



Soutien culinaire et par catégorie 2026

Savourons ensemble.





Savourons ensemble.

Depuis 135 ans, McCormick^{MD} s'efforce d'offrir aux chefs professionnels épices, fines herbes, assaisonnements, sauces et condiments de la plus haute qualité. Avec l'augmentation du coût des denrées alimentaires, la pénurie de main-d'œuvre et les difficultés d'approvisionnement, nous savons que vous faites face à des nouveaux défis quotidiens comme la simplification des menus, la réduction des stocks et la hausse de l'addition moyenne. Alors que vous continuez de surmonter ces obstacles, McCormick^{MD} s'engage à vous aider à réussir dans le milieu actuel de la restauration en fournissant des produits de marque de qualité.

McCormick^{MD} assure la qualité et la constance des produits de marque que les clients connaissent et en lesquels ils ont confiance. Laissez-vous inspirer par McCormick^{MD}, qui offre des solutions dans toutes les catégories!

Nous sommes, en quelque sorte, une expansion de votre équipe culinaire. Nous sommes là pour vous aider à vous adapter à la nouvelle réalité des services alimentaires et pour favoriser votre croissance et votre réussite en vous offrant des solutions pour les plats à emporter, ainsi que des idées de recettes tendance savoureuses. **Savourons ensemble.**



Table des matières :

Notre objectif	2
Carnet de Saveurs	3
Épices, fines herbes et assaisonnements	4
Produits asiatiques	9
Épices à frotter et sauces BBQ	10
Sauces et condiments	12
Moutarde	16
Ketchup	17
Condiments et garnitures	18
Miel	19
Solutions d'équipement et de plats à emporter	20
Solutions de table	21
Sauces et assaisonnements d'assemblage	22
Inspirations de menus	23
Rabais	25
Gamme de saveurs	27
Équipe culinaire	33

Une riche gamme de saveurs pour chaque plat.

Les solutions de saveurs de marque McCormick^{MD} comprennent une gamme complète d'épices, de fines herbes, d'assaisonnements, de sauces et de condiments regroupant les marques emblématiques que vos clients aiment et en lesquelles ils ont confiance.



Une collection essentielle d'épices, de fines herbes et d'assaisonnements de qualité supérieure sur laquelle les cuisiniers professionnels peuvent compter.

McCormick^{MD} s'approvisionne en ingrédients complets avec le moins d'intermédiaires possible, ce qui réduit les risques de contamination et assure qualité, sécurité et traçabilité.



Billy Bee^{MD}, le miel chéri des Canadiens³, est fier d'offrir une gamme de produits 100 % canadiens, provenant entièrement d'apiculteurs canadiens. Pour un menu qui piquera l'intérêt de tous, en ajoutant de la douceur à vos plats.



Des saveurs audacieuses pour retrouver le goût authentique d'une cuisson sur le grill.

Des assaisonnements tendance et des saveurs audacieuses aussi alléchantes qu'intenses.



French's est la moutarde n° 1 dans le monde⁴. Nous croyons que des ingrédients de qualité et un engagement d'excellence sont à la base de produits savoureux. Avec les saveurs classiques du ketchup et de la moutarde French's^{MD}, French's a la réponse à tous vos besoins en cuisine.



Contenant la sauce piquante mexicaine n° 1 dans le monde¹, chaque bouteille de Cholula^{MD} est une célébration de la bonne chère, de la saveur et de nos racines mexicaines. Les sauces Cholula^{MD} s'inspirent de recettes familiales traditionnelles, originalement préparées pour la famille du célèbre Jose Cuervo par leur cuisinière adorée et figure matriarcale que l'on surnommait affectueusement « La Chila ».



OLD BAY^{MD}, un assaisonnement célèbre au goût vif qui confère aux recettes novatrices de partout dans le monde le goût caractéristique de la région de Chesapeake.

OLD BAY^{MD} est délicieux sur les fruits de mer... et bien plus encore!



Frank's RedHot^{MD} est la marque n° 1 des sauces piquantes dans le monde². Notre processus breveté assure la constance du produit en tout temps et propose le parfait mélange de goût et de piquant^{MD}.



