

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, poivre.

PRÉPARATION

Réchauffer et servir.

CHAUDRÉE DE MAÏS



500 ml

4.50\$



1 L

8.50\$



LA SILENCIEUSE

INGRÉDIENTS

Pois , oignons, carotte râpé, sel, feuille de laurier, poivre blanc

PRÉPARATION

Ajouter jusqu'à un demi contenant d'eau selon la consistance désirée et réchauffer.

SOUPE AUX POIS



500 ml

3⁵⁰\$



1 L

6⁰⁰\$



Les Royaux

INGRÉDIENTS

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

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

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

PRÉPARATION

Congelé: Cuire au four à 350 degré de 15 à 20 minutes.

Décongelé: Cuire au four à 350 degré de 10 à 15 minutes.

ROULEAUX IMPÉRIAUX



4 unités
2 personnes

8⁵⁰\$



8 unités
4 personnes

16⁰⁰\$



Les soupes
et entrées
de Ludger



LA GRATIGNONE



INGRÉDIENTS

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

Dessus: Fromage mozzarella, suisse et parmesan, pain.

PRÉPARATION

Utiliser à l'état gelé !

Mettre le bloc de soupe dans un bol à soupe (min. 250 ml) allant au four.

Cuire au four à 350 degré 30 à 40 minutes

SOUPE À L'OIGNON CARAMÉLISÉ AU BRANDY



2 portions

685\$



Les soupes
et entrées
de Ludger



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, épices.

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

PRÉPARATION

Cuire congelé au four conventionnel à 350-400 degré pendant 20-25 minutes.

Déguster juste comme ça en entrée ou en plat principal!

BOUCHÉES DE RISOTTO AUX LÉGUMES CITRONNÉS



8 unités

650\$



TI-RIZ MIGNON

aux champignons

INGRÉDIENTS

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

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

PRÉPARATION

Cuire congelé au four conventionnel à 350-400 degré pendant 20-25 minutes.

Déguster juste comme ça en entrée ou en plat principal!

BOUCHÉES DE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES



8 unités

6⁵⁰\$



Les soupes
et entrées
de Ludger



LES PAPOUTES BURGER

INGRÉDIENTS

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

Boeuf haché, oeufs, épices, fromage cheddar jaune, oignons, vinaigre balsamique, sucre.

PRÉPARATION

À l'état congelé, cuire 2 à 3 minutes au micro-ondes (selon l'intensité) maximum de 4 burgers à la fois.

Si vous souhaitez un p'tit côté croustillant, après le micro-onde, grillée dans un poêlon ou sur un grille panini.

MINIS CHEESEBURGERS AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS



4 unités

850\$



Les soupes
et entrées
de Ludger



LA MUSCLÉ

INGRÉDIENTS

Lait de coco, vermicelle de riz, boeuf, carottes, pois mange-tout, mini mais, oignons, base de boeuf, huile végétale, huile de sésame grillé, sauce poisson, gingembre, ail, épices.

PRÉPARATION

Réchauffez et servir

SOUPE-REPAS THAÏ AU BŒUF



500 ml

5⁵⁰\$



1 L

10⁵⁰\$



Les soupes
et entrées
de Ludger



LA
BOURRATIVE

INGRÉDIENTS

Pois chiche, fèves rouges, poivrons rouge rôti, poivrons verts, échalotes, huile, base de poulet, vinaigre balsamique, jus de citron, ail, épices.

PRÉPARATION

Décongeler et servir

SALADE DE LÉGUMINEUSE



3-4 personnes

5.50\$



INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Réchauffer et servir

POTAGE AUX LÉGUMES



500 ml

4.00\$



1 L

7.50\$



Les soupes
et entrées
de Ludger



Brie fondant

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Congelé: cuire à 350 degrés durant environ 30 minutes

BRIE FONDANT POIRE, OIGNONS ET ÉRABLE



12,50\$



FISH ON

INGRÉDIENTS

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

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

PRÉPARATION 2-3 PERS.

Congelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré 50 à 70 minutes.

Décongelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré de 45 à 55 minutes.

PRÉPARATION 5-6 PERS.

Congelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré 70 à 90 minutes.

Décongelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré de 60 à 70 minutes.

PÂTÉ AU SAUMON



400g
1 personne

8⁵⁰\$



900g
2-3 personnes

14⁹⁵\$



1.8 kg
5-6 personnes

27⁹⁵\$



COMME DANS L'TEMPS

INGRÉDIENTS

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

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

PRÉPARATION

Congelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré 50 à 70 minutes.

Décongelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré de 45 à 55 minutes.

PÂTÉ À LA VIANDE



6 pouces
1-2 personnes

750\$



9 pouces
3-4 personnes

1300\$



Y'en a
D'DANS
LA SAUCE

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Réchauffer et servir

SAUCE DE VOLAILLE



500ml

5.75\$



1 L

10.95\$



Y'en a D'DANS

INGRÉDIENTS

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

Pâte à tarte: farine, saindoux, sel vinaigre.

PRÉPARATION 1-2 PERS.

Congelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré 25-30 min.

Décongelé: Cuire au four à 350 degré de 10-15 min.

PRÉPARATION 3-4 PERS.

Congelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré 50 À 70 minutes.

Décongelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré de 45 à 55 minutes.

PÂTÉ DE VOLAILLE



6 pouces
1-2 personnes

6⁹⁵\$



9 pouces
3-4 personnes

11²⁵\$



La
brouteuse

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, parmesan

PRÉPARATION

Congelé: Couvrir et cuire au four à 350 degré 50 à 60 minutes.

Décongelé: Cuire au four à 350 degré de 25 à 30 minutes.

TARTE FROMAGÉE AUX LÉGUMES



6 pouces
1-2 personnes

7.25\$



9 pouces
3-4 personnes

11.50\$



iOlé Olé!

