

Facilitez-vous la vie

PLUS DE
70
mets
cuisinés
DISPONIBLES À L'ANNÉE

Nos services



Réception



Boutique
en ligne



Produits
d'érable



Livraison

Une histoire de famille

Depuis 1920

Merci d'en faire partie!



Eh pis!

INGRÉDIENTS

Bouillon de poulet, maïs en grain, pommes de terre, crème 15%, kale, oignons, bacon, ail, sel et poivre.

CHAUDRÉE DE MAÏS

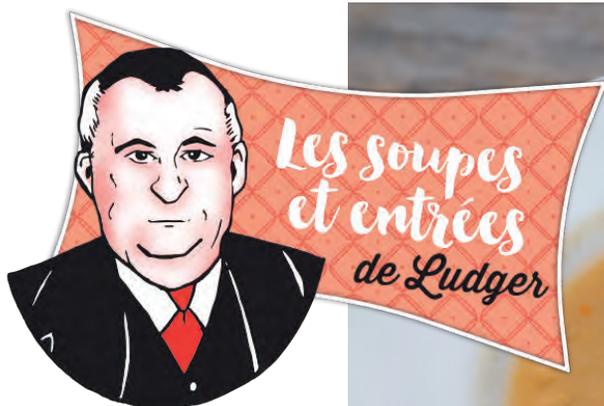


500 ml



1 L





LA SILENCIEUSE

INGRÉDIENTS

Pois, oignons, carotte râpée, sel, feuille de laurier et poivre blanc.

SOUPE AUX POIS



500 ml



1 L






Les Royaux

INGRÉDIENTS

Porc, oignons, carottes, vermicelles, pommes de terre, huile de canola, ail, sel, sucre et poivre.

Pâte: œufs, farine de blé, huile de colza et sésame. Peut contenir des traces de poissons, mollusques et arachides.

Sauce: ketchup, vinaigre, sauce soya, sirop d'érable, cassonade et huile d'ail.

ROULEAUX IMPÉRIAUX



4 unités
2 personnes



8 unités
4 personnes



Les soupes
et entrées
de Ludger



LA GRATIGNONE



INGRÉDIENTS

Oignons, fond de bœuf, huile canola, beurre, brandy, ail, sauce soya et épices.

Dessus: fromage mozzarella, suisse et parmesan et pain.

SOUPE À L'OIGNON CARAMÉLISÉ AU BRANDY



2 portions



TI-RIZ MIGNON

aux légumes

INGRÉDIENTS

Riz, oignons, tomates séchées, pois vert, vin blanc, parmesan râpé, huile végétale, fond de poulet, zeste et jus de citron et épices.

Panko: œufs, farine de blé, saindoux, sucre, levure, sel et huile végétale.

BOUCHÉES DE RISOTTO AUX LÉGUMES CITRONNÉS



8 unités



Les soupes
et entrées
de Ludger



TI-RIZ MIGNON

aux champignons

INGRÉDIENTS

Riz, oignons, champignons séchés, vin blanc, parmesan râpé, huile végétale, fond de poulet et épices.

Panko: œufs, farine de blé, saindoux, sucre, levure, sel et huile végétale.

BOUCHÉES DE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES



8 unités



Les soupes
et entrées
de Ludger



LES PAPOUTES BURGER

INGRÉDIENTS

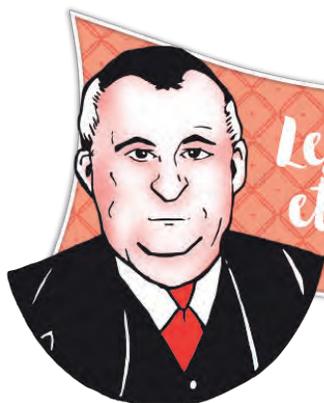
Pain: farine de blé, eau, sucre, levure, huile de canola, sel et graines de sésame.

Bœuf haché, œufs, épices, fromage cheddar jaune, oignons, vinaigre balsamique et sucre.

MINIS CHEESEBURGERS AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS



4 unités



Les soupes
et entrées
de Ludger



LA MUSCLÉ

INGRÉDIENTS

Lait de coco, vermicelle de riz, bœuf, carottes, pois mange-tout, mini maïs, oignons, base de bœuf, huile végétale, huile de sésame grillée, sauce poisson, gingembre, ail et épices.

SOUPE-REPAS THAÏ AU BŒUF



500 ml



1 L





LA
BOURRATIVE

INGRÉDIENTS

Pois chiche, haricots rouges, poivrons rouge rôtis, poivrons verts, échalotes, huile, base de poulet, vinaigre balsamique, jus de citron, ail et épices.

SALADE DE LÉGUMINEUSES



3-4 personnes





INGRÉDIENTS

Carottes, courges, citrouilles, brocolis, chou-fleurs, maïs, chou, navet, pois verts, poireau, lait et base de poulet.

POTAGE AUX LÉGUMES

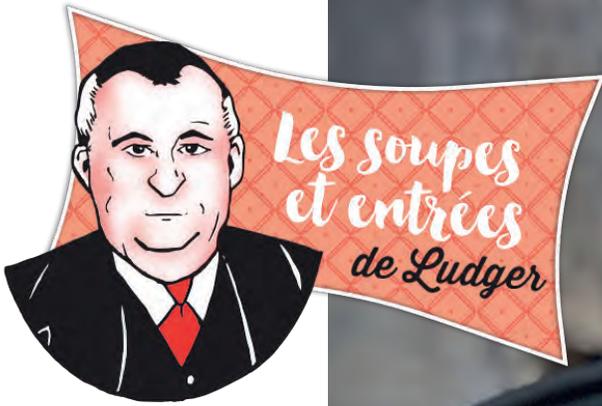


500 ml



1 L





Brie fondant

INGRÉDIENTS

Fromage brie, oignons, sirop d'érable, poires et noix de Grenoble.

