



pour les Chefs

DU POISSON ET DES FRUITS DE MER

POUR LE CARÊME

Les vendredis de carême, des millions de gens mangent des produits de la mer au lieu de la viande et, de nos jours, les clients réclament des mets plus intéressants que les fades poissons au four qu'on leur servait autrefois. Avec un brin de créativité et un coup de pouce de Club House pour les Chefs, vous pourrez non seulement faire plaisir à votre clientèle, mais aussi attirer de nouveaux clients pour qui s'abstenir de manger de la viande ne devrait pas être un sacrifice.



Saumon en croûte à la cannelle avec risotto



Thon poêlé à l'érable, courgettes et romaine grillées, salade fraîche de tomates raisins et sauce ponzu

CLIQUEZ ICI POUR OBTENIR LA RECETTE >>>

Vos clients adoreront cet appétissant plat de thon, relevé d'**assaisonnement au bacon et à l'érable La Grille^{MD} Club House**. En accompagnement, la salade de tomates met en vedette des courgettes grillées et épicées arrosées d'huile de canola fraîche et des bouchées de laitue romaine aromatisées d'huile d'olive, de sel et de poivre, le tout garni de radis et d'un filet de jus de citron. Sur l'assiette, donnez la touche finale avec une sauce ponzu préparée d'avance et des noix émincées.



Cioppino avec assaisonnement Old Bay

CLIQUEZ ICI POUR OBTENIR LA RECETTE >>>

Classique de la région de San Francisco à l'origine, le cioppino s'adapte à la région de Chesapeake grâce à l'**assaisonnement OLD BAY** et à des ingrédients locaux frais. Il s'agit d'étagier les saveurs et de faire ressortir les éléments de l'**assaisonnement OLD BAY^{MD}** en ajoutant davantage de piment

de Cayenne et de feuilles de laurier. Un plat qui fait honneur aux richesses de la baie et que vous pouvez adapter aux fruits de mer disponibles dans votre région durant les six semaines de carême.

À PROPOS D'OLD BAY >>>



Petite crêpe aux fruits de mer thaïe

CLIQUEZ ICI POUR OBTENIR LA RECETTE >>>

Cet amuse-gueule aux fruits de mer convient à toutes les périodes de l'année, mais sera particulièrement apprécié comme complément à votre menu du carême. Posés sur un fond de fruits de mer et garnies de **pâte au cari vert**

Thai Kitchen^{MD}, ces crêpes sont farcies d'un mélange de moules, de palourdes, de citron, d'oignon, de **poivre noir moulu Club House** et de bien d'autres ingrédients. Donnez-leur une touche finale savoureuse en les garnissant d'un peu de ciboulette avant de servir.



REGARDEZ D'AUTRES ASTUCES AVEC LES PÂTES AU CARI THAI KITCHEN

Communiquez avec votre représentant aujourd'hui ou visitez le clubhousepourlescifs.ca pour découvrir de toutes nouvelles combinaisons de saveurs et des idées de menus et de recettes.

Colombie-Britannique/Prairies
International Pacific Sales
(C.-B./Alb./Sask./Man.)
1-800-321-7733

Ontario
Total Focus Sales & Marketing
1-800-265-2513
Envoyez-nous un courriel

Québec
Freeman Canada
1-888-641-2040
Envoyez-nous un courriel

Terre-Neuve et Maritimes
Freeman Canada
1-888-641-2040
Envoyez-nous un courriel

On s'occupe des saveurs. Vous vous occupez du reste.



ClubHouseForChefs



ch4Chefs



@CH4Chefs

* Marque déposée de McCormick Canada.
* Marque déposée de McCormick & Co., Inc. Usage autorisé.