INGRÉDIENTS

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

Pâte à tarte: farine, saindoux, sel vinaigre.

PRÉPARATION

Congelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré de 50 à 70 minutes.

Décongelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré de 45 à 55 minutes.

PÂTÉ MEXICAIN



6 pouces
1-2 personnes

750\$



9 pouces
3-4 personnes

1300\$



Le p'tit
Vilain



INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION 2-3 pers.

Congelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré 50 à 70 minutes.

Décongelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré de 45 à 55 minutes.

PRÉPARATION 5-6 pers.

Congelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré 70 à 90 minutes.

Décongelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré de 60 à 70 minutes.

PARMENTIER AU CANARD



400 g
1 personne

8⁵⁰\$



850 g
2-3 personnes

14⁹⁵\$



1.7 kg
5-6 personnes

26⁹⁵\$



INGRÉDIENTS

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

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

PRÉPARATION 2-3 pers.

Congelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré de 75 à 90 minutes.

Décongelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré de 60 à 70 minutes.

PRÉPARATION 7-8 pers.

Congelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré de 90 à 110 minutes.

Décongelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré de 75 à 95 minutes.

TOURTIÈRE AUX 3 VIANDES



925 g
2-3 personnes

14⁹⁵\$



2.7 kg
7-8 personnes

35⁰⁰\$



La
brouetteuse
CARNIVORE

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Congelé: Couvrir et cuire au four à 350 degré 50 à 60 minutes.

Décongelé: Cuire au four à 350 degré de 25 à 30 minutes.

TARTE FROMAGÉE AU JAMBON ET AU ÉPINARD



6 pouces
1-2 pers.

725\$



9 pouces
3-4 pers.

1250\$



LE 
QUÉBEQUEUX

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Portion unitaire.

Congelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré 25-30 min. **Décongelé:** Cuire au four à 350 degré de 10-15 min ou réchauffer au micro-onde.

Format 2-3 personnes.

Congelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré 50-70 min. **Décongelé:** Cuire au four à 350 degré de 45-55 min

Format 5-6 personnes.

Congelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré 70-90 min. **Décongelé:** Cuire au four à 350 degré de 60-70 min

PÂTÉ CHINOIS AU 2 VIANDES



400 g
1 personne

7⁵⁰\$



850 g
2-3 personnes

11²⁵\$



1.7 kg
4-6 personnes

20⁹⁵\$



LE 
QUÉBÉQUEUX
végé

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Portion unitaire.

Congelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré 25-30 min. **Décongelé:** Cuire au four à 350 degré de 10-15 min ou réchauffer au micro-onde.

Format 2-3 personnes.

Congelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré 50-70 min. **Décongelé:** Cuire au four à 350 degré de 45-55 min

Format 5-6 personnes.

Congelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré 70-90 min. **Décongelé:** Cuire au four à 350 degré de 60-70 min

PÂTÉ CHINOIS VÉGÉTARIEN



400 g
1 personne

750\$



850 g
2-3 personnes

1150\$



1.7 kg
4-6 personnes

2200\$



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, féculé de maïs, ail, sel, poivre

PRÉPARATION 2-3 PERS.

Congelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré 75 à 90 minutes.

Décongelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré de 50 à 60 minutes

Assurez-vous que la température interne soit de 70 degré.

PRÉPARATION 4-5 PERS.

Congelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré 90 à 100 minutes.

Décongelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré de 60 à 70 minutes

Assurez-vous que la température interne soit de 70 degré.

GRATIN DE LA MER



950g
2-3 personnes

1475\$



1.9 kg
4-5 personnes

2700\$



LES PROTÉINÉS *de René*



La sauce SPECTACULAIRE

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Réchauffer et servir

SAUCE AUX FRUITS DE MER



500ml

9⁵⁰\$



1 L

18⁰⁰\$



LES PROTÉINÉS *de René*



Le réconfortant

INGRÉDIENTS

Cube de bœuf, carottes, oignons, céleris, pâte de tomate, farine, base de bœuf, ail, sauce worcestershire, maïs, épices.

PRÉPARATION 3-4 PERS.

Congelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré 60 à 70 minutes.

Décongelé: Réchauffer et servir.

PRÉPARATION 6-8 PERS.

Congelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré 70 à 90 minutes.

Décongelé: Réchauffer et servir.

MIJOTÉ DE BŒUF AUX LÉGUMES



400g

1-2 personnes

8⁵⁰\$



850 g

3-4 personnes

15⁹⁵\$



LES
PROTÉINÉS
de René



LES FOFOUNES *braisées*



INGRÉDIENTS

Fesse de porc, sauce soya, ail, poivre.

PRÉPARATION

Décongeler et servir.

Peut être consommé chaud ou froid. Jus de cuisson en option si mangé chaud.

PORC BRAISÉ EFFILOCHÉ



450g
2-3 personnes

795\$



900g
4-5 personnes

1495\$



LES
PROTÉINÉS
de René



CROQUE *là-d'dans*



INGRÉDIENTS

Poisson, crevettes, œufs, graine de sésame, fromage mozzarella, oignons, moutarde de Dijon, fromage parmesan, farine de riz brun, huile, ail, épices.

PRÉPARATION

Congelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré 15 à 20 minutes.

Décongelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré de 7 à 12 minutes.

CROQUETTES DE CREVETTES ET POISSON EN CROUTE DE SÉSAME



6 unités

13⁰⁰\$



LES PROTÉINÉS *de René*



LES DODUES

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Congelé: Plonger le sac dans l'eau bouillante de 20 à 25 minutes

Décongelé: Réchauffer et servir

Truc: Poêler pour une texture plus croustillante.