À Thai Kitchen^{MD}, notre objectif est simple : doter votre menu des essences aromatiques, des saveurs exotiques et de l'abondance de textures dont regorge la cuisine thaïlandaise.



Lawry's^{MD} consiste en une gamme de saveurs éprouvées en restaurant qui regroupe des sels et des mélanges d'assaisonnement uniques de qualité supérieure pour des plats qui voleront la vedette.



Conçue pour les professionnels, notre gamme de sauces et d'épices à frotter régionales résistera à l'intensité et aux besoins des cuisines les plus exigeantes et des critiques les plus sévères, en offrant facilement des saveurs BBQ authentiques.

¹ Euromonitor International Limited; selon une recherche personnalisée menée en septembre 2025 sur la valeur des ventes en 2024 dans tous les canaux de vente au détail. La sauce piquante mexicaine est définie comme toute sauce ou tout condiment de table épicés fabriqués au Mexique. ² Euromonitor International Limited, selon une recherche personnalisée menée en septembre 2025 pour les ventes en volume (oz/ml) en 2024 dans tous les canaux de vente au détail. La sauce piquante est définie comme toute sauce ou tout condiment de table épicés fabriqués à partir de chilis et excluant la pâte de chili, l'huile de chili et les flocons ou assaisonnements au chili séchés. ³ Calculs de McCormick^{MD} Canada reposant sur des données MarketTrack pour la catégorie du miel, période de 52 semaines se terminant le 22 novembre 2025. Copyright © 2025, Nielsen Consumer LLC. ⁴ Euromonitor International Limited, Ingrédients et plats édition 2025, valeur des ventes au détail de moutarde, échelle mondiale, données de 2024.

MD Marque déposée de La Cie McCormick Canada Co. MD Marque déposée de McCormick & Co., Inc. Usage autorisé. | MD Marque déposée de The French's Food Company L.L.C. Usage autorisé. | MD Marque déposée de Spicy Liquid L.L.C. Usage autorisé.

Assurer l'avenir des saveurs

McCormick^{MD} est fière de son héritage primé de rendement à composante philanthropique, son engagement inébranlable à offrir un rendement financier de premier plan tout en assurant l'avenir des saveurs.

Le rendement à composante philanthropique est plus qu'un engagement, c'est la façon dont nous dirigeons avec intégrité et nous nous concentrons sur les retombées qui comptent, non seulement pour le présent, mais pour les générations à venir.



Notre rendement à composante philanthropique : cadre stratégique

Faire progresser la résilience climatique

Nous sommes déterminés à atteindre zéro émission nette d'ici 2050, car nous respectons les objectifs fondés sur la science. Nous intégrons des pratiques durables à l'ensemble de notre chaîne de valeur, notamment en réduisant nos émissions de carbone, en appliquant les plus récentes directives externes, en intégrant l'électricité renouvelable dans nos opérations et en évitant la déforestation et la conversion dans les principales chaînes d'approvisionnement.



ÉLÉMENTS CIBLÉS

- Objectifs à court terme fondés sur la science (portée 1 et 2 et portée 3)
- Zéro émission nette d'ici 2050
- Réduction des déchets d'enfouissement par l'élimination et le recyclage responsables

Outiller les exploitations et les agriculteurs

Nous sommes déterminés à bâtir un système alimentaire plus régénératif et résilient en renforçant nos écosystèmes agricoles, en améliorant les moyens de subsistance des agriculteurs et en soutenant l'approvisionnement durable en ingrédients clés.

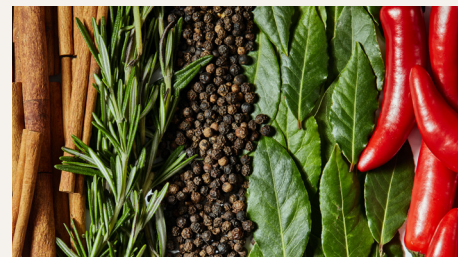


ÉLÉMENTS CIBLÉS

- Approvisionnement durable en ingrédients clés
- Résilience des agriculteurs dans les chaînes d'approvisionnement prioritaires
- Pratiques agricoles régénératrices pour un approvisionnement tourné vers l'avenir

Permettre des choix sains et durables

Nous nous efforçons d'offrir des saveurs qui ravissent les consommateurs et leur permettent d'atteindre leurs objectifs en matière de santé et de durabilité. Nous réduisons notre utilisation de plastiques vierges et intégrons des pratiques de conception durable pour faire progresser une économie circulaire.



