

Fruit	Variété	Description	Cueillette	Conservation	Où se les procurer?
Poire	Bartlett	Poire en forme de cloche, très juteuse chair blanche. Bonne pour la confiture et la mise en conserve.	Fin septembre		Pommeraiie des Couillard Verger Guimond Verger Gaudreau Les vergers du Cap(Bio)
	Beauté Flamande	Grosse poire jaune avec joue rose, chair ferme et fondante.	Septembre	Janvier	Verger Guimond Verger Gaudreau Verger et vignoble Bellevue Bleuetière et Verger Pierre Jeffrey
	Clapp	Grosse poire jaune, chair tendre et blanc crème. Pour consommer fraîche et en conserve.	Fin septembre		Verger Gaudreau
	Forelle	Poire qui ressemble à une mini Bartlett, juteuse et sucrée, en mûrissant, elle passe au jaune doré avec des tâches de roussure d'un beau rouge vif.	Début octobre		Les vergers du Cap(Bio)
	Patten	Poire vert-jaune, rustique, tendre et juteuse. La meilleure en conserve.	Fin septembre		Verger Gaudreau
	Ste-Sophie	Grosse poire jaune aussi appelée William semblable à la Bartlett, rustique.	Mi-septembre		Verger Gaudreau

Fruit	Variété	Description	Cueillette	Conservation	Où se les procurer?
Prune	Annabelle		Fin septembre		Bleuetière et Verger Pierre Jeffrey Pommeraiie des Couillard
	Damas bleue	Petit fruit bleu au noyau adhérent dont la chair jaune-vert est très juteuse. Variété ancienne très populaire en Europe. Excellente fraîche, en conserve et fait d'excellentes confitures.	Fin Septembre Mi-Octobre	Janvier	Les vergers du Cap(Bio) Bleuetière et Verger Pierre Jeffrey Pommeraiie des Couillard
	Damas jaune	Juteuse, sucrée avec arôme d'abricot.	Mi-septembre		Verger Gaudreau
	Italienne bleue	Forme ovale, elle se déguste nature, en confiture ou dans les gâteaux. On les consomme lorsque bien mûres. Vous pouvez les laisser mûrir en les déposants sur le comptoir.	Fin septembre		Verger Gaudreau Verger Guimond
	Mont Royal	Prune bleue à chair jaune, ferme, fondante, aromatique et sucrée. Grosseur de 4 à 5 cm. Pour consommation fraîche et cuisson.	Début septembre		Verger Gaudreau Bleuetière et Verger Pierre Jeffrey Les vergers du Cap(Bio) Verger et vignoble Bellevue Pommeraiie des Couillard
	Reine-Claude	Elle est un sous-groupe issu du prunier d'Italie. Ces prunes sont de couleur jaune-verdâtre, moyennement caloriques et riches en fibres. Ce sont d'excellents fruits de table.	Mi-septembre		Verger et vignoble Bellevue

Fruit	Variété	Description	Cueillette	Conservation	Où se les procurer?
Cerise	Bing	Peau rouge foncé et texture croquante, cerise dite douce, populaire dans les collations. Idéale pour gâteau au fromage style New York ou en salade de fruits. Riche en potassium, on peut en infuser les queues afin d'obtenir une boisson aux vertus diurétiques.	Fin Juillet		Bleuetière et Verger Pierre Jeffrey
	Juliet	Cerise rouge foncé de 2 cm de diamètre d'excellente qualité. Parfait à cueillir et manger frais, taux de sucre élevé supérieur à 20 brix. Noyau facile à enlever.	Mi-Août		Verger Gaudreau
	Montmorency	Cerise rouge clair brillant, surettes, appelées griottes, ayant une chair ferme et juteuse. Elle est la griotte la plus connue au Québec. Son poids est environ 4,5 g. courte queue ou (gaudriole). Excellente pour consommation fraîche, conservation, gelées ou confitures.	Fin juillet- Mi- Août		Verger Guimond Verger Gaudreau Bleuetière et Verger Pierre Jeffrey Les vergers du Cap(Bio)
	Roméo	Cerise rouge foncée à noire, 4,0 g sucrée à 22 brix. Savoureuse et excellente pour consommation fraîche et jus	Fin-Août		Verger Gaudreau

Pour information: 1 800 463-5643 | [info@montmagnyetlesiles.com](mailto:info@montmagnyetlesiles.com) | [montmagnyetlesiles.com](http://montmagnyetlesiles.com)