HAUT DE CUISSE GLACÉE À L'ÉRABLE



450g
2-3 personnes

14⁵⁰\$



900g
4-5 personnes

26⁹⁵\$



LES PROTÉINÉS *de René*



LES SURPRENANTES

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Congelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré 15 à 20 minutes.

Décongelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré de 10 à 15 minutes.

Truc: Surveillez pour ne pas que le fromage en sorte.

BOULETTES DE DINDE ET JAMBON FARCIES AU FROMAGE EN GRAIN



10 unités

10⁰⁰\$

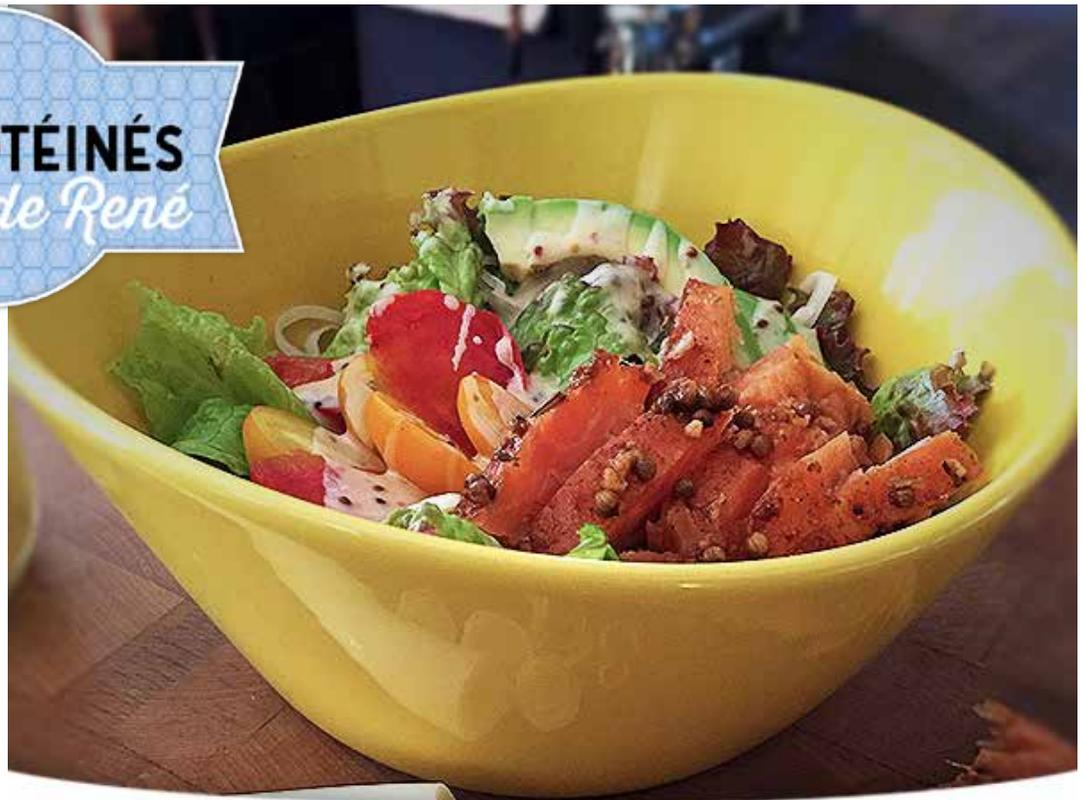


20 unités

19⁰⁰\$



LES
PROTÉINÉS
de René



 **Le boucané
MARNIER**

INGRÉDIENTS

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

PÉPITES DE SAUMON FUMÉ À L'ÉRABLE ET AU GRAND MARNIER



135g

895\$

PRÉPARATION

Décongeler au réfrigérateur ou dans l'eau froide et servir !



SAUCISSES ENTIÈREMENT CUITES

Décongeler et réchauffer dans un poêlon ou au BBQ.



