



La palette des saveurs

L'érablière **La palette des saveurs** vous offre son sirop d'érable naturel, 100 % pur*, issu du terroir du piémont appalachien.

*Nous sommes en processus de certification biologique par Écocert.

NOS PRODUITS

Sirop d'érable 100% pur (4 x 540 ml) : 30 \$

Les mêmes produits se vendent sur le marché (en épicerie par exemple) à 8 \$ et plus le format de 540 ml. Cela revient à au moins 32 \$ le demi-gallon (4 x 540 ml).



Bouteille de verre pour la conservation du sirop au réfrigérateur (500 ml) : 3 \$/un (sirop non inclus).



MODALITÉS

- 🍁 La livraison des commandes sera à l'école alors que la date reste à être déterminée en fonction de la saison.
- 🍁 Le paiement complet doit se faire lors de la commande, par chèque au nom de la **Maîtrise des Petits Chanteurs de Québec**, ou en argent comptant. Un seul paiement par Petit Chanteur est accepté.
- 🍁 Date limite pour commander : **20 avril 2015**.
- 🍁 **Remettre le bon de commande et le paiement au secrétariat de la Maîtrise.**

BON DE COMMANDE – PRINTEMPS 2015 SIROP D'ÉRABLE

Nom du Petit Chanteur : _____

Nom du Parent : _____

Téléphone : _____ Courriel : _____

Coffret(s) de 4 conserves de sirop d'érable (4 x 540 ml) :

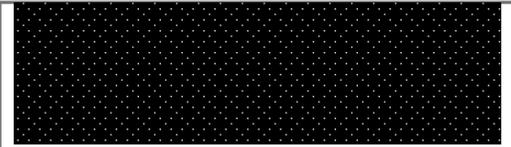
Bouteille pour la conservation du sirop d'érable (500 ml) :

_____ x 30 \$ = _____

_____ x 3 \$ = _____

Total : _____

- Je souhaite être informé du moment de la livraison par courriel.
- Je souhaite être informé du moment de la livraison par téléphone.



Une entreprise familiale

L'érablière **La palette des saveurs**, située à Sainte-Christine en Montérégie, est une entreprise familiale créée par Richard Mongrain et Julie Vallières.

Ingénieur forestier, Richard a commencé sa carrière en 1999 au sein d'un groupe-conseil en acériculture. Rapidement, sa fibre entrepreneuriale l'a incité à fonder son propre bureau. Depuis, il a aménagé de nombreuses érablières, aidé plusieurs producteurs à améliorer à la fois leurs rendements et leur boisé, et goûté une quantité étonnante de sirop d'érable!

Julie, quant à elle, vivement intéressée par la gestion d'événements, a d'abord fréquenté les grands centres pour finalement s'établir à la campagne en 2003 et associer ses forces à celles de son conjoint. Elle a depuis troqué ses bottes à talon pour celles de bûcheron. La cuisine l'anime aussi beaucoup et c'est avec plaisir qu'elle enfile son tablier pour satisfaire les becs sucrés.

*Pour chaque 30 \$
amassés... l'érablière **La
palette des saveurs**
remettra 10 \$ à l'enfant.*