

À la  
*découverte*



## *Charcuterie Monk : les viandes exquisées fumées au bois*

Yasmina El Jamaï

Avez-vous goûté des charcuteries fumées au bois? Edward Rzepka a choisi de faire découvrir les saveurs exquisées des viandes de Pologne aux Québécois en fondant Charcuterie Monk en 1999.

L'entrepreneur passionné a mis à contribution son expérience de charcutier-boucher en Pologne pour offrir une quarantaine de produits polonais, en plus d'un comptoir de boucherie avec des produits toujours frais.

Ses clients adorent la saveur particulière de ses nombreuses charcuteries

préparées et fumées au bois sur place selon la tradition. Jambons, pâtés polonais, fromages et viandes fumées lui permettent aussi de confectionner des sandwiches succulents uniques en leur genre.

Les petits jambons fumés au bois de M. Rzepka sont très prisés : prêts à manger, ils sont idéaux pour vos sandwiches au pain polonais ou vos salades. Très maigres et juteux à souhait, ils partent comme des petits pains chauds. Idem pour les saucisses, dont la kabanos fine et fumée qu'on peut manger sur le pouce – les enfants

en raffolent – et la wiejska, une saucisse de campagne froide, à faire griller ou à ajouter à des mets cuits.

Pour un repas typiquement polonais à domicile, procurez-vous sur place tous les ingrédients pour faire mijoter un bigos avec de la choucroute cuite à apprêter avec de la saucisse fumée, du lard fumé et un mélange d'épices polonais.

Découvrez aussi des produits fins de Pologne (crudités marinées, tisanes, sucreries, pain au gingembre, chocolat, etc.)!



Charcuterie  
**MONK**  
Edward Rzepka

Charcuterie Monk  
6448, boul. Monk  
514.762.4747