SAUCISSES FUMÉE À L'ÉRABLE ET BACON ENTIÈREMENT CUITES

2 saucisses

525\$



SAUCISSES FUMÉE JAMBON-GRUYERE

2 saucisses

525\$



SAUCISSES FUMÉE SANGLIER ET CHAMPIGNON

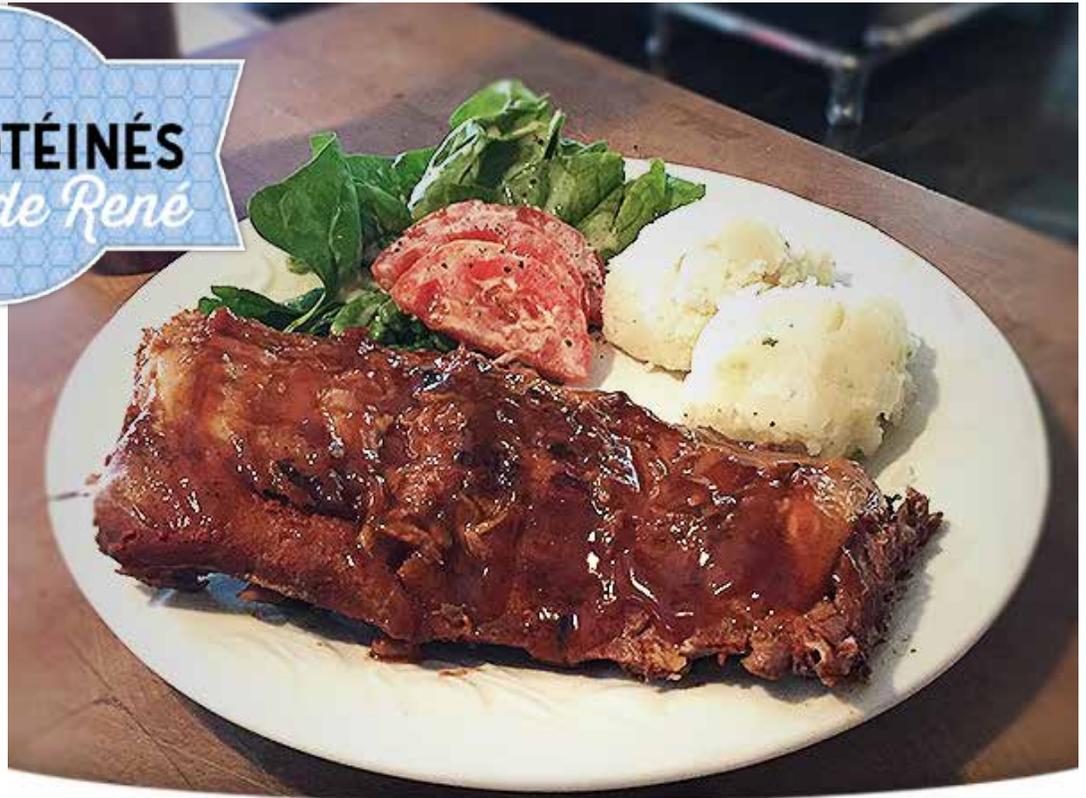
2 saucisses

525\$



LES
PROTÉINÉS
de René

Au **Saucisson**
Vaudois
CHARCUTERIE ARTISANALE



Côtes levées



INGRÉDIENTS

Porc, cassonade, selde mer, épices, ail, moutarde, oignon, poivre.

PRÉPARATION

Décongeler et réchauffer au four ou sur le BBQ avec la sauce de votre choix au goût.

CÔTE LEVÉE DE PORC MARINÉ ENTIÈREMENT CUITE



1 livre

10⁰⁰\$



LES PROTÉINÉS *de René*



L'ÉTACÉ



INGRÉDIENTS

Chou, porc, sauce tomate, jus de tomate, tofu, riz, oignon, oeufs, ail, épice.

PRÉPARATION 1 PERS.

Congelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré 60 à 70 minutes.

Décongelé: Réchauffer et servir.

PRÉPARATION 2-3 PERS.

Congelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré 60 à 70 minutes.

Décongelé: Réchauffer et servir.

CIGARES AU CHOUX



400g
1 personne

6⁹⁵\$

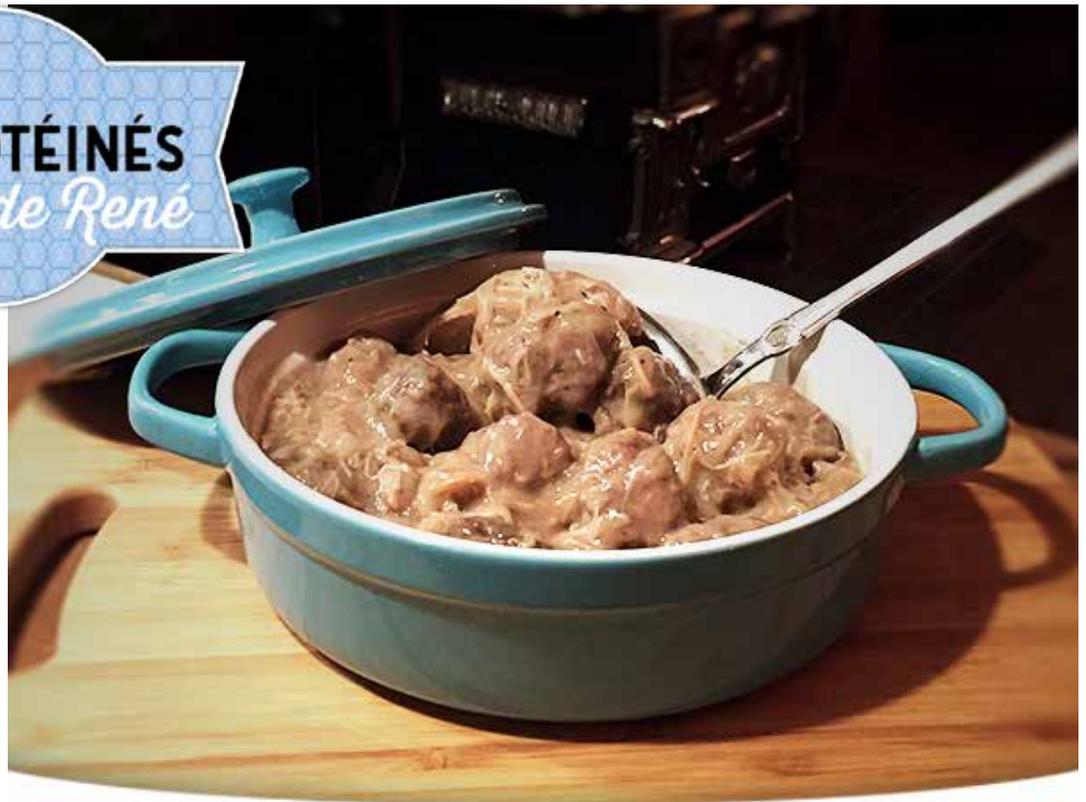


900g
2-3 personnes

10⁰⁰\$



LES PROTÉINÉS *de René*



Les BOUBOULES

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION 25 BOUL.

Congelé : Cuire au four à 350 degré de 60 à 70 minutes.

Décongelé : Cuire au four à 350 degré de 40 à 50 minutes.

PRÉPARATION 50 BOUL.

Congelé : Cuire au four à 350 degré de 70 à 90 minutes.

Décongelé : Cuire au four à 350 degré de 60 à 70 minutes.

RAGOÛT DE BOULETTES



370 g

7⁵⁰\$



25 boulettes

12⁹⁵\$



50 boulettes

23⁹⁵\$



LES
PROTÉINÉS
de René



Le 
Bon'heure

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Congelé : Mettre au four à 350 degré maximum pour 10 à 20 minutes.