BRIE FONDANT POIRE, OIGNONS ET ÉRABLE





LES Coquettes

INGRÉDIENTS

Fromage suisse (Perron), cheddar fort (St-Guillaume), fromage 2 ans (Perron) mozzarella, parmesan, panure Panko (farine de blé, sucre, levure, shortening végétal et sel), chapelure de blé grillée, lait, crème, vin blanc, fécule de maïs, oignons, eau, farine de blé et ail.

FONDUE AUX FROMAGES QUÉBÉCOIS



4 unités



LES FOURRÉS

INGRÉDIENTS

Pain, porc, bœuf, veau, ketchup, oignon, celeri, carotte, poivrons rouges, moutarde de Dijon, ail et épices.

PETITS PAINS FARCIS À LA VIANDE



6 unités





FISH ON

INGRÉDIENTS

Pomme de terre, saumon, fromage mozarella râpé, poireau, crème 35 %, ail et épices.

Béchamel: lait, farine de riz, margarine et épices.

PÂTÉ AU SAUMON



400 g
1 personne



900 g
2-3 personnes



1,8 kg
5-6 personnes





COMME DANS L'TEMPS

INGRÉDIENTS

Porc et bœuf haché, pomme de terre, oignons et ail.

Pâte à tarte: farine, saindoux, sel et vinaigre.

TOURTIÈRE



6 pouces
1-2 personnes



9 pouces
3-4 personnes



Y'en a
D'DANS
LA SAUCE

INGRÉDIENTS

Dinde et poulet cuit, lait 2%, oignons, farine, margarine, féculé de maïs, base de poulet, carottes, pois et épices.

SAUCE DE VOLAILLE



500ml



1 L



Y'en a D'DANS

INGRÉDIENTS

Dinde et poulet cuit, lait 2%, oignons, farine, margarine, fécule de maïs, base de poulet, carottes, pois et épices.

Pâte à tarte: farine, saindoux, sel et vinaigre.

PÂTÉ DE VOLAILLE



6 pouces
1-2 personnes



9 pouces
3-4 personnes



La
broutteuse

INGRÉDIENTS

Œufs, patates, lait, fromage mozzarella, brocoli, poivron rouge, crème 35%, poireau, fromage suisse, fromage de chèvre, tomates séchées, farine de riz, basilic, huile de tournesol et parmesan.

TARTE FROMAGÉE AUX LÉGUMES



6 pouces
1-2 personnes



9 pouces
3-4 personnes





iOlé Olé!

INGRÉDIENTS

Porc et bœuf haché, fromage en grain, ketchup, relish, oignons, sauce chili sucré, moutarde de Dijon, ail et épices.

Pâte à tarte: farine, saindoux, sel et vinaigre.

PÂTÉ MEXICAIN



6 pouces
1-2 personnes



9 pouces
3-4 personnes



Le p'tit
Vilain

INGRÉDIENTS

Pomme de terre, courge musqué, dinde haché, canard effiloché confit, poireau, lait, gras de canard, vinaigre balsamique, ail et épices.

PARMENTIER AU CANARD



400 g
1 personne



850 g
2-3 personnes



1,7 kg
5-6 personnes





INGRÉDIENTS

Porc, bœuf, poulet, carottes, patates, crème, oignon, farine, ail, base de bœuf, champignon et épices.

Dessus: farine, lait, amidon de maïs, huile, poudre à pâte.

TOURTIÈRE AUX 3 VIANDES



925 g
2-3 personnes



2,7 kg
7-8 personnes





INGRÉDIENTS

Œufs, patates, jambon, épinards, lait, fromage mozzarella, brocoli, poivron rouge, crème 35%, oignon, fromage parmesan, huile végétale, ail et épices.

TARTE FROMAGÉE AU JAMBON ET AU ÉPINARD



6 pouces
1-2 pers.



9 pouces
3-4 pers.





LE QUÉBEQUEUX

INGRÉDIENTS

Patates, chou-fleur, bœuf, porc effiloché (sauce soya et ail), maïs, oignons, ketchup, pâte de tomate, crème 35%, huile végétale, ail et épices.

PÂTE CHINOIS AUX 2 VIANDES



400 g
1 personne



850 g
2-3 personnes



1,7 kg
4-6 personnes





INGRÉDIENTS

Tofu, patates, brocolis, oignons, maïs, lait, crème 35 %, carottes, celeri, piment, sauce Worcestershire, sauce soya, sauce chili sucré, bouillon de légumes, ail et épices.

PÂTÉ CHINOIS VÉGÉTARIEN



400 g
1 personne



850 g
2-3 personnes





PIC POQUETTE

INGRÉDIENTS

Pâte: farine de blé, huile végétale, levure, sucre et sel.

Garniture: sauce tomate, saucisses italiennes, oignons, céleris, carottes, piments, ail, vin blanc, cassonade, épices et fromage en grain.

CALZONE AUX SAUCISSES ITALIENNES DOUCES



475 g
1 unité



LES PROTÉINÉS *de René*



Le 
SPECTACULAIRE

INGRÉDIENTS

Filet de sol, crevettes, goberges, pétoncles, fromage, lait, bisque de homard, patates, oignons, margarine, farine de riz, fond de poulet, fécule de maïs, ail, sel et poivre.

