

ARTISAN BOULANGER ARTISTE PÂTISSIER







### TABLE DES

MATIÈRES









### PAS NÉ POUR UN PETIT PAIN





Yves Simard et la restauration Est une affaire de passion Un amour d'adolescent Qui a traversé le temps Investi d'une mission Il a de grandes ambitions Boulangerie, pâtisseries Macarons, viennoiseries Glaces et sandwicherie Il élève tous ses produits Au rang de gastronomie C'est une vocation chez lui À Québec, c'est le maître Incontournable, il veut être Il rêve d'un grand atelier De 10 000 pieds carrés Pour alimenter ses restos Et en ouvrir de nouveaux De Montréal à San Francisco Entre grands espaces et cours d'eau





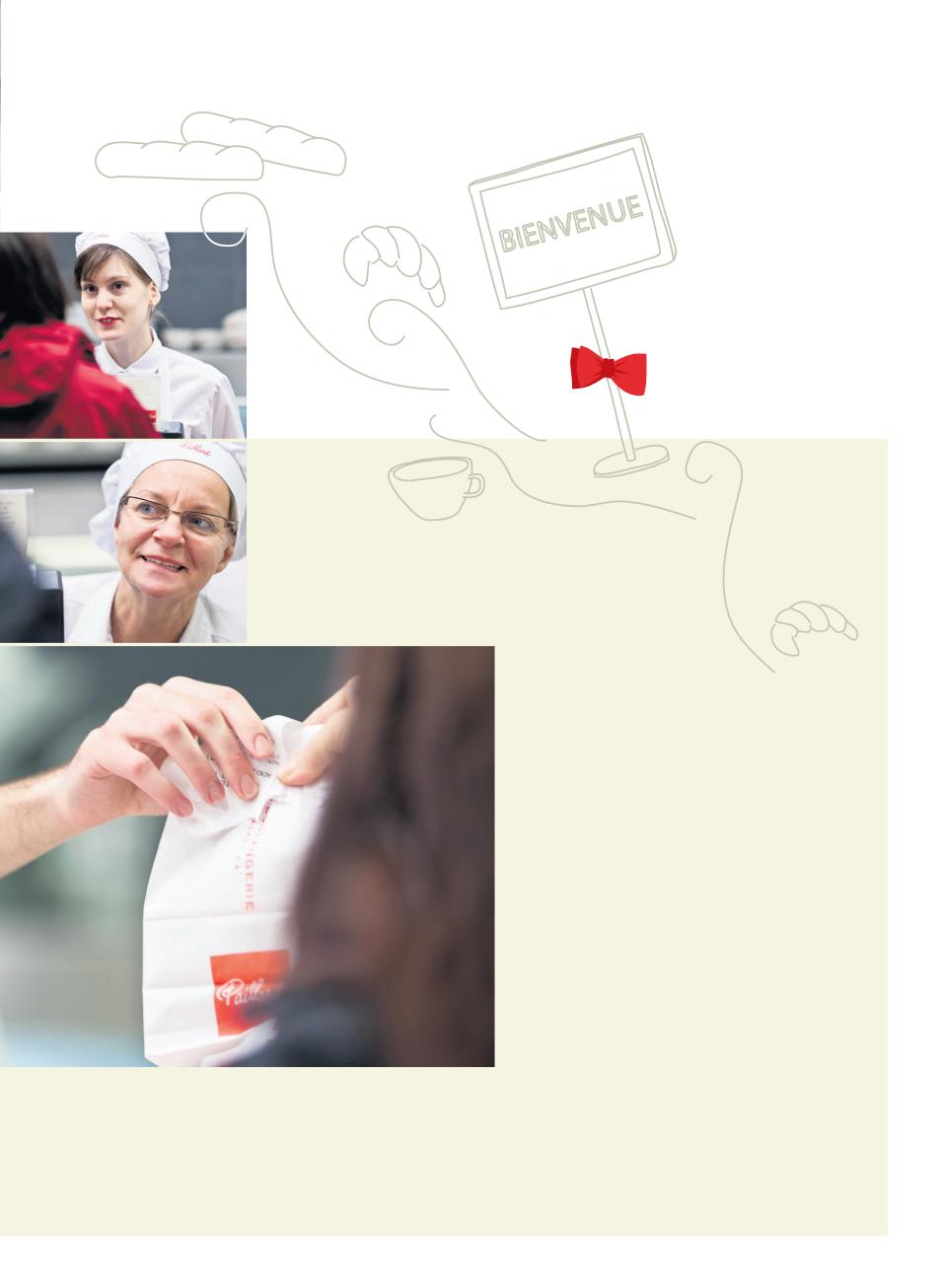






#### GAGNER SON PAIN

Le service est un art Un atout de Paillard Il faut dire que les Simard Ne laissent rien au hasard Les employés recrutés Sont formés, qualifiés Leur courtoisie n'a d'égal Que leur esprit convivial Chaleureux et humains Ils souhaitent faire du bien Ce n'est pas qu'un emploi C'est une profession de foi Le désir de se dévouer De connaître et d'aider Devant tant de bonté Les clients sont comblés







