

Forever Chef^{MC/TM}



**DE L'ENTRÉE
AU DESSERT**

Catalogue de produits





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 CRÈMEUSE VERTE

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

C 101435

F 5 kg



CHOU CRÈMEUSE BLANCHE

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

C 101438

F 5 kg



POMMES DE TERRE

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

C 101436

F 5 kg





CARACTÉRISTIQUES

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



AVANTAGES

- 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



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





CARACTÉRISTIQUES

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



AVANTAGES

- Manipulation facile.
- Réduction des pertes et risques de contamination croisée.



DURÉE DE CONSERVATION

Congelé - 1 an.
Après décongélation : Réfrigéré - 5 jours.

DÉCONGÉLATION

Placer les contenants 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



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



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





CARACTÉRISTIQUES

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



AVANTAGES

- Manipulation facile.
- Réduction des pertes et risques de contamination croisée.



DURÉE DE CONSERVATION

Congelé - 1 an.
Après décongélation : Réfrigéré - 5 jours.

DÉCONGÉLATION

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



LÉGUMES ET 7 GRAINS

Un mélange de 7 grains (riz, 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



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



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





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





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 - 3 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 ❄️

QUICHE LORRAINE

 **CONGELÉ**



QUICHE LORRAINE 9"

Délicieuse quiche à base d'œufs et de crème, le tout mélangé avec du fromage suisse et garnie de généreux morceaux de jambon.

C 101710

F 4 x 740 g



CARACTÉRISTIQUES

- Cuit à la perfection.
- Teneur élevée en protéines.
- Garnie de généreux morceaux de jambon.



AVANTAGES

- Apparence et qualité constantes.
- Durée de conservation prolongée et sans bris.
- Qualité et sécurité alimentaire garanties.



DURÉE DE CONSERVATION

Congelé - 3 ans.
Après décongélation : Réfrigéré - 3 jours.



MODE DE CUISSON

Retirer la quiche congelée de l'emballage et retirer la pellicule de plastique.

Four conventionnel : 35 à 40 minutes à 375°F (190°C) sur la grille du centre.

SAUCES BBQ

 **Frais**



SAUCE BBQ - 25 % DE SEL

C 101449

F 12,9 L



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 - 50 jours.

C CODE **F** FORMAT  **FRAIS**  **CONGELÉ**



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 



FÈVES AU LARD D'ANTAN

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

C 101457 **F** 3,75 L 



FÈVES AU LARD À L'ANCIENNE

Sucrées parfaitement avec de la cassonade.

C 101455 **F** 3,75 L 



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).

Utiliser un thermomètre numérique de cuisson pour vérifier que les crêpes farcies ont atteint une température interne de 74°F (165°C). 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 504850

F 9 x 4 x 125 g



POULET & POIREAUX

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

C 504851

F 9 x 4 x 125 g



C CODE **F** FORMAT  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 504853 **F** 7" - 4 x 5 x 10 x 22 g ❄️

C 504854 **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