CASSEROLE DÉJEUNER



275g
1 personne

4.95\$



LES
PROTÉINÉS
de René




Fiesta
VÉGÉTARIANA

INGRÉDIENTS

Tofu, fèves noir, maïs, tomates, oignons, poivron rouge rôtis, tomates séchées, sirop d'érable, huile végétale, ail, épices.

PRÉPARATION

Décongeler, réchauffer et servir

CHILI AU TOFU



500 ml

675\$



1 L

1250\$



LES
PROTÉINÉS
de René




**GROS
JAMBON**

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Décongelé: Réchauffez et servir ou manger froid en sandwich ou salade.

JAMBON À L'ANANAS ET ÉRABLE



500 g
2-3 pers.

13⁹⁵\$



LES PROTÉINÉS *de René*



**GROS
MOGNON**

INGRÉDIENTS

Jarret de porc, oignon, bouillon de boeuf, vin rouge, moutarde de dijon, margarine, sauce worcestershire, ail épices, fécule de maïs.

PRÉPARATION

Mettre le sachet dans un chaudron d'eau et bouillir afin de réchauffer le produit. Environ 20 minutes. Les Jarrets sont entièrement cuits, il vous suffit de les réchauffer.

JARRET DE PORC



450 g

12,50\$



MAMAMIA



INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Décongeler, réchauffer et servir

SAUCE À SPAGHETTI SIGNÉE BERNARD



500 ml
2 personnes

4.75\$



1 L
4 personnes

9.00\$



L'ÉPAISSE

INGRÉDIENTS

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

Pâte alimentaire : lasagne

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

PRÉPARATION 2-3 PERS.

Congelé : Cuire au four conventionnel à 350 degré 60 à 70 minutes.

Décongelé : Cuire au four conventionnel à 350 degré de 40 à 50 minutes.

PRÉPARATION 6-8 PERS.

Idéalement décongeler de 24 à 48 h avant de mettre au four à 350 degré de 60 à 70 minutes.

LASAGNES AUX TROIS VIANDES



925g
2-3 personnes

12²⁵\$



2,9 kg
6-8 personnes

30⁰⁰\$



INGRÉDIENTS

Sauce: Tomates, champignons, huile végétale, ail, épices

Lasagne: (semoule de blé dur, niacine, acide folique, sulfate ferreux, riboflavine, mononitrate de thiamine)

Légumes rotis: poivrons, zucchini, oignons, aubergines

Sauce béchamel: (Lait, fromage cottage, huile, margarine, oignons, farine, ail, épices), fromage mozzarella.

PRÉPARATION 2-3 PERS.

Congelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré 60 à 70 min

Décongelé: Cuire au four conventionnel à 350 degré de 40 à 50 minutes

PRÉPARATION 6-8 PERS.

Idéalement décongeler de 24 à 48 h avant de mettre au four à 350 degré de 60 à 70 minutes.

L'ÉPAISSE Végé

LASAGNES AUX LÉGUMES GRILLÉS



925g
2-3 personnes

13⁰⁰\$



2,9 kg
6-8 personnes

33⁰⁰\$



Les Crèmes·AIL

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Décongeler, réchauffer et servir.

POULET SAUCE ROSÉE, TOMATES ET AIL



500 ml

775\$



1 L

1495\$



Mamamia
Végé

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Décongeler, réchauffer et servir

SAUCE À SPAGHETTI AU TOFU



500 ml
2 personnes

5.25\$



1 L
4 personnes

9.95\$



INGRÉDIENTS

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

Crumble: Farine, panko, margarine, parmesan, épices.

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

PRÉPARATION

Portion unitaire : Le contenant va au four conventionnel et au four à micro-onde. **Congelé:** Cuire au four conventionnel à 350 degré 25-30 min. **Décongelé:** Cuire au four à 350 degré de 10-15 min ou réchauffer au micro-onde.

Format 2-3 personnes : **Congelé:** Cuire au four conventionnel à 350 degré 50-70 min. **Décongelé:** Cuire au four à 350 degré de 45-55 min

Format 5-6 personnes : **Congelé:** Cuire au four conventionnel à 350 degré 70-90 min. **Décongelé:** Cuire au four à 350 degré de 60-70 min

MACARONI AU FROMAGE ET JAMBON



400 g
1-2 pers.

750\$



850 g
3-4 pers.

1295\$



1.8 kg
5-6 pers.

2795\$



LES
ACCOMPAGNEMENTS
d'Omer



LES
Râpés

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Congelé : Au four à 350 degré
15-20 minutes.

Décongelé: Au four à 350 degré 10-15
minutes.

ROESTI DE LÉGUMES ET PARMESAN



4 unités

550\$



LES ACCOMPAGNEMENTS d'Omer



INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Dans un poêlon, faire sauté à feu vif le mélange de légumes avec le sachet d'assaisonnement jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.

