

*Forever* Chef<sup>MC/™</sup>



**DE L'ENTRÉE  
AU DESSERT**

---

Catalogue de produits



**StHubert** 


**Frais**


### Caractéristiques

Assaisonnées de nos vinaigrettes et notre mayonnaise maison !



### Avantages

Cuites selon un procédé innovateur qui contrôle la cuisson du macaroni et des pommes de terre.



### Durée de conservation

(de la date de production)  
Réfrigéré - 35 jours



#### Chou régulière

Mélange de chou et de carottes croquantes avec sauce à salade de chou typique.

**C** 101428

**F** 5 kg



#### Macaroni

Mélange de macaroni, oignons, carottes, poivrons rouges et céleri, le tout enrobé d'une mayonnaise maison.

**C** 101437

**F** 5 kg



#### Chou crémeuse verte

Mélange de chou et de carottes croquantes avec sauce crémeuse verte pâle.

**C** 101435

**F** 5 kg



#### Chou crémeuse blanche

Mélange de chou et de carottes croquantes avec sauce crémeuse blanche.

**C** 101438

**F** 5 kg



#### Pommes de terre

Mélange tendre de pommes de terre fraîches, oignons, carottes avec sauce crémeuse.

**C** 101436

**F** 5 kg



## Caractéristiques

- Garnies généreusement d'appétissants morceaux de légumes
- Assaisonnées de nos fameuses vinaigrettes maison !



## Avantages

- Emballage sous atmosphère modifiée qui conserve le croquant et l'éclat coloré des légumes
- Manipulation facile
- Réduction des pertes et des risques de contamination croisée



## Durée de conservation

(de la date de production)  
Réfrigéré - 30 jours



### Bruschetta

Un copieux mélange de tomates, oignons et persil frais, assaisonné d'une vinaigrette aux accents de citron et basilic.

**C** 101439

**F** 2 x 1 kg



### Couscous et légumes

Un mélange savoureux de semoule de blé, poivrons rouges et verts frais et de raisins secs, relevé d'un soupçon de jus de citron et d'un mélange d'épices secret.

**C** 101441

**F** 2 x 900 g



### Carottes

Un mélange de carottes fraîches et de raisins secs, le tout enrobé de notre fameuse vinaigrette épicée.

**C** 101431

**F** 2 x 1,2 kg



### Gemellis et julienne de jambon

Pâtes gemellis, julienne de jambon, poivrons verts et céleri, assaisonnés de citron et de vinaigrette dijonnaise.

**C** 101442

**F** 2 x 1 kg



### Carottes et céleri-rave

Un judicieux mélange de carottes râpées et de céleri-rave, relevé de jus de citron et enrobé de notre mayonnaise maison.

**C** 101440

**F** 2 x 1 kg



### Haricots

Un mélange parfait de fèves de Lima, haricots blancs, rouges et noirs, pois chiches, oignons, poivrons verts et rouges, ail et fines herbes, relevé d'un soupçon de jus de citron.

**C** 101443

**F** 2 x 1,2 kg

**C** Code **F** Format Frais



## Caractéristiques

- Garnies généreusement d'appétissants morceaux de légumes
- Assaisonnées de nos fameuses vinaigrettes maison !



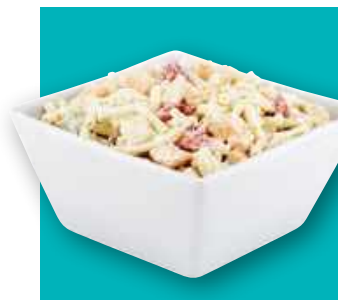
## Avantages

- Emballage sous atmosphère modifiée qui conserve le croquant et l'éclat coloré des légumes
- Manipulation facile
- Réduction des pertes et des risques de contamination croisée



## Durée de conservation

(de la date de production)  
Réfrigéré - 30 jours



### Macaroni crême sûre et fromage

Un onctueux mélange de macaroni à la crème sûre et fromage cheddar.

**C** 101444

**F** 2 x 1 kg



### Fidji

Mélange de 7 grains et 2 variétés de haricots, sucré au miel et canneberges confites.

**C** 101447

**F** 2 x 1 kg



### Pois chiches et légumes

Une généreuse combinaison de pois chiches, oignons et poivrons rouges frais, légèrement assaisonnée de notre savoureuse vinaigrette maison.

**C** 101445

**F** 2 x 1 kg

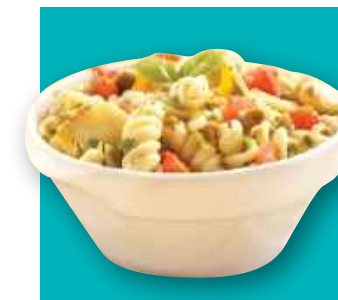


### Pommes de terre rouges

Un copieux mélange de quartiers de pommes de terre rouges et de poivrons rouges, le tout assaisonné d'une délicieuse vinaigrette légèrement moutardée.

**C** 101448

**F** 2 x 1,2 kg



### Rotinis à la californienne

Un délicieux mélange de rotinis, oignons verts, olives vertes et noires, tomates et poivrons, enrobé de notre fameuse vinaigrette maison.