GRATIN DE LA MER



450 g
1 personne



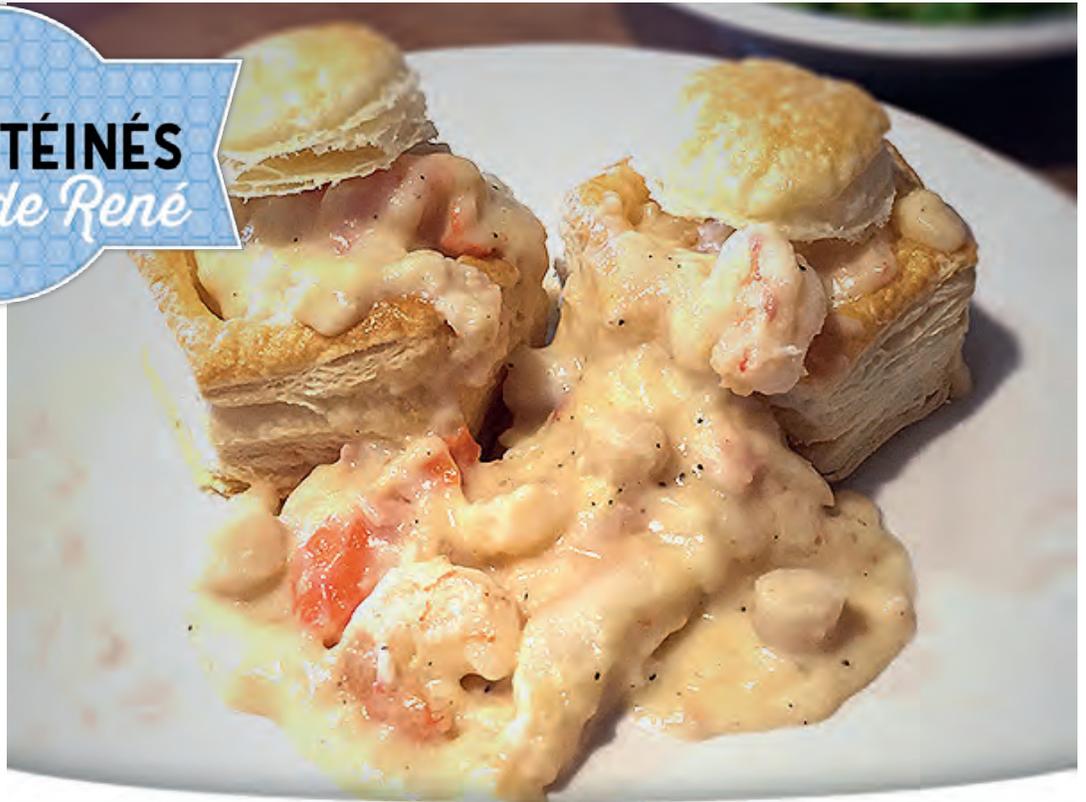
950 g
2-3 personnes



1,9 kg
4-5 personnes



LES PROTÉINÉS *de René*



La sauce SPECTACULAIRE

INGRÉDIENTS

Crevettes, goberges, pétoncles, bisque de homard, lait, oignons, margarine, farine de riz, fond de poulet, fécule de maïs, ail, sel et poivre.

SAUCE AUX FRUITS DE MER



500 ml



1 L



LES PROTÉINÉS *de René*



Le réconfortant

INGRÉDIENTS

Cubes de bœuf, carottes, oignons, céleris, pâte de tomate, farine, base de bœuf, ail, sauce Worcestershire, maïs et épices.

MIJOTÉ DE BŒUF AUX LÉGUMES



400 g
1-2 personnes



850 g
3-4 personnes



LES PROTÉINÉS *de René*



LES FOFOUNES *braisées*

INGRÉDIENTS

Fesse de porc, sauce soya, ail et poivre.

PORC BRAISÉ EFFILOCHÉ



450 g
2-3 personnes



900 g
4-5 personnes





LES PROTÉINÉS *de René*



LES DODUES

INGRÉDIENTS

Hauts de cuisse de poulet, moutarde de Dijon, moutarde de meaux, sirop d'érable, sel et poivre.

HAUTS DE CUISSE GLACÉES À L'ÉRABLE



450 g
2-3 personnes



900 g
4-5 personnes





LES PROTÉINÉS *de René*



LES SURPRENANTES

INGRÉDIENTS

Dinde haché, jambon haché, fromage en grain, fromage mozzarella, oignons, chapelure, œufs et épices.

BOULETTES DE DINDE ET JAMBON FARCIES AU FROMAGE EN GRAIN



10 unités



20 unités



LES
PROTÉINÉS
de René



 **Le boucané
MARNIER**

INGRÉDIENTS

Saumon de l'Atlantique, sirop d'érable, Grand Marnier, gingembre, cassonade, ail et épices.

SAUMON FUMÉ ÉRABLE ET GRAND MARNIER



135 g





SAUCISSES ENTIÈREMENT CUITES

Décongeler et réchauffer dans un poêlon ou au BBQ.