LÉGUMES DU JARDIN

SAUCE THAÏ À L'ÉRABLE

Sauce worcestershire, sauce soya, sirop d'érable, ail, gingembre, sriraccha

SAUCE CITRONNÉE

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

SAUCE FLEUR D'AIL

Fleur d'ail, huile végétale, vinaigre



350g
2-3 personnes

4,95\$



LES
ACCOMPAGNEMENTS
d'Omer



Rizdondaine

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Réchauffer et servir

RIZ AUX LÉGUMES À L'ÉRABLE



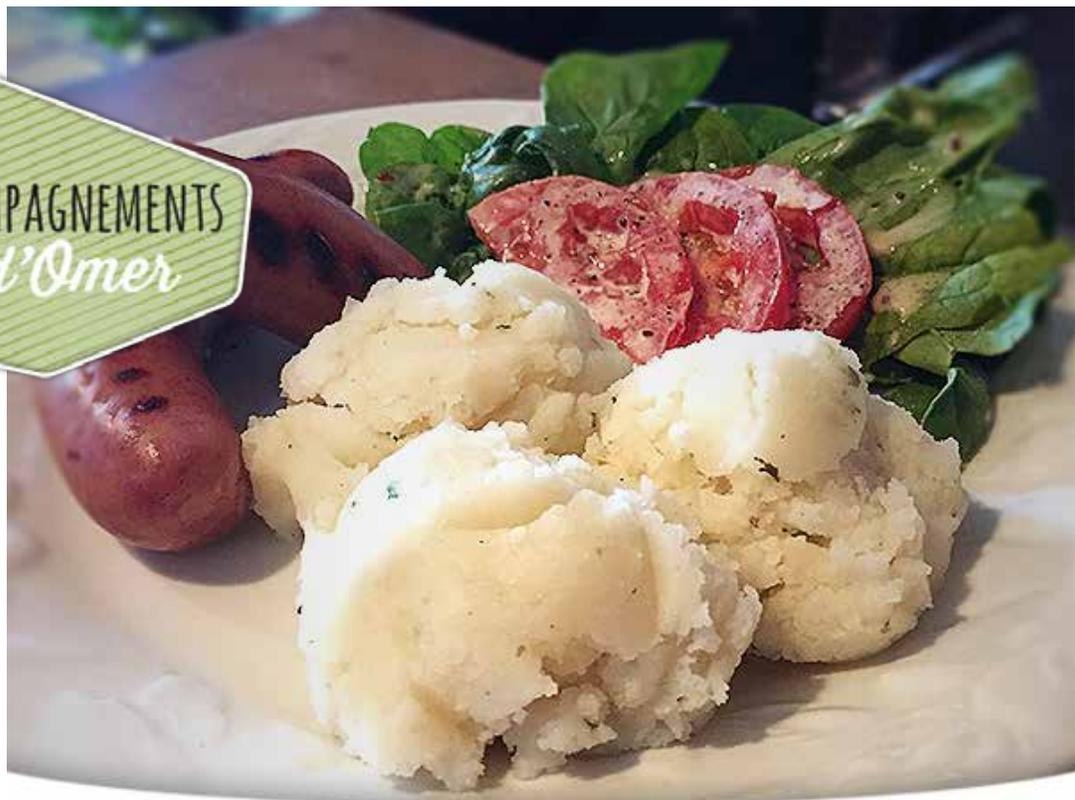
350g

2-3 personnes

350\$



LES
ACCOMPAGNEMENTS
d'Omer



Les Pétacles

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Réchauffer et servir.

POMMES DE TERRE PILÉES



400g

2-3 personnes

3,50\$



LES
ACCOMPAGNEMENTS
d'Omer



 Pômal
COCHON

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Décongeler et déguster.

CRETON DU TEMPS DES SUCRES

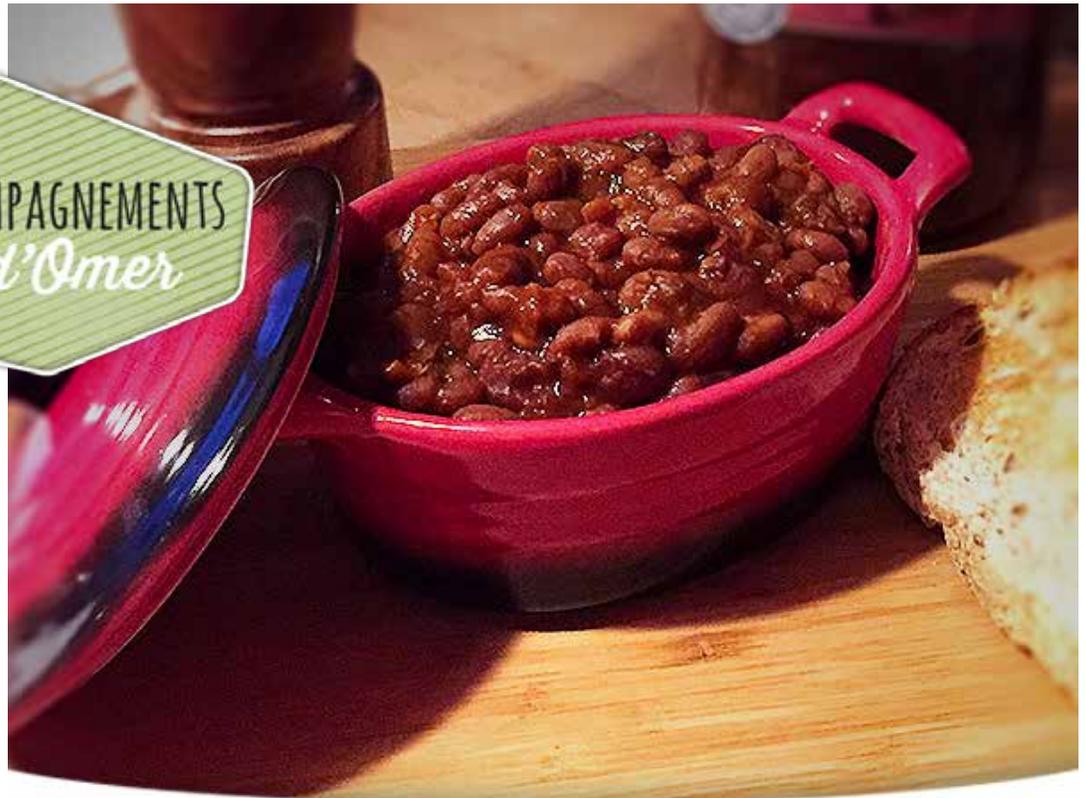


250 g

5,25\$



LES
ACCOMPAGNEMENTS
d'Omer



LES Beans

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Réchauffer et servir

LES BEANS D'LA CABANE



500 ml

5,00\$



1 L

9,00\$



LES
ACCOMPAGNEMENTS
d'Omer



Cheesy Veggie

INGRÉDIENTS

Carottes, brocolis, fèves jaunes, navets, choux fleurs, oignons, crème culinaire, huile, jus de citron, épices, fromage mozzarella

PRÉPARATION 2-3 pers.