**C** 101446

**F** 2 x 1 kg

 **Congelé**



## Caractéristiques

- Garnies généreusement d'appétissants morceaux de légumes
- Assaisonnées de nos fameuses vinaigrettes maison !



## Avantages

- Emballage sous atmosphère modifiée qui conserve le croquant et l'éclat coloré des légumes
- Manipulation facile
- Réduction des pertes et risques de contamination croisée



## Durée de conservation

Congelé - 1 an  
Après décongélation : Réfrigéré - 5 jours

## Décongélation

Placer les barquettes sans la caisse au réfrigérateur pendant 48 à 72 heures, mélanger et servir.



### Orzo et curry

Un savoureux mélange d'orzo, pois chiches, carottes, raisins, poivrons rouges et oignons verts, le tout enrobé d'une vinaigrette à base de jus de citron et un soupçon de miel.

**C** 100742

**F** 2 x 1 kg



### Légumes et 7 grains

Un mélange de 7 grains (riz sauvage, épeautre, avoine, orge, seigle, blé), haricots Adzuki, haricots Mungo, haricots blancs, lentilles rouges, couscous, oignons verts et poivrons rouges, le tout relevé d'un soupçon de jus de citron et de miel.

**C** 100748

**F** 2 x 1 kg



### Edamames

Une succulente combinaison de fèves edamames et de Lima, maïs, céleri, poivrons rouges, canneberges, oignons verts, ail et fines herbes, enrobée d'une vinaigrette à la moutarde dijonnaise.

**C** 100743

**F** 2 x 1 kg



### Couscous

Un savoureux mélange de couscous, poivrons, raisins, oignons et jus de citron, enrobé d'une vinaigrette dijonnaise.

**C** 100749

**F** 2 x 1 kg



### Mélange d'haricots

Un heureux mélange de fèves de Lima et Romano, haricots blancs, rouges et noirs, pois chiches, oignons, poivrons verts et rouges, ail et fines herbes, relevé d'un soupçon de jus de citron.

**C** 100746

**F** 2 x 1 kg




### Fidji et quinoa

Un mélange de quinoa et de 7 grains (riz brun à grain entier, épeautre, avoine, orge, riz sauvage, blé, seigle) courgettes, canneberges, carottes, haricots Mungo et Adzuki, oignons verts et notre vinaigrette maison.

**C** 100891

**F** 2 x 1 kg

**C** Code **F** Format  Congelé



### Caractéristiques

Cuisinées avec des oeufs entiers, des morceaux de poulet de viande blanche et de jambon fumé. Assaisonnées avec notre mayonnaise maison.



### Avantages

- Une excellente solution pour les problèmes de main-d'oeuvre
- Onctueuses et faciles à étendre même sur les pains les plus frais



### Durée de conservation

(de la date de production)  
Réfrigéré - 30 jours



### Tartinade de jambon

Un délicieux mélange de jambon fumé assaisonné de notre mayonnaise maison.

**C** 101450

**F** 2 x 1,25 kg



### Tartinade de poulet

Une onctueuse et crémeuse combinaison de poulet effiloché et de mayonnaise, facile à tartiner.

**C** 101451

**F** 2 x 1,25 kg



### Tartinade aux oeufs

Une savoureuse garniture d'oeufs entiers et mayonnaise maison pour des sandwichs qui plairont à coup sur !

**C** 101452

**F** 2 x 1,25 kg



### Poulet

Un copieux mariage de morceaux de poulet viande blanche, céleri, carottes et oignons avec sauce crémeuse assaisonnée.

**C** 101453

**F** 2 x 1,25 kg

 **Congelé**



### Caractéristiques

- Cuits à la perfection
- Emballés individuellement et surgelés à air pulsé
- Variété de garnitures savoureuses
- Établissement de viande agréé par le gouvernement fédéral



### Avantages

- Apparence et qualité constantes
- Durée de conservation prolongée et sans bris
- Flexibilité de menus assurée
- Qualité et sécurité alimentaire garanties



### Durée de conservation

Congelé - 2 ans  
Après décongélation : Réfrigéré - 3 jours



### Mode de cuisson

Cuire congelé. Placer sur la grille du centre.  
**Four conventionnel** : 60 minutes à 350°F (180°C)



### Tourtière 9"

Recette canadienne traditionnelle : une combinaison savoureuse de porc, de boeuf et de pommes de terre en cubes, assaisonnée avec le mélange d'épices secret de notre chef.

**C** 101499 **F** 3 x 800 g



### Pâté au poulet 9"

Des cubes de poulet de viande blanche et des légumes colorés avec sauce béchamel.


**C** 101497 **F** 3 x 800 g



### Pâté au saumon 9"

Unique et coloré ! De tendres morceaux de saumon mélangés avec carottes et mousseline de pommes de terre à la crème.

**C** 101498 **F** 3 x 800 g

**C** Code **F** Format  Congelé



### Caractéristiques

Un incontournable classique qui plaira à toute la famille !