SAUCISSES FUMÉES À L'ÉRABLE ET BACON ENTIÈREMENT CUITES

2 saucisses



SAUCISSES FUMÉES JAMBON-GRUYÈRE

2 saucisses



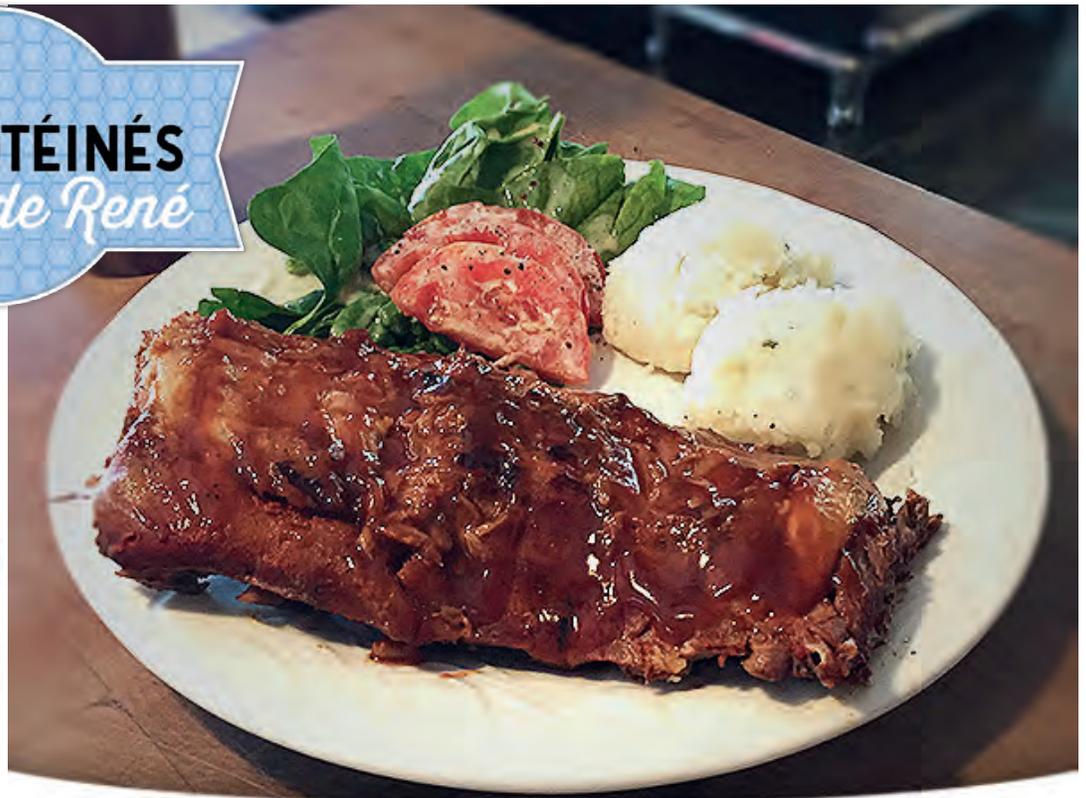
SAUCISSES FUMÉES SANGLIER ET CHAMPIGNON

2 saucisses



LES
PROTÉINÉS
de René

Au **Saucisson**
Vaudois
CHARCUTERIE ARTISANALE



Côtes levées

INGRÉDIENTS

Porc, cassonade, sel de mer, épices, ail, moutarde, oignon et poivre.

CÔTES LEVÉES DE PORC MARINÉ ENTIÈREMENT CUITES



1 livre





LES PROTÉINÉS *de René*



L'ÉTACÉ

INGRÉDIENTS

Chou, porc, sauce tomate, jus de tomate, tofu, riz, oignon, œufs, ail et épices.

CIGARES AU CHOU



400 g
1 personne



900 g
2-3 personnes





LES PROTÉINÉS *de René*



Les BOUBOULES

INGRÉDIENTS

Porc et bœuf haché, porc effiloché, oignon, chapelure, épices, fond de volaille, farine et féculé de maïs.

RAGOÛT DE BOULETTES



370 g



25 boulettes



50 boulettes



**LES
PROTÉINÉS**
de René



Le 
Bon'heure

INGRÉDIENTS

Patates, saucisse de porc et bœuf, jambon, fromage cheddar, fromage mozzarella, oignon, crème culinaire, base de sauce aux fromages, sirop d'érable et épices (contient du blé).

CASSEROLE DÉJEUNER



275 g
1 personne



LES PROTÉINÉS *de René*



INGRÉDIENTS

Tofu, fèves noires, maïs, tomates, oignons, poivrons rouges rôtis, tomates séchées, sirop d'érable, huile végétale, ail et épices.

CHILI AU TOFU



500 ml



1 L





LES
PROTÉINÉS
de René




**GROS
JAMBON**

INGRÉDIENTS

Porc, jus d'ananas, cassonade, sirop d'érable, mélasse et épices.

JAMBON À L'ANANAS ET ÉRABLE



500 g
2-3 pers.





LES PROTÉINÉS *de René*



FEEL COCHON

INGRÉDIENTS

Porc, oignons, cassonade, vinaigre, ketchup, sirop d'érable, fécule de maïs, sauce soya, ail et épices.

Portion unitaire:

Riz basmati

Rouleaux impériaux (voir ingrédients dans le produit)

LANIÈRES DE PORC CHINOISES



1 personne



2-3 personnes



Format
2-3 personnes
seulement



LES PROTÉINÉS *de René*



INGRÉDIENTS

Jarret de porc, tomates, vin rouge, oignons, base de bœuf, sirop d'érable, farine de riz blanc, épices et ail.

OSSOBUCO DE PORC



740 g





LES PROTÉINÉS *de René*



LE **MAG-NUM**

INGRÉDIENTS

Bœuf, dinde, épinards, ricotta, oignons, œufs, chapelure de blé, sauce tomates, carottes et oignons.

PAIN DE VIANDE FARCI ÉPINARD ET RICOTTA



1 personne



2-3 personnes



Mamamia

INGRÉDIENTS

Porc et bœuf haché, tomate, carottes, oignons, poivrons, céleris, épices, piment chipotle, ail et feuille de laurier.

SAUCE À SPAGHETTI SIGNÉE BERNARD



500 ml
2 personnes



1 L
4 personnes





L'ÉPAISSE

INGRÉDIENTS

Sauce à spaghetti: porc et bœuf haché, tomate, carottes, oignons, poivrons, céleris, épices, piment chipotle, ail et feuille de laurier.

Pâte alimentaire: lasagne.

Sauce béchamel: lait, fromage cottage, margarine, oignons, farine, ail, épices, fromage mozzarella râpé, pepperoni tranché et pastrami tranché.