Congelé : Cuire au four conventionnel à 350 degrés de 40 à 60 minutes.

Décongelé : Cuire au four conventionnel à 350 degrés de 35 à 45 minutes.

GRATIN DE LÉGUMES



950g

3-4 personnes

10⁹⁵\$



LES
ACCOMPAGNEMENTS
d'Omer



Le
Dauphineux

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION 1-2 pers.

Congelé : Cuire au four conventionnel à
350 degré 15 à 25 minutes.

Décongelé : Réchauffer au micro-onde..

PRÉPARATION 3-4 pers.

Congelé : Cuire au four conventionnel à
350 degré 50-70 minutes.

Décongelé : Cuire au four à 350 degré de
45-55 minutes.

GRATIN DE POMME DE TERRE



400 g
1-2 personnes

6⁵⁰\$



850 Kg
3-4 personnes

9⁹⁵\$

LES EMPOTÉS



Rapportez vos pots et couvercles et recevez **40 ¢** en échange sur votre prochain achat.



INGRÉDIENTS

Tomate, pomme, vinaigre, sucre, oignon, céleri, épices.

INGRÉDIENTS

Zucchini, oignons, poivrons, sucre, vinaigre, moutarde sèche, Graine de celeri, épices.

INGRÉDIENTS

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

INGRÉDIENTS

Concombre, sucre, vinaigre, oignon, épices.

INGRÉDIENTS

Bettrave, vinaigre, sucre.

KETCHUP AUX TOMATES

500 ml

700\$



KETCHUP AUX ZUCCHINIS

500 ml

850\$



KETCHUP AUX FRUITS

500 ml

800\$



CORNICHONS SUCRÉS

500 ml

700\$



BETTERAVES MARINÉE

500 ml

700\$



LES EMPORTÉS



GELÉE *d'abricots et poivrons*

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Ouvrir et servir

GELÉE D'ABRICOTS ET POIVRONS



190 ml

6⁷⁵\$

LES EMPORTÉS



Rapportez vos pots et couvercles et recevez **40 ¢** en échange sur votre prochain achat.



SAUCE DIJONNAISE *à l'érable*



INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Ouvrir et servir

SAUCE DIJONNAISE À L'ÉRABLE



250 ml

475\$

LES EMPOTÉS



INGRÉDIENTS

Fraises, Canneberges, framboises, sucré avec 60 % de sirop d'érable, sucre, jus de citron, gélatine.

PRÉPARATION

Ouvrir et servir

CONFITURE AUX 3 FRUITS

**CONFITURE FRAISE, CANNEBERGE,
FRAMBOISE ET ÉRABLE**



212 ml

675\$

LES EMPOTÉS



CONFITURE AUX 5 FRUITS

INGRÉDIENTS

Fraises, rubarbes, mûres, bleuets, cerises, sucré avec 60 % de sirop d'érable, sucre, jus de citron, gélatine.

PRÉPARATION

Ouvrir et servir

CONFITURE FRAISE, RHUBARBE, MÛRE, BLEUET, CERISE ET ÉRABLE



212 ml

675\$

LES EMPOTÉS



INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Ouvrir et servir

FLEUR D'AIL

FLEUR D'AIL DANS L'HUILE



212 ml

795\$

LES EMPORTÉS



Rapportez vos pots et couvercles et recevez **40 ¢** en échange sur votre prochain achat.



INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Ouvrir et servir

SAUCE *à salade de chou*

SAUCE À SALADE DE CHOU



250 ml

475\$

LES EMPOTÉS



Rapportez vos pots et couvercles et recevez **40 ¢** en échange sur votre prochain achat.



VINAIGRETTE *César*



INGRÉDIENTS

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

VINAIGRETTE CÉSAR



250 ml

5,25\$

PRÉPARATION

Ouvrir et servir

LES EMPOTÉS



Rapportez vos pots et couvercles et recevez **40 ¢** en échange sur votre prochain achat.



INGRÉDIENTS

Tomates, oignons, poivrons vert, vinaigre, mais, fèves noir, piment jalapenos, ail, épices.

PRÉPARATION

Ouvrir et servir

SALSA DOUCE

SALSA DOUCE-MÉDIUM



250 ml

700\$



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.

PRÉPARATION

Garder congelé, servir immédiatement.

MOUSSE À L'ÉRABLE



500 ml

4,00\$



1 L

7,75\$



Les
desserts
de Murielle



LES BEIGNES Nammy

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Sortir du congélateur 10 à 15 minutes avant de consommer.

Trucs : Laisser le sac ouvert lors de la décongélation pour obtenir une texture plus croustillante.

Pour un résultat exceptionnel, une fois décongelé placer les beignes sur un papier parchemin dans une plaque à cuire et réchauffer quelques minutes au four conventionnel à broil ou au four grille pain en mode toast.

BEIGNES À L'ÉRABLE



13 unités

6.50\$



Les
desserts
de Murielle



La sacrifice

INGRÉDIENTS

Croute: farine, saindoux, sel, vinaigre
Sirop d'érable, cassonade, crème 35 %, œufs, farine, lait évaporé.

PRÉPARATION

Décongeler et servir.

