

Français English

Voilà



LES MODÈLES

Québec

Recherche

Nom de membre

Mot de passe

Connexion

Inscrivez-vous

Mot de passe oublié



NIGHTLIFE



SPECTACLES



CINÉMA



TRANSPORT



EMPLOIS



MAGAZINE PDF



MAGAZINE PDF



MAGAZINE PDF



MAGAZINE PDF

MAGASINAGE

RESTAURANTS

HÉBERGEMENT

ATTRAITES

ÉVÉNEMENTS

CONCOURS

SERVICES

ÉVÉNEMENTS

Accueil > Événements > Actualités >

Événements culturels

Événements sportifs

Événements et spectacles

Actualités

Promotions

Le maître-saucissier SO-CHO prend de l'expansion!

Une troisième succursale à Sainte-Foy!

Roger St-Cyr, Guillaume St-Cyr et Fannie St-Cyr annoncent l'ouverture d'une troisième succursale SO-CHO le saucissier au **3280 chemin Sainte-Foy, angle Duplessis**. Les travaux pour l'aménagement de cette nouvelle succursale ont nécessité des investissements de 100,000\$. L'ajout de cette succursale à celles du **Marché du Vieux-Port** et du **Complexe Lebourgneuf** permet à SO-CHO de desservir l'ensemble de la grande région de Québec, incluant la Rive-Sud.

SO-CHO, 62 variétés de saucisses

Le comptoir-saucisses SO-CHO propose un total de 62 variétés de saucisses d'agneau, de veau, de volaille et de porc. Les mots d'ordre SO-CHO: qualité, fraîcheur, goût et service.

Maître-saucissier au savoir-faire unique, SO-CHO vend au quotidien des saucisses de production artisanale aux saveurs distinctives pour le plus grand plaisir des connaisseurs et des amateurs. L'accent est mis sur le développement et engendre un travail d'équipe sans cesse renouvelé entre le fournisseur et les experts SO-CHO.

Jour après jour, on mixe les saveurs et, de doux à piquant, on dose les arômes jusqu'à l'obtention du produit souhaité. Bonus: les saucisses SO-CHO sont non seulement très faciles à digérer, mais contiennent une proportion de matières grasses inférieure à la majorité des saucisses vendues sur le marché. Goûteuses, digestes et moins de calories!

SO-CHO vend plus de 44,000 kilos de saucisses chaque année. Si on convertit à l'unité, cela signifie 325,000 saucisses par an. Le kilo se vend toujours 15.95\$, peu importe la variété.

Plusieurs chefs réputés, restaurateurs et foodies s'approvisionnent chez SO-CHO et s'y pointent régulièrement. Soucieux de répondre à toutes et chacune des attentes de sa vaste clientèle, SOCHO procède chaque mois à la promotion d'une saucisse-vedette et se fait un point d'honneur de souligner à sa façon les journées de célébration. Par exemple, pour Noël, SO-CHO offrait une saucisse à la tourtière et pour la Saint-Valentin, une saucisse porc, cerise et chocolat...

Feuille de route

Après avoir oeuvré dans le domaine de l'alimentation pendant plusieurs années, Roger St-Cyr décide de lancer SO-CHO en 2005 dans les locaux du Marché du Vieux-Port. L'offre de l'entreprise:

Site Internet : www.so-cho.com

saucisses et choucroute.

Fort du succès de son entreprise du Vieux-Port, il choisit de prendre de l'expansion. En 2009 donc, il inaugure une deuxième succursale au Complexe Lebourgneuf et y greffe un comptoir de sandwiches gourmets ainsi qu'un étalage de plus de 200 bières de micro-brasserie du Québec.

Aujourd'hui, en 2013, une troisième succursale ouvre ses portes à Sainte-Foy. Au cours des dernières années, son fils Guillaume et sa fille Fannie ont joint les rangs de l'entreprise familiale et contribuent à sa croissance avec leurs idées novatrices, leur dynamisme et leur enthousiasme.

Astuces cuisson

Afin de vous permettre de conserver toute la saveur des saucisses, SO-CHO lève le voile sur les mythes de sa cuisson. IMPORTANT: ne jamais faire bouillir ni piquer les saucisses. Sinon, les arômes se volatilisent.

Cuisson au four: régler le four à 325° et cuire de 12 à 14 minutes de chaque côté. Sur la cuisinière: cuire à feu doux de 12 à 15 minutes de chaque côté. Sur le BBQ: cuisson indirecte de 10 minutes de chaque côté et terminer sur la flamme, 3 ou 4 minutes de chaque côté. Bon appétit!

Aujourd'hui, demain ou après-demain, faites plaisir à vos papilles et passez à l'une ou l'autre des trois succursales SO-CHO! Une seule mise-en-garde: un repas «saucisse SO-CHO» en entraînera un autre, puis un autre et un autre...

Pour plus de renseignements, consultez le www.so-cho.com

COMPLEXE LEBOURGNEUF

825, boul. Lebourgneuf Québec (Québec) 418 704.7711

MARCHÉ DU VIEUX-PORT

160, Quai Saint-André Québec (Québec) 418 694.9615

PLACE BESHRO SAINTE-FOY

3280, chemin Ste-Foy Québec (Québec) 581 741.3058

Relations médias:

Sylvie Beaulieu, Tac Tic Marketing 418.658.1761 •
sylvie@tacticmarketing.ca

Vignettes

