

Nous sommes fiers de produire une viande de qualité dans le respect de l'environnement.



LA JAMBONNIERE

Comptoir
3015 rang St-Rémi
St-Rémi de Tingwick
J0A 1K0

Téléphone : 819-359-3700
Télécopieur: 819-359-2055

Commande@jambonniere.com

Heures d'ouvertures:

Lundi au samedi de 9 hrs à 17 hrs



NOS PRODUITS

Tartinades & Viandes tranchées



- ◆ Creton de porc
- ◆ Creton de poulet
- ◆ Creton de veau
- ◆ Pastrami de porc *Nouveau*
- ◆ Tête fromagé
- ◆ Rillettes **Sans gluten**
- ◆ Pain jambon bacon
- ◆ Rôti de porc à l'ail
- ◆ Bologne
- ◆ Pepperoni
- ◆ Jambon blanc
- ◆ Jambon fumé



Nos Terrines

- ◆ Nature
- ◆ Herbes
- ◆ Poivre
- ◆ Cognac
- ◆ Érable
- ◆ Abricot
- ◆ Pomme
- ◆ Canneberges
- ◆ Porto & Amandes



PORC FRAIS

- ◆ Côtelettes avec os
- ◆ Côtelettes désossées
- ◆ Rôti d'épaule
- ◆ Échine désossé
- ◆ Bavette de porc
- ◆ Foie
- ◆ Lanières
- ◆ Escalope
- ◆ Porc haché
- ◆ Steak de porc
- ◆ Patte de porc
- ◆ Carré de porc
- ◆ Cube de porc tendre
- ◆ Filet mignon
- ◆ Côtes levées de dos
- ◆ Côtes levées de flanc
- ◆ Osso Bucco *Nouveau*
- ◆ Grillades de Valleyfield



PRODUITS FUMES

- ◆ Bacon fumé
- ◆ Bacon de dos
- ◆ Pic nic fumé
- ◆ Filet de porc fumé
- ◆ Fesse avec os fumé
- ◆ Côtelettes fumées
- ◆ Jambon Roll
- ◆ Jambon midget
- ◆ Jambon allongé



100% COCHON. 100% PASSION.



Une famille, une équipe,
une entreprise à
votre service

100% COCHON 100% PASSION

LA JAMBONNIERE 

NOS SAUCISSES

De porc



Douce

- ◆ Toulouse *Sans gluten*
- ◆ 5 poivres *Sans gluten*
- ◆ Polonaise *Sans gluten*
- ◆ Bière
- ◆ Fromage & Bacon
- ◆ Provençal
- ◆ Tomate & Basilic *Sans gluten*
- ◆ Italienne Douce
- ◆ Pomme & Bacon *Nouveau*
- ◆ Miel & Moutarde
- ◆ Miel & Ail
- ◆ Ciboulette
- ◆ Érable
- ◆ Épinard
- ◆ Allemande
- ◆ Poireau
- ◆ Oignon vert
- ◆ Moutarde Estragon
- ◆ Vin & Échalotte
- ◆ Pub *Nouveau*

Moyenne

- ◆ Fines Herbes
- ◆ Italienne Forte
- ◆ Poivre Noir *Sans gluten*
- ◆ BBQ

Forte

- ◆ Cajun
- ◆ Mexicaine
- ◆ Buffalo Piquante
- ◆ Jalapinos

SAUCISSES DU TERROIR

Saucisses de Poulet

- ◆ Poulet Fines Herbes
- ◆ Poulet Dijon
- ◆ Poulet Canneberges
- ◆ Poulet Curry

Saucisses d'Agneau

- ◆ Merguez
- ◆ Agneau Fines Herbes

CUISSON DES SAUCISSES

Au four

Faire pré-chauffer le four à 350°F

Mettre les saucisses sur une plaque de cuisson ou dans un plat «pyrex» avec couvert.

Laisser cuire pendant 45 min ou jusqu'à l'obtention d'une saucisse légèrement croustillante.

Au BBQ

Faire cuire à faible intensité de préférence sur un feu indirecte pendant 45 min.

Tourner en milieu de cuisson.

Faire dorer à la fin de la cuisson



Viandes Marinées

- ◆ Côtelette chinoise
- ◆ Côtelette Érable et Chipotlé
- ◆ Côtes levées BBQ
- ◆ Brochette de porc
- ◆ Brochette de poulet
- ◆ Brochette de boeuf

Nos saucissons

- ◆ Ail
- ◆ Jerkey
- ◆ Chorizo
- ◆ Nordique
- ◆ Piquant
- ◆ Pépérette *Nouveau*
- ◆ Gendarme
- ◆ Saucisse «hot-dog» de la Jambonnière



Plats cuisinés

- ◆ Sauce spaghetti
- ◆ Fèves aux lard
- ◆ Choucroute
- ◆ Tourtière
- ◆ Paté mexicain
- ◆ Paté poulet
- ◆ Quiche jambon bacon
- ◆ Ragoût de boulettes
- ◆ Graisse de rôti
- ◆ Grillades de lard sales
- ◆ Boudin
- ◆ Boudin aux pommes



Bon Appétit



LA JAMBONNIERE



100% COCHON 100% PASSION