LASAGNES AUX TROIS VIANDES



475 g
1 personne



925 g
2-3 personnes



2,9 kg
6-8 personnes



L'ÉPAISSE *Végé*

INGRÉDIENTS

Sauce: tomates, champignons, huile végétale, ail et épices.

Lasagne: semoule de blé dur, niacine, acide folique, sulfate ferreux, riboflavine et mononitrate de thiamine.

Légumes rôtis: poivrons, zucchini, oignons et aubergines.

Sauce béchamel: lait, fromage cottage, huile, margarine, oignons, farine, ail, épices et fromage mozzarella.

LASAGNES AUX LÉGUMES GRILLÉS



475 g
1 personne



925 g
2-3 personnes





Les Crèmes • AIL

INGRÉDIENTS

Poitrine de poulet, tomates en dés, tomates broyées, crème 35 %, crème culinaire, mozzarella, ail, féculé de maïs et épices.

POULET SAUCE ROSÉE, TOMATES ET AIL



1 personne



500 ml



1 L



Format
500 ml et 1 L
seulement



MamaMia
Végé

INGRÉDIENTS

Tofu, tomate, carotte, oignon, poivron, céleri, piment chipotle, ail et épices.

SAUCE À SPAGHETTI AU TOFU



500 ml
2 personnes



1 L
4 personnes





INGRÉDIENTS

Fromage cheddar jaune, lait, bouillon de poulet, jambon, oignons, margarine, farine, ail, moutarde sèche et épices.

Crumble: farine, Panko, margarine, parmesan et épices.

Macaroni: sémoule de blé dur, niacine, acide folique, sulfate ferreux, riboflavine et mononitrate de thiamine.

MACARONI AU FROMAGE ET JAMBON



400 g
1-2 pers.



850 g
3-4 pers.



1,8 kg
5-6 pers.



T'É PAS
D'TAILLE

INGRÉDIENTS

Nouilles de riz, tofu, brocolis, carottes et pois mange-tout.

Sauce: sauce chili sucrée, huile de canola, arachide, jus de lime, ketchup, sauce de poisson, sauce soya, cassonade, gingembre, ail et coriandre.

PAD THAÏ AU TOFU



1 personne



2-3 personnes





T'É PAS D'TAILLE

INGRÉDIENTS

Nouilles de riz, poulet, brocolis, carottes et pois mange-tout.

Sauce: sauce chili sucrée, huile de canola, arachide, jus de lime, ketchup, sauce de poisson, sauce soya, cassonade, gingembre, ail et coriandre.

PAD THAÏ AU POULET



1 personne



2-3 personnes





T'É PAS
D'TAILLE

INGRÉDIENTS

Nouilles de riz, 10 grosses crevettes d'Argentine, brocolis, carottes et pois mange-tout.

Sauce: sauce chili sucrée, huile de canola, arachide, jus de lime, ketchup, sauce de poisson, sauce soya, cassonade, gingembre, ail et coriandre.

PAD THAÏ AUX CREVETTES GÉANTES



1 personne



2-3 personnes





LES ACCOMPAGNEMENTS d'Omer



LES Râpés

INGRÉDIENTS

Carotte, pied de brocoli, œuf, céleri-rave, oignon, fromage mozzarella, fromage parmesan et ail.

RŒSTI DE LÉGUMES ET PARMESAN



6 unités





LES ACCOMPAGNEMENTS d'Omer



INGRÉDIENTS

Carottes, brocolis, haricots jaunes, pois mange-tout, oignons, huile de tournesol, huile de soja, saveur de beurre, protéine de soja et levure (contient des traces d'œufs et de lait).

LÉGUMES DU JARDIN

SAUCE THAÏ À L'ÉRABLE

Sauce Worcestershire, sauce soja, sirop d'érable, ail, gingembre et sriracha.

SAUCE CITRONNÉE

Zeste de citron, huile végétale, jus de citron et épices.

SAUCE FLEUR D'AIL

Fleur d'ail, huile végétale et vinaigre.



350 g
2-3 personnes





LES
ACCOMPAGNEMENTS
d'Omer



Rizdondaine

INGRÉDIENTS

Riz, oignons, piments, carottes, céleris, sirop d'érable, base de poulet, sauce soya et ail.

