

À la découverte



Un repas à la maison digne des grands restaurants

Yasmina El Jamaï

Épatez vos invités en leur faisant découvrir un cannelloni à cuire au barbecue! Cette nouvelle invention de Daniel St-Pierre, le propriétaire de la fabrique O'Mari, n'est qu'un exemple des nombreux produits alimentaires artisanaux succulents concoctés pour ses clients et de grands restaurants.

Des pâtes fraîches et farcies exquis conçues selon la pure tradition italienne et parfois enrichies des saveurs du terroir québécois combleront les gourmets qui n'ont pas le temps de cuisiner. Le choix

de repas est suffisamment diversifié pour vous permettre de composer, à la maison, un menu différent chaque jour. Une quarantaine de mets raffinés, tous les types de pâtes italiennes et de sauces conçus sur place sont à votre portée. Vous trouverez aussi des fromages, de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique et plusieurs accessoires de cuisine.

Pour surprendre vos amis, votre famille et vos invités, confiez le soin à Daniel St-Pierre de couper vos pâtes fraîches selon vos préférences pour une expérience unique. Et en entrée,

pourquoi pas une fondue parmesan, une spécialité d'O'Mari, puis des raviolis délicieusement farcis de saumon fumé ou de champignons sauvages avec leur sauce assortie. Et pour une finale sucrée, un cannoli ou un tarallucci que vous pourrez vous procurer en fin de semaine. Grâce à O'Mari, vous serez un hôte distingué toute l'année puisque certains des mets offerts sont adaptés en fonction de chaque saison.



O'Mari
6884, boul. Monk
514.768.2613

Les délices nord-africains de Ville-Émard

Yasmina El Jamaï



Un boulanger et une pâtissière algériens se sont unis il y a trois ans pour faire de Croissant Hippone une petite oasis de saveurs salées et sucrées d'Afrique du Nord et d'ailleurs.

Chez Croissant Hippone, du nom de la ville d'origine du couple algérien, offre une panoplie de mets comme des couscous aux légumes, veau, poulet, merguez ou royal et des tagines ayant mijoté lentement comme le veut la tradition culinaire maghrébine.

Outre les populaires croissants et chocolatinés au beurre offerts en matinée et les desserts orientaux tels les baklavas et gâteaux aux amandes à accompagner d'un véritable thé à la menthe, des pâtisseries françaises, italiennes, des viennoiseries et des pains sont servis.

On peut manger sur place ou emporter des sandwiches composés de shish kebab ou shish taouk, brochettes de viande hachée, merguez ou poulet grillé. Des tourtes, quiches, feuilletés, salades maison et les plats de restauration rapide courants

sont également fournis. Tout pour satisfaire une clientèle comblée par la multitude de choix et la qualité des mets.

Karim G, le chaleureux propriétaire, vous invite à découvrir son oasis de saveurs le matin, le midi ou le soir. Il se fera un plaisir de vous raconter l'histoire de sa ville d'origine, dont il conserve une douce nostalgie. Chez Croissant Hippone, quelques images de cette mystérieuse ville vous donneront un aperçu de l'ancienne cité romaine d'Algérie que vous aurez peut-être même envie de visiter.



Croissant Hippone
6198, Boul. Monk
514.419.7823

O' mari 6584 Monk,	514-768-2613	Supermarché Monk 6705 Monk,	514-768-8981
Croissant Hippone 6198 Monk,	514-419-7823	Iga St-Pierre 6775 Monk,	514-767-8323
Fruiterie Shaana 6601 Monk,	514-762-4691	Charcuterie Monk 6448 Monk,	514-762-4747
Boucherie Maheu 6069 Monk,	514-933-1772	Marché Grégoire 6400 Monk,	514-768-3441
Gourmet Aldo 2457 Allard,	514-766-8921	Yosolo (Épicerie fine) 6723 Monk,	514-248-4498
Épicerie Méditerranéenne 6446 Monk,	514-223-4427	Marché Jerry 6667 Monk,	514-766-7788
Iona Pâtisserie 6577 Monk,	514-489-6313		

Fabrication artisanale de pâtes alimentaires



- Détail
- Grossiste
- fabrication

6584, boul. Monk • 514.768.2613

Création de gâteaux, petit gâteaux, biscuits, "cake pops" et autre pour toutes les occasions:

IPPONE
Boulangerie Artisanale

- Mariage • Anniversaire • Baptême • Fête d'enfant

Et plus encore!

6198, boul. Monk - 514-419-7823