TARTE AU SIROP D'ÉRABLE



6 pouces

6⁹⁵\$



9 pouces

12⁰⁰\$



Les
desserts
de Murielle



LA TABAROUETTE

INGRÉDIENTS

Croute: farine, saindoux, sel, vinaigre
Œufs, sirop d'érable, sirop de maïs,
pacanes, sucre, beurre fondu, vanille.

PRÉPARATION

Décongeler et servir.

TARTE AU SIROP ET PACANE



6 pouces

750\$



9 pouces

1300\$



Les
desserts
de Murielle



SANS Compromis

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Décongeler et servir.

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



350g

5.95\$



Les
desserts
de Murielle



J* COMMENCE
lundi



INGRÉDIENTS

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

Garniture : Cassonade et sucre.

PRÉPARATION

Décongelez 30 minutes et servez immédiatement. Ne pas décongeler plus de 60 minutes pour éviter que la croûte brûlée ramollisse.

CRÈME BRULÉE



4 unités

13⁹⁵\$



Les
desserts
de Murielle



La Somptueuse

INGRÉDIENTS

Croûte: farine, saindoux, sel, vinaigre

Garniture: Pommes, sirop d'érable, cassonade, crème 35%, margarine, féculé de maïs, épice.

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

PRÉPARATION

Congelé : Mettre au four à 350 degré environ 30-40 minutes.

Décongelé : Pour une garniture plus croustillante, placer au four à 450 degrés environ 10 minutes.

TARTE AUX POMMES ET CRÈME D'ÉRABLE



6 pouces

750\$



9 pouces

1300\$



Les
desserts
de Murielle



L'EXPLOSIVE

INGRÉDIENTS

Croûte: farine, saindoux, sel, vinaigre

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

PRÉPARATION

Congelé : Décongelé et servir

TARTE AUX 5 FRUITS À L'ÉRABLE ET CARDAMOME



6 pouces

750\$



9 pouces

1300\$



Les
desserts
de Murielle



La **B**
Lime pie

INGRÉDIENTS

Oeufs, lait évaporé, sucre, jus de lime, zeste de lime.

Croûte: Chapelure graham, margarine, sucre

Meringue italienne: Blanc d'oeufs, sucre

PRÉPARATION

Congelé : Décongelé et servir

TARTE À LA LIME



9 pouces

14.00\$



Les
desserts
de Murielle



Les BOUCHES TROUS



INGRÉDIENTS

Boules aux chocolats : Rice Krispies, Corn flakes, Sirop de maïs, Cassonade, beurre d'arachide, chocolat

Rocher à la noix de coco : noix de coco, lait condensé sucré, raisins secs, graines de citrouille, pépites de chocolats.

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

PRÉPARATION

Congelé : Sortir du congélateur 10 à 15 minutes avant de consommer.

BOUCHÉES MIXTES



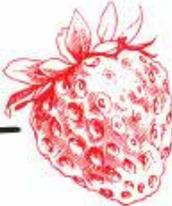
24 unités

16⁰⁰\$



Les
desserts
de Murielle



Le
POT--FRAISES

INGRÉDIENTS

Ingrédients : Farine, oeufs, margarine, vanille, poudre à pâte, crème 35 %, yogourt, fraise, guimauves rôties, chapelure Graham, beurre d'érable et sirop d'érable.

PRÉPARATION

Décongeler et servir

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



225 ml

550\$



Les
desserts
de Murielle




La Festive

INGRÉDIENTS

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

Étage 2: Crème 35%, chocolat, gélatine.

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

Étage 4: Crème 35%, blanc d'oeufs, sirop d'érable, sirop de table, jaune d'oeufs.

Décoration: Chocolat, Rice Krispies, Noisettes.

PRÉPARATION

Garder congelé, servir immédiatement

BÛCHE DE NOËL



8 pers.

22⁹⁵\$



Les
desserts
de Murielle



Pets
de sœurs
BERNARD



INGRÉDIENTS

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

SPIRALES FEUILLETÉES AUX POMMES



9 pouces

8⁹⁵\$

PRÉPARATION

Cuire à l'état congelé seulement
15 à 20 min à 400 F.

Consommer dans les 48 h après la
cuisson pour un goût optimal.



Les
desserts
de Murielle



LA MONSTRUEUSE

INGRÉDIENTS

Croute: Farine, saindoux, sel, vinaigre

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

PRÉPARATION

Décongeler et servir

TARTE À LA CITROUILLE



6 pouces

6⁹⁵\$



9 pouces

12⁰⁰\$



Les produits DE L'ÉRABLE à Réal



Tire d'érable	250g	6.00\$	500g	11.00\$
Beurre d'érable	250g	6.50\$	500g	11.50\$
Pain de sucre mou			250g	6.00\$
Gelée à l'érable			190ml	5.95\$
Caramel à l'érable			190ml	5.95\$
Suçon à l'érable*			un.	1.50\$
Bonbons durs à l'érable			20 un.	5.95\$
Bonbons à l'érable fondant	15 un.	5.50\$	27 un.	9.00\$
Chocolats farcis au beurre d'érable	9 un.	6.95\$	21 un.	12.95\$
Croquant à l'érable*				4.25\$
Cornets à la tire et au sucre d'érable	1 un.*	1.50\$	6 un.	6.75\$
			12 un.	12.75\$
Noix à l'érable*			≈100g	3.95\$
Pop Corn caramélisé à l'érable et à la fleur de sel*			100g	3.95\$
Sirop d'érable en canne	540ml	6.95\$	1 gallon (8cannes)	50\$
Sirop d'érable bidon de plastique	100ml	3.25\$	250ml	4.25\$
			500ml	7.25\$
			1L	14\$
Sirop d'érable en bouteille de verre	375ml	6.25\$	250ml (feuille d'érable)	7.25\$
Emballages cadeaux de produits de l'érable*	DISPONIBLE SUR COMMANDE			

* Produits taxables