### Avantages

- Aucun gras
- Aucun gras trans
- Aucun acide gras saturé



### Durée de conservation

(de la date de production)  
Réfrigéré - 30 jours



### Sauce BBQ

**C** 100768

**F** 4,9 L

### Sauce BBQ - 25 % de sel

**C** 101449

**F** 12,9 L





## Caractéristiques

Nos fèves au lard sont simples à servir et toujours savoureuses. Elles sont cuites au four très lentement pour obtenir leur bon goût maison et leur texture crémeuse, si distinctive. Sans agent de conservation et sans gluten.



## Avantages

- Source d'énergie
- Faible teneur en cholestérol
- Source élevée de fibres



## Durée de conservation

(de la date de production)  
Réfrigéré - 35 jours



### Fèves au lard

Sucrées avec de la cassonade et assaisonnées avec un mélange unique d'épices.

**C** 101434 **F** 3,75 L

**C** 101454 **F** 13,2 L



### Fèves au lard d'antan

Sucrées soigneusement avec de la cassonade et de la mélasse de fantaisie.

**C** 101457 **F** 3,75 L

**C** 101458 **F** 11 L



### Fèves au lard à l'ancienne

Sucrées parfaitement avec de la cassonade.

**C** 101455 **F** 3,75 L

**C** Code **F** Format Frais

 Surgelé


### Caractéristiques

- Ingrédients de qualité supérieure
- Technologie de surgélation à air pulsé
- Coûts de main d'oeuvre et pertes contrôlés
- Établissement de viande agréé par le gouvernement fédéral



### Avantages

- Uniformité et variété de produits savoureux
- Saveur et qualité garanties
- Faciles à utiliser et contribuent à maîtriser les coûts
- Qualité et sécurité alimentaire assurée



### Durée de conservation

Surgelé - 2 ans  
Après décongélation : Réfrigéré - 3 jours



### Mode de cuisson

Placer la crêpe farcie surgelée sur un papier parchemin. Pour le four conventionnel ou convection, bien recouvrir avec du papier d'aluminium.

**Four conventionnel** : 45 minutes à 400°F (200°C)

**Four à micro-ondes** : 1 à 2 minutes

Lorsque cuites, les crêpes se conservent bien en table à vapeur.

## Crêpes farcies

Minces crêpes bretonnes garnies d'ingrédients de qualité supérieure, créées par nos chefs français.



### Jambon & brocoli

De fines tranches de jambon, des morceaux de brocoli et du fromage avec sauce béchamel.

**C** 100776

**F** 9 x 4 x 125 g



### Poulet & poireaux

Des morceaux de poulet de viande blanche et de poireaux croquants avec sauce béchamel.

**C** 100777

**F** 9 x 4 x 125 g



### Déjeuner

Des oeufs entiers combinés avec jambon et fromage et un soupçon de sauce béchamel.

**C** 100778

**F** 9 x 4 x 125 g

**C** Code **F** Format  Surgelé

 Surgelé



## Caractéristiques

- Ingrédients de qualité supérieure
- Technologie de surgélation à air pulsé
- Coûts de main d'oeuvre et pertes contrôlés
- Établissement de viande agréé par le gouvernement fédéral



## Avantages

- Uniformité et variété de produits savoureux
- Saveur et qualité garanties
- Facile à utiliser et contribue à maîtriser les coûts
- Qualité et sécurité alimentaire assurée



## Durée de conservation

Surgelé - 1 an  
Après décongélation : Réfrigéré - 3 jours

## Décongélation

Placer le produit sans la caisse au réfrigérateur pendant 48 à 72 heures.



## Crêpes prêtes à garnir

Mincres crêpes typiquement françaises, dorées sur le dessus et légèrement cuites en dessous.

**Conseil :** Pour de meilleurs résultats, réchauffer la crêpe au four à micro-ondes durant quelques secondes avant de la manipuler.

**C** 100802    **F** 7" - 4 x 5 x 10 x 22 g

**C** 101163    **F** 12" - 10 x 10 x 90 g



## Mélange à crêpes liquide

Des ingrédients de choix et un procédé de production unique pour un produit prêt-à-verser : tout ce qu'il faut pour impressionner vos clients !

**Conseil :** Pour des crêpes plus moelleuses et épaisses (de type "pancakes"), simplement ajouter une petite quantité de poudre à pâte au mélange.

**C** 100775    **F** 12 x 1 L



### Caractéristiques

- Desserts frais et savoureux



### Avantages

- Prêts-à-manger
- Prêts-à-garnir de fruits, coulis, sirop d'érable ou chocolat !



### Durée de conservation

(de la date de production)  
Réfrigéré - 21 jours



### Pouding au tapioca

Des perles de tapioca cuites longuement ; doucement dans du lait de façon traditionnelle et légèrement sucrées pour une texture en bouche douce et inégalable. Un vrai régal !

**C** 101433

**F** 2 kg



### Pouding au riz

Du riz de type italien cuit traditionnellement très lentement dans du lait légèrement sucré et parfumé de zestes d'orange. Tout à fait délicieux !

**C** 101432

**F** 2 kg

**C** Code **F** Format Frais