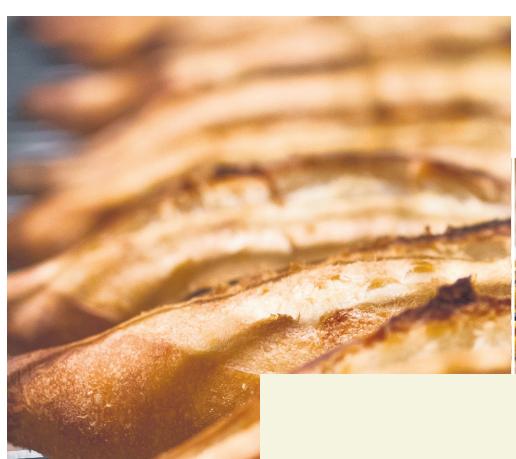




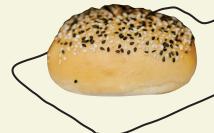


### DU PAIN SUR LA PLANCHE

Artisans boulangers Et artistes pâtissiers Chez Paillard, de leurs mains Créent du soir au matin Des talents et des compétences D'Amérique et de France S'expriment sur la planche Du lundi au dimanche De leur grande expertise Naissent des saveurs exquises Et de leurs fournisseurs Partenaires à toute heure Viennent des produits de qualité Aliments ou cafés Des trésors bien gardés Tous les jours de l'année

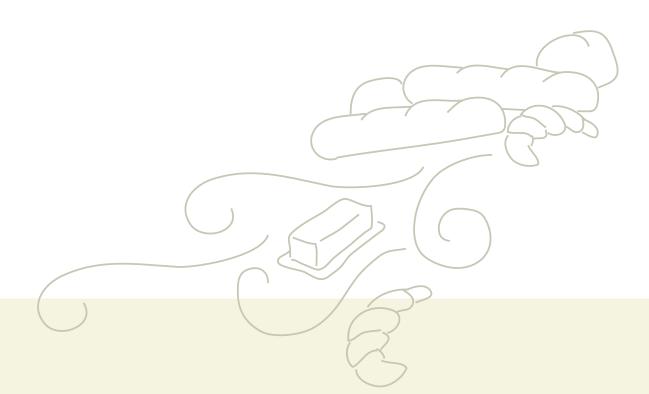






# SE RÉPANDRE COMME DES PETITS PAINS





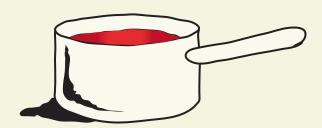
Baguettes parisienne et Paillard
Fromignon et bâtards
Miche, fougasse et pain de blé
Mont Royal et pain du verger
Les recettes sont uniques
La levure est magique
Avec ces pains de haute qualité
Herbes fraîches et épices variées
Légumes frais et viandes assaisonnées
Font des sandwichs savoureux et santé
Toute l'équipe en est fière
Ils sont immensément populaires
Comme les exclusives pâtisseries
Et les extraordinaires viennoiseries