RIZ AUX LÉGUMES À L'ÉRABLE

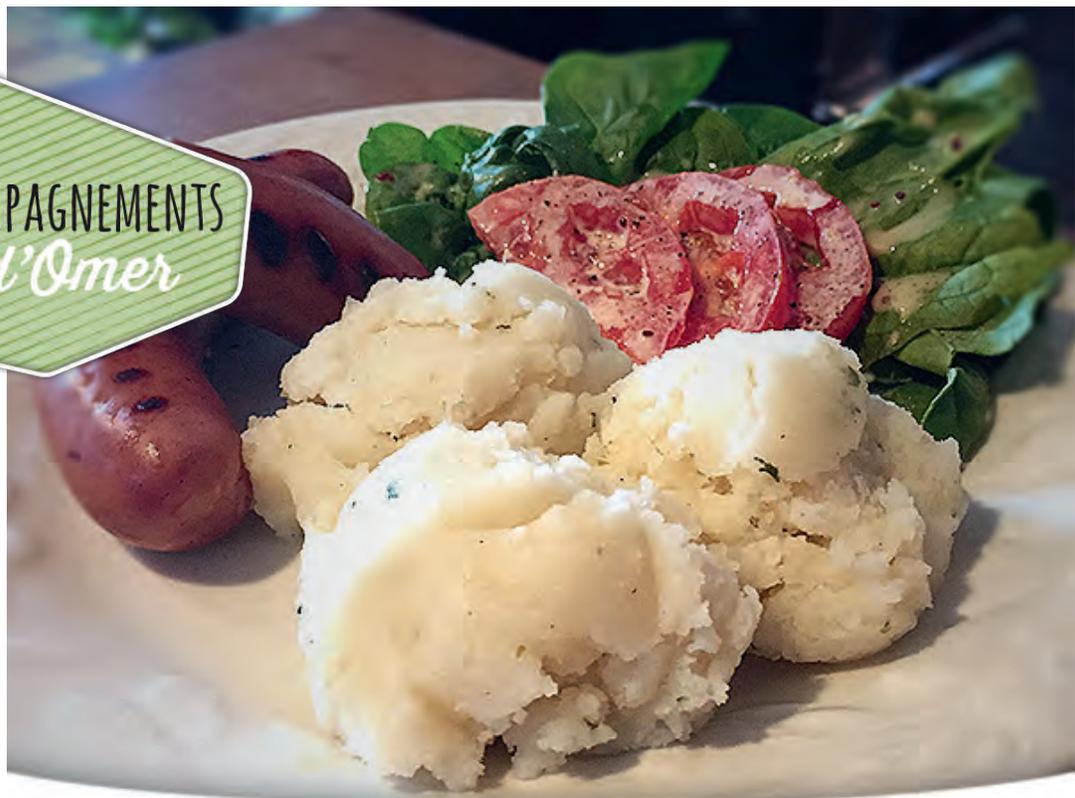


350 g
2-3 personnes





LES ACCOMPAGNEMENTS d'Omer



Les Pétacles

INGRÉDIENTS

Pommes de terre, bouillon de poulet, lait et épices.

POMMES DE TERRE PILÉES



400 g
2-3 personnes





LES ACCOMPAGNEMENTS *d'Omer*



INGRÉDIENTS

Porc, eau, chapelure de blé grillée, sel, oignons déshydratés, protéine de soya, dextrose, poudre d'oignon, farine de blé, poudre d'ail et épices.

CRETONS DU TEMPS DES SUCRES



250 g



LES
ACCOMPAGNEMENTS
d'Omer



LES Beans

INGRÉDIENTS

Haricots blancs, cassonade, oignons, mélasse, ketchup, sirop d'érable, vinaigre balsamique, lard, moutarde sèche et épices.

LES BEANS D'LA CABANE



500 ml



1 L





LES
ACCOMPAGNEMENTS
d'Omer



Cheesy Veggie

INGRÉDIENTS

Carottes, brocolis, haricots jaunes, navets, choux-fleurs, oignons, crème culinaire, huile, jus de citron, épices et fromage mozzarella.

GRATIN DE LÉGUMES



425 g
1-2 personnes



950 g
3-4 personnes





LES
ACCOMPAGNEMENTS
d'Omer



Le 
Dauphineux

INGRÉDIENTS

Patates, lait, oignons, crème 35%,
fromage mozzarella, parmesan, ail et
épices.

GRATIN DE POMME DE TERRE



400 g
1-2 personnes



850 g
3-4 personnes



LES
ACCOMPAGNEMENTS
d'Omer



GRILLE MOI-ÇA!



INGRÉDIENTS

Baguette blanche, beurre et fleur d'ail.

BAGUETTE DE PAIN À LA FLEUR D'AIL



12 à 14 pouces





LES
ACCOMPAGNEMENTS
d'Omer



LES CONFINÉES

INGRÉDIENTS

Patate, mayonnaise, fromage à la crème, fromage cheddar, vin blanc, bacon, épinard, ail, échalotes, épices.

PATATE FARCIE FROMAGE BACON



4 unités



LES EMPOTÉS



INGRÉDIENTS

Tomates, pomme, vinaigre, sucre, oignon, céleri et épices.

INGRÉDIENTS

Zucchini, oignons, poivrons, sucre, vinaigre, moutarde sèche, graines de céleri et épices.

INGRÉDIENTS

Tomates, poires, pêches, oignons, poivrons, pommes, sucre, vinaigre et épices.

INGRÉDIENTS

Concombres, sucre, vinaigre, oignon et épices.

INGRÉDIENTS

Betteraves, vinaigre et sucre.

KETCHUP AUX TOMATES



500 ml

KETCHUP AUX ZUCCHINIS



500 ml

KETCHUP AUX FRUITS



500 ml

CORNICHONS SUCRÉS



500 ml

BETTERAVES MARINÉE



500 ml

LES EMPOTÉS



SALSA

INGRÉDIENTS

Tomates, oignons, poivrons verts,
vinaigre, maïs, haricots noirs, piment
jalapeño, ail et épices.

SALSA



500 ml



LES EMPOTÉS



INGRÉDIENTS

Sucre, vinaigre, abricot, poivron, oignon, sirop d'érable, piment fort et carragénine.

GELÉE D'ABRICOT ET POIVRONS

212 ml



INGRÉDIENTS

Fleurs d'ail, huile, jus de citron et sel.

FLEUR D'AIL

212 ml



INGRÉDIENTS

Oignons, poires, cassonade, sirop d'érable, margarine, vin rouge et vinaigre de cidre de pomme.

CONFIT D'OIGNON ET POIRE À L'ÉRABLE

212 ml



LES EMPOTÉS



INGRÉDIENTS

Bleuets (sauvages et cultivés), sucres (sucre et sirop d'érable), jus de citron naturel et agar-agar.

INGRÉDIENTS

Fruits (ananas et bananes), sucre, crème de coco, jus de lime naturel, agar-agar, combava et cannelle.

INGRÉDIENTS

Fraises, canneberges, framboises (sucrés avec 60 % de sirop d'érable) sucre, jus de citron et gélatine.

INGRÉDIENTS

Fraises, rhubarbes, mûres, bleuets, cerises (sucrés avec 60 % de sirop d'érable), sucre, jus de citron et gélatine.

