



Mille et Une Noix

La noix dans tous ses *éclats*



Qui sommes-nous ?

Fondée en 2014 par Sandra Nadeau, Mille et Une Noix confectionne à Sherbrooke, **de façon semi-artisanale**, des beurres de noix et des mélanges gourmands. Parmi ceux-ci, on compte le beurre d'arachide, d'amande et de noisette, une tartinade choco-noisette santé réinventée et l'Amlou inspiré du Maroc.

Nos beurres se démarquent par leur préparation 100 % locale (rôtissage et mouture des noix), leur texture exceptionnelle et leur fraîcheur incomparable.

Pour assurer la qualité du produit fini, **Sandra, impliquée à tous les niveaux de la production, choisit avec soin ses fournisseurs.** Ce souci de la qualité, combiné au savoir-faire unique et aux techniques éprouvées de notre équipe, permet d'obtenir des beurres de noix comme vous n'en avez jamais goûté auparavant!





Notre mission

Mille et Une Noix est la sommellerie de la noix au Québec. Une entreprise éthique axée sur l'écologie qui propose une sélection de noix de qualité supérieure, issues des variétés et provenances les plus réputées, ainsi que leurs produits dérivés fabriqués localement, afin d'offrir une expérience gourmet et variée mettant en valeur ces trésors de saveurs et de nutrition.

Fabriquer avec soin et passion des beurres de noix et des mélanges gourmands valorisant la splendeur des meilleures noix du monde.

Notre vision

Notre histoire

2014

Lancement de l'entreprise sous le nom Les Jardins de la Palmeraie

2016

Emménagement dans un premier local commercial avec espace de production et boutique

2015

Acquisition d'un premier broyeur à noix et lancement du beurre d'arachide crémeux

2022

Passage à l'émission Dans l'oeil du dragon

2019

Changement d'identité! Les Jardins de la Palmeraie deviennent Mille et Une Noix

2022

Coup de coeur consommateur au Gala des Grands Prix DUX!
Nos mélanges gourmands obtiennent la plus haute note du jury consommateur pour le meilleur goût, soit 93%

2023

Déménagement dans notre toute première usine



Nos valeurs



**Santé et
épicurisme**

**Respect et
intégrité**



**Curiosité,
apprentissage et
audace**



Notre impact social

Depuis le printemps 2023, nous assurons notre besoin en main d'œuvre en nous alliant étroitement avec l'entreprise **Défi PolyTeck**.

Cette entreprise offre aux personnes ayant des limitations fonctionnelles l'opportunité de s'intégrer dans la société en accédant à des emplois de qualité.



DÉFI Polyteck



defipolyteck.com

Les objectifs de développement durable des Nations Unies

Mille et Une Noix s'efforce d'aligner ses actions avec les objectifs de développement durable de l'ONU pour contribuer à un avenir meilleur.



www.un.org/sustainabledevelopment/fr/objectifs-de-developpement-durable/



- Production de beurres de noix simples et bon pour la santé, sans additifs et sans agents de conservation;
- Élaboration d'une gamme de beurres de noix biologique.



- Recrutement de talents issus de l'immigration et de minorités visibles;
- Partenariat avec Défi Polytech;
- Promotion d'un équilibre de vie via la conciliation travail-famille et travail-études.



- Utilisation de pots en verre réutilisables pour nos beurres de noix;
- Vente en vrac et système de consigne;
- Gamme biologique;
- Gamme « Les Imparfaits » en opposition au gaspillage alimentaire.

Nos produits sont ...



Végétariens



Sans gluten



Sans sel



**Sans agents
de conservation**



**Sans huile
de palme**



**Sans sucre
artificiel**

Nos certifications



Nos familles de beurres de noix

Tous nos produits sont élaborés à partir d'ingrédients *simples et naturels.*

Beurres classiques

Préparés uniquement avec des noix, ils offrent une texture crémeuse et une saveur authentique, sans additifs ou conservateurs. Nos duos marient les saveurs et les textures de deux noix pour plus d'onctuosité et de richesse en bouche.

Beurres biologiques

Préparés à partir de noix seulement, ils sont certifiés par Ecocert depuis 2015, attestant qu'ils répondent aux exigences environnementales et sociales les plus élevées en matière d'aliments biologiques au Canada!

Mélanges gourmands

Composés à 75% de noix, ils se démarquent des tartinades commerciales populaires. Leur liste d'ingrédients étant courte et simple, ils sont sucrés grâce à des aliments comme les dattes, le miel, le sirop d'érable, etc.

Beurres classiques

Plusieurs formats disponibles



Beurre de pistache



Beurre de cajou



Beurre d'arachide
crèmeux



Beurre d'arachide
croquant



Beurre d'amande
crèmeux



Beurre
d'amande et chia



Beurre de noisette
crèmeux



Beurre Cajou + Noisette



Beurre Amande + Cajou



Beurre Amande + Noisette

Beurres biologiques

Plusieurs formats disponibles



Beurre d'arachide
crémeux biologique



Beurre d'arachide
croquant biologique



Beurre d'arachide et chia
biologique



Beurre de cajou
crémeux biologique



Beurre d'amande
crémeux biologique



Beurre de noisette
crémeux biologique

Mélanges gourmands



Beurre Pistache et
Chocolat blanc



Beurre Noisette
Choco Datte



Beurre Cajou
Coco Érable



Beurre Arachide
Maca Moka



Beurre Amande Miel Argan
(Amlou)



Beurre Pacane Chai
Érable

Le vrac

Depuis nos débuts, nous privilégions la vente en vrac ainsi que la distribution dans les épiceries locales et indépendantes.

Afin de limiter la consommation de plastique, nous avons mis en place un système de consigne pour les seaux de beurre de noix.

Informez-vous sur notre fonctionnement pour savoir si vous pouvez y prendre part. Nous vous donnerons tous les détails.

Quelques chiffres

1310 consignes réalisées avec nos chaudières de 12 kilos en 2022!

Équivalent à **75 688 pots** de 225g **sauvés**.





Formats de 1 kg à 15 kg disponibles

PRÉPARÉ SANS AJOUT DE SEL, SUCRE OU
HUILE. SANS AGENT DE CONSERVATION.
SÉPARATION D'HUILE NATURELLE,
MÉLANGER AVANT DE SERVIR.
CONSERVATION : 6 MOIS UNE FOIS OUVERT

MILLE
ET UNE
NOIX



6 281
LA PALMERAIE
1549, RUE DUNANT
SHERBROOKE (QC)
J1H 5N6
1001noix.ca

CRÉMEUX

1 kg

D'où viennent nos ingrédients?

 Arachides biologiques

 Amandes biologiques

 Noisettes biologiques

 Noix de cajou biologiques

 Arachides

 Amandes

 Noisettes

 Noix de cajou

 Pistaches

 Pacanes



Chocolat blanc
biologique équitable 

Chocolat noir 70 %
biologique 

Dattes 

Sucre d'érable et
sirop d'érable 

Noix de coco biologique 

Miel 

Huile d'argan 

Café 

Maca 

Chia 

Contactez-nous



www.1001noix.ca/



commande@1001noix.ca



4396, boulevard Industriel,
Sherbrooke



819 564 6649

**Voici la fin de la première étape !
Pour en apprendre plus
sur nos prix et nos modalités,
n'hésitez pas à nous contacter !**