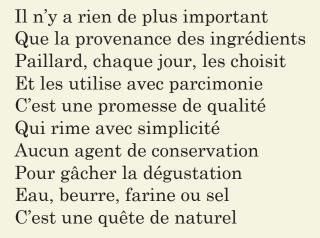




























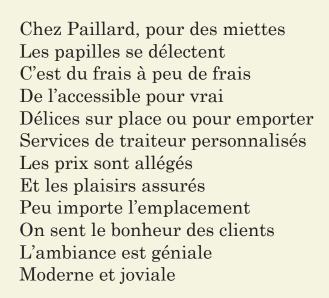






## POUR UNE BOUCHÉE DE PAIN















### DU PAIN BÉNIT

Le Fonds Paillard pour les étudiants en boulangerie Et pour les élèves qui préfèrent la pâtisserie Crée au Québec un formidable encouragement Aux talents de la relève qui manquent d'argent Il assure l'excellence et la pérennité De l'art culinaire et des nobles métiers Il a pour mission de nourrir les passions De chaque nouvelle génération





#### Vieux-Québec

1097, rue Saint-Jean Québec (Québec) G1R 1S3 Téléphone : 418 692-1221 Télécopieur : 418 692-1544 Courriel : info@paillard.ca





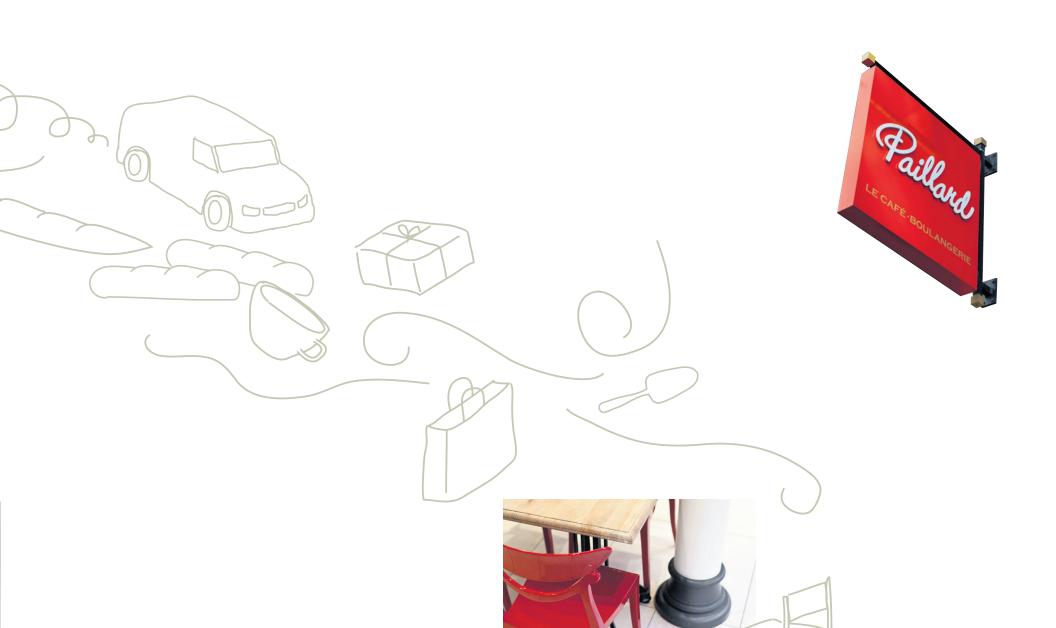






### ALLER AU PAIN

Nos destinations gourmandes sont très prisées Parce qu'elles marient fine cuisine et rapidité Et pour être sûr d'éviter les files Commandez sur notre site mobile







Galeries de la Capitale 5401, boulevard des Galeries, 1<sup>er</sup> étage

Québec (Québec) G2K 1N4Téléphone : 418 622-1221 Télécopieur : 418 692-1544 Courriel: info@paillard.ca





paillard.ca