INGRÉDIENTS

Fruits (camerises et poires), sucres (sucre et sirop d'érable), jus de citron naturel et mélange 4 épices.

CONFITURE 2 BLEUETS ET ÉRABLE

212 ml



CONFITURE ANANAS, BANANES ET NOIX DE COCO

212 ml



CONFITURE AUX 3 FRUITS

212 ml



CONFITURE AUX 5 FRUITS

212 ml



CONFITURE CAMERISES ET POIRES

212 ml



LES EMPTÉS



INGRÉDIENTS

Fraises, sucres (sucre et sirop d'érable) et jus de citron naturel.

CONFITURE FRAISES ET ÉRABLE

212 ml



INGRÉDIENTS

Fruits (mangues, kiwis et oranges), sucre et jus de lime naturel.

CONFITURE KIWIS, MANGUES ET ORANGE CONFITES

212 ml



INGRÉDIENTS

Pommes, sirop d'érable, sucre et jus de citron naturel.

GELÉE DE POMMES À L'ÉRABLE

212 ml



INGRÉDIENTS

Sirop d'érable et carragénine.

GELÉE À L'ÉRABLE

212 ml



INGRÉDIENTS

Pommes, sirop d'érable, sucre, jus de citron naturel et beurre.

BEURRE DE POMMES À L'ÉRABLE

212 ml



LES EMPÔTÉS



INGRÉDIENTS

Huile de canola, eau, œuf, sel, vinaigre, sucre, épices, jus de citron, moutarde à l'ancienne, moutarde de Dijon et sirop d'érable.

INGRÉDIENTS

Mayonnaise, oignon, sucre, huile végétale, vinaigre, relish, moutarde de Dijon et épices.

INGRÉDIENTS

Œufs, huile végétale, parmesan, vinaigre, câpres, ail et épices.

INGRÉDIENTS

Concombre, sucre, vinaigre, oignon et épices.

SAUCE DIJONNAISE À L'ÉRABLE

359 ml



SAUCE SALADE DE CHOU

359 ml



SAUCE SALADE CÉSAR

359 ml



MAYONNAISE CAJUN

359 ml



LES EMPTÉS



INGRÉDIENTS

Huile de canola, vinaigre balsamique (sulfites), sirop d'érable, graines de sésame (blanches et noires), sel et poivre. **Contient des sulfites.**

INGRÉDIENTS

Huile de canola, framboises, sucres (sucre et sirop d'érable), vinaigre de vin rouge (sulfites), basilic frais, jus de citron naturel, sel, poivre et arôme naturel de basilic. **Contient des sulfites.**

INGRÉDIENTS

Huile de canola, jus de fruits naturels (orange, lime et citron), sucre, vinaigre de cidre (sulfites), poivron rouge, gingembre frais, sel, combava et pili-pili. **Contient des sulfites.**

INGRÉDIENTS

Huile de canola, bleuets, sucres (sucre et sirop d'érable), vinaigre de vin rouge (sulfites), jus de citron naturel, gingembre frais, sel et poivre. **Contient des sulfites.**

VINAIGRETTE BALSAMIQUE À L'ÉRABLE AUX 2 SÉSAMES

250 ml



VINAIGRETTE FRAMBOISES, BASILIC ET ÉRABLE

250 ml



VINAIGRETTE AGRUMES ET PIMENTS

250 ml



VINAIGRETTE BLEUETS, GINGEMBRE ET ÉRABLE

250 ml





Les
desserts
de Murielle



C'est fou
DANS BOUCHE

INGRÉDIENTS

Crème 35 %, blanc d'œuf, sirop d'érable,
sirop de table, jaune d'œuf, sucre.

MOUSSE À L'ÉRABLE



500 ml



1 L





Les
desserts
de Murielle



LES BEIGNES Nammy

INGRÉDIENTS

Farine, patates, saindoux, sucre, lait,
sirop d'érable, margarine, poudre à pâte
et vanille.

BEIGNES À L'ÉRABLE



13 unités



Les
desserts
de Murielle



La sacrifice

INGRÉDIENTS

Croûte: farine, saindoux, sel et vinaigre.

Sirop d'érable, cassonade, crème 35%, œufs, farine et lait évaporé.

TARTE AU SIROP D'ÉRABLE



6 pouces



9 pouces



Les
desserts
de Murielle



LA TABAROQUETTE

INGRÉDIENTS

Croûte: farine, saindoux, sel et vinaigre.

Œufs, sirop d'érable, sirop de maïs, pacanes, sucre, beurre fondu et vanille.

TARTE AU SIROP ET PACANES



6 pouces



9 pouces



Les
desserts
de Murielle



SANS
Compromis

INGRÉDIENTS

Farine, bananes, dattes, yogourt grec, œufs, noix de pacane, grenobles, amandes, graines de citrouille, sirop d'érable, bicarbonate de soude, poudre à pâte et sel.

PAIN AUX BANANES ET SES NOIX À L'ÉRABLE SANS GRAS, SUCRÉ AUX DATTES



350 g



Les
desserts
de Murielle



J* COMMENCE
lundi

INGRÉDIENTS

Crème 35 %, lait, jaune d'œuf, sucre et vanille.

Garniture: cassonade et sucre.

CRÈME BRULÉE



4 unités





Les
desserts
de Murielle



La
Somptueuse

INGRÉDIENTS

Croûte: farine, saindoux, sel et vinaigre.

Garniture: pommes, sirop d'érable, cassonade, crème 35%, margarine, féculé de maïs et épices.

Top: farine, cassonade, margarine, amandes et essence d'amande.

TARTE AUX POMMES ET CRÈME D'ÉRABLE



6 pouces



9 pouces



Les
desserts
de Murielle



L'EXPLOSIVE

INGRÉDIENTS

Croûte: farine, saindoux, sel et vinaigre.

