 ml jar)

Maple balsamic almonds
Maple roasted pecans
Etc...

Vinaigrettes (\$6.50/500 ml)

Vinaigrette Les Fougères
Vinaigrette au Gorgonzola
Vinaigrette à l'érable et la moutarde en
grains
Vinaigrette au basilic
Vinaigrette aux framboises
Vinaigrette aux mangues
Vinaigrette aux canneberges

Noix (\$8.50 / bocal de 314 ml)

Amandes à l'érable et au balsamique
Pacanes rôties à l'érable
Etc...

Magasin Les Fougères

783 Route 105 Chelsea QC J9B 1P1 (819) 827-2837 www.fougeres.com

Store Menu du Magasin

Sweets etc.

**please inquire about
our full selection**

Jams (\$9.50 / 314 ml)
Seville Orange Marmalade
Wild Blueberry Jam
Raspberry Jam
Strawberry Jam
Mixed berry jam

Biscotti (\$9.50 / pk of 4)

Fig, pinenut and rosemary
cake (\$18 / 6.5" x 3" x 2" loaf)

Truffles (\$15 / box of 12)

Fleur de sel caramels
(\$12 / box of 12)

Barre gourmande (\$2.95 / 100 g)

Fudge (\$3 / 100 g)
Your choice of:
plain, chocolate or walnut

*Please note that some items
may not be available at all times.
Please call us at 819-827-2837 or
email info@fougeres.com, or come by
the store
to find out much more!*

Sucreries etc.

**SVP nous appeler pour
la sélection complète...**

Confitures (\$9.50 / 314 ml)
Marmelade d'oranges de Séville
Confiture de bleuets sauvages
Confiture de framboises
Confiture de fraises
Confiture de baies variées

Biscottis (\$9.50 / paquet de 4)

Gâteau aux figes, pignons et
romarin (\$18 / 6.5" x 3" x 2")

Truffes (\$15 / boîte de 12)

Caramels à la fleur de sel
(\$12 / boîte de 12)

Barre gourmande
(\$2.95 / 100 g)

Sucre à la crème: (\$3 / 100 g)
Vanille, chocolat ou noix de Grenoble

*Veillez noter que la disponibilité de
ces produits peut varier. Veuillez nous
appeler au 819-827-2837 ou écrivez-
nous info@fougeres.com, ou venez
nous voir en magasin pour en
découvrir davantage!*

Magasin Les Fougères

783 Route 105 Chelsea QC J9B 1P1 (819) 827-2837 www.fougeres.com