

# DES HAMBURGERS QUI SORTENT DU LOT!

La consommation de hamburgers est en plein essor alors que la catégorie ne cesse de croître\*, il est donc essentiel que vos hamburgers se démarquent! Le temps de lire cette phrase, les consommateurs affamés auront acheté plus de 500 hamburgers. Club House pour les Chefs dispose des ingrédients secrets pour vous aider à préparer des hamburgers légendaires à l'année et faire en sorte que les clients en redemandent..

\*Source: Technomic Consumer Trend Reports - Canada



## DES HAMBURGERS IRRÉSISTIBLES EN SIX FAÇONS



### HAMBURGER AU BOEUF ANGUS BBQ STYLE CORÉEN

Réinventez le hamburger classique avec le parfait mélange salé et sucré. Combinez le bœuf haché (80/20) avec l'**assaisonnement BBQ style coréen La Grille Club House** et le kimchi haché, puis grillez. Servez sur des pains briochés avec de la laitue, des feuilles de basilic grillées, des tranches de tomates kumato et plus de kimchi.



### HAMBURGER DE BOEUF ET FROMAGE AU BACON ET À L'ÉRABLE

Donnez une saveur purement canadienne à vos grillades! Dans un robot culinaire, combinez du fromage en grains et l'**assaisonnement au bacon et à l'érable La Grille Club House**. Ajoutez du bœuf haché maigre et mélangez bien, puis formez des galettes et placez-les sur la grille. Mélangez plus d'assaisonnement à de la mayonnaise. Servez sur des pains à hamburger avec de la mayonnaise au bacon et à l'érable et garnissez de laitue et de tranches de tomates.



### HAMBURGER BUFFALO AU FROMAGE BLEU

L'assaisonnement Buffalo n'est pas réservé aux ailes de poulet! Ajoutez un peu d'**assaisonnement pour ailes Buffalo Lawry's** au bœuf haché (80/20) et saupoudrez-en un peu plus juste avant la cuisson. Servez sur des pains bretzels avec de la laitue, des tomates et, bien sûr, un monticule de fromage bleu émietté.



### BURGER AUX CHAMPIGNONS PORTOBELLO GRILLÉS

Élargissez votre menu végétarien! Badigeonnez du vinaigre balsamique et de l'**assaisonnement ail plus Club House** sur des chapeaux de champignons et faites-les griller. Servez les champignons sur des pains grillés et garnissez-les de tranches de tomate, de laitue et de luzerne.



### HAMBURGER JERK DES ANTILLES

Évadez-vous dans les tropiques avec ce hamburger sucré et épicé. Pendant la cuisson, arrosez la viande avec une sauce à glacer à base de jus d'orange, de cassonade et d'**assaisonnement jerk des Antilles Club House**. Pour la salade, mélangez de la mangue en julienne, de l'oignon rouge et du poivron, puis assaisonnez avec des oignons verts et de la coriandre hachés et du jus de lime frais. Servez sur un pain kaiser avec un aioli épicé de mayonnaise assaisonné d'un soupçon de **piment chili chipotle Club House**.



### HAMBURGER DE POULET AU CARI VERT

Dépassez les limites du bœuf avec ce hamburger! Mélangez du babeurre, de la **pâte au cari vert Thai Kitchen**, du **sel marin de la Méditerranée française Club House** et du **poivre noir moulu Club House**. Utilisez comme marinade pour des cuisses de poulet désossées ou des poitrines de poulet désossées sans peau. Saupoudrez le poulet de farine tout usage et faites frire. Servez le poulet sur un pain et garnissez-le de fromage, de roquette et de tomate.



Communiquez avec votre représentant dès aujourd'hui ou visitez le [clubhousepourleschefs.ca](http://clubhousepourleschefs.ca) pour découvrir de toutes nouvelles combinaisons de saveurs et des idées de menus et de recettes.

**Colombie-Britannique/Prairies**  
International Pacific Sales Ltd.  
(BC/AB/SK/MB)  
1-800-525-5155  
Envoyez-nous un courriel

**Ontario**  
Total Focus Sales &  
Marketing (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.

[clubhousepourleschefs.ca](http://clubhousepourleschefs.ca)  
ClubHouseForChefs  
ch4chefs  
CH4chefs

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