Garniture: fraises, rhubarbe, bleuets, cerises, mûres, sirop d'érable, sucre, eau, cardamome et fécule de maïs.

TARTE AUX 5 FRUITS À L'ÉRABLE ET CARDAMOME



6 pouces



9 pouces





Les
desserts
de Murielle



La **B**
Lime pie

INGRÉDIENTS

Œufs, lait évaporé, sucre, jus de lime et zeste de lime.

Croûte: chapelure Graham, margarine et sucre.

Meringue italienne: blanc d'œufs et sucre.

TARTE À LA LIME



9 pouces





Les
desserts
de Murielle



Les BOUCHES TROUS

INGRÉDIENTS

Boules au chocolat: Rice Krispies, Corn flakes, sirop de maïs, cassonade, beurre d'arachide et chocolat.

Rochers à la noix de coco: noix de coco, lait condensé sucré, raisins secs, graines de citrouille et pépites de chocolat.

Baklavas à l'érable: pâte phyllo, amandes, noix de Grenoble, sirop d'érable, margarine et épices.

BOUCHÉES MIXTES



24 unités





Les
desserts
de Murielle



Le POT-FRAISES

INGRÉDIENTS

Ingrédients: farine, œufs, margarine, vanille, poudre à pâte, crème 35 %, yogourt, fraises, guimauves rôties, chapelure Graham, beurre d'érable et sirop d'érable.

GÉNOISE GARNIE DE MOUSSE AUX FRAISES ET CRÈME DE GUIMAUVES GRILLÉES AVEC SON CROUSTILLANT À L'ÉRABLE



225 ml





Les
desserts
de Murielle



Le POT--CHOCO

INGRÉDIENTS

Ingrédients: farine, œufs, margarine, vanille, poudre à pâte, crème 35 %, yogourt, chocolat, guimauves rôties, chapelure Graham, beurre d'érable et sirop d'érable.

GÉNOISE GARNIE DE MOUSSE AU CHOCOLAT ET CRÈME DE GUIMAUVES GRILLÉES AVEC SON CROUSTILLANT À L'ÉRABLE



225 ml





Les
desserts
de Murielle



Le POT-CITRON

INGRÉDIENTS

Ingrédients: farine, œufs, margarine, vanille, poudre à pâte, crème 35 %, yogourt, citrons, guimauves rôties, chapelure Graham, beurre d'érable et sirop d'érable.

GÉNOISE GARNIE DE MOUSSE AUX CITRONS ET CRÈME DE GUIMAUVES GRILLÉES AVEC SON CROUSTILLANT À L'ÉRABLE



225 ml





Les
desserts
de Murielle




La Festive

INGRÉDIENTS

Étage 1: Rice Krispies, chocolat, sucre et vanille.

Étage 2: crème 35%, chocolat et gélatine.

Étage 3: crème 35%, framboises, sucre à glacer et gélatine.

Étage 4: crème 35%, blancs d'œuf, sirop d'érable, sirop de table et jaunes d'œuf.

Décoration: chocolat, Rice Krispies et noisettes.

BÛCHE DE NOËL



8 pers.





Les
desserts
de Murielle



Pets
de sœurs



BERNARD

INGRÉDIENTS

Pâte feuilletée, pommes, cassonade, crème 35 %, sirop d'érable, lait, margarine et épices.

SPIRALES FEUILLETÉES AUX POMMES



9 pouces





Les
desserts
de Murielle



LA MONSTRUEUSE

INGRÉDIENTS

Croûte: farine, saindoux, sel et vinaigre.

Garniture: citrouille, œufs, sirop d'érable, sucre, crème 35 %, lait 2 %, farine, cannelle et muscade.

TARTE À LA CITROUILLE



6 pouces



9 pouces



Les
desserts
de Murielle



Coco mango

INGRÉDIENTS

Biscuit: farine, gruau, cassonade, margarine, huile, œufs, sirop d'érable, bicarbonate de soude et sel.

Crème glacée: lait de coco, crème 35%, sucre, mangue et gélatine.

Confiture: mangues, kiwis, oranges, sucre et jus de lime.

SANDWICH À LA CRÈME GLACÉE



4 unités



Les
desserts
de Murielle



Les **Baveux**

INGRÉDIENTS

Œufs, chocolat noir, margarine de soya, sucre, farine de riz blanc et beurre d'érable.

MI-CUIT CHOCOLAT, ÉRABLE ET FRAMBOISES



4 unités



Les produits DE L'ÉRABLE à Réal



Tire d'érable	250 g	500 g	
Beurre d'érable	250 g	500 g	
Pain de sucre mou		250 g	
Gelée à l'érable		212 ml	
Caramel à l'érable		212 ml	
Suçon à l'érable*			un.
Bonbons durs à l'érable			20 un.
Bonbons à l'érable fondant			14 un.
Chocolats farcis au beurre d'érable			8 un.
Croquant à l'érable*			100 g
Cornets à la tire et au sucre d'érable	1 un.	6 un.	12 un.
Cornets au chocolat et beurre d'érable	1 un.	6 un.	12 un.
Cornets mixtes (tire et sucre d'érable/chocolat et beurre d'érable)		6 un.	12 un.
Granola à l'érable			300 g
Cassonade d'érable			200 g
Meringues à l'érable			12 un.
Noix à l'érable*			80 g
Pop corn caramélisé à l'érable et à la fleur de sel*			85 g
Sirop d'érable en canne	540 ml	1 gallon (8 cannes)	
Sirop d'érable bidon de plastique	100 ml	250 ml	500 ml 1L
Sirop d'érable en bouteille de verre	375 ml	250 ml (feuille d'érable)	

Emballages-cadeaux de produits de l'érable*

DISPONIBLES SUR COMMANDE

* Produits taxables