ÉLÉMENTS CIBLÉS

- Produits sains et durables
- Recherche sur les bienfaits des fines herbes et des épices pour la santé
- Conception d'emballages circulaires

En savoir plus sur nos initiatives durables



Goûter à l'avenir des saveurs

Créé en 2000, le Carnet de Saveurs est notre rapport annuel sur les tendances et explore ce qui façonne l'avenir des saveurs à l'échelle mondiale. Il a défini les saveurs et influencé les tendances au fil des ans, orientant la façon dont des millions de consommateurs, de chefs et de professionnels de l'alimentation préparent et dégustent les aliments dans le monde entier.



Saveurs inspirant les nouveaux produits



2003

Chipotle

+2 997 %

Lancements d'aliments et de boissons*



2010

Épices pour tarte à la citrouille

+2 167 %

Mentions d'épices à citrouille, ce qui en fait l'un des termes à la croissance la plus rapide de la saison**



2012

BBQ à la coréenne

+3 866 %

Lancements d'aliments et de boissons***



2021

Ube

+222 %

Apparitions dans les menus au cours des quatre dernières années****



**Notre Saveur de l'année 2026 :
le cassis**

* Innova Market Research, échelle mondiale, tous types de lancement d'aliments et de boissons, 2003-2024

** Datassential, analyse sociale trimestrielle, T3 2025

*** Innova Market Research, échelle mondiale, tous types de lancement d'aliments et de boissons, 2012-2024

**** Datassential, aperçu des tendances 2026



Balayer pour découvrir notre dernier
rapport Carnet de Saveurs et en savoir plus
sur l'histoire de nos prévisions de saveurs

Épices, fines herbes et assaisonnements

Nous savons qu'équilibrer les coûts, l'efficacité et la qualité est la clé du succès dans votre cuisine, et c'est là que nos épices, nos fines herbes et nos assaisonnements haut de gamme vont vous aider. Grâce à leur longue durée de conservation et à leur qualité constante, nos épices offrent commodité et valeur. Nos produits apportent un arôme et une saveur puissants, et vous donnent le pouvoir de créer des plats exceptionnels dont vos clients raffoleront!



Tartines aux légumes marinés



La différence des épices, des fines herbes et des assaisonnements Club House^{MD}



Qualité

Nous respectons les normes de l'industrie les plus élevées, des ingrédients à la production.

Constance

Des ingrédients simples et sains garantissent des plats aux saveurs constantes.

Confiance

Le dévouement et l'engagement à offrir des produits de qualité qui s'appuient sur plus de 130 ans d'expertise.



De riches saveurs pour vos plats

Grâce aux ingrédients et aux épices de haute qualité que contient chacune de ses bouteilles, Club House^{MD} vous permet de vous démarquer.



Assaisonnement plein-goût pour bagel



Produits en vedette

Poivre noir Club House^{MD}

Offert en diverses moutures, notre poivre de haute qualité provient de baies de poivriers mûres sélectionnées avec soin. Après la récolte, il est séché au soleil durant une période de temps optimale.

Paprika fumé Club House^{MD}

Des poivrons doux parfaitement fumés et séchés offrent une saveur riche, douce et fumée aux recettes sans ajouter de piquant.

Assaisonnement citron et poivre Club House^{MD}

Un mélange de zeste de citron et de poivre noir moulu. Une note de fraîcheur citronnée pour presque tous vos plats.

Assaisonnement cajun Club House^{MD}

Robuste et corsé, ce mélange combine l'essentiel de la cuisine cajun : l'oignon, le poivron et le céleri, le tout rehaussé de piments de Cayenne, de poivre, d'ail et d'un assortiment de fines herbes.

Assaisonnement ail rôti et poivrons Club House^{MD}

Cet assaisonnement polyvalent vous offre la saveur douce et beurrée de l'ail rôti alliée à la douceur des poivrons et des légumes déshydratés.

Assaisonnement Italiano Club House^{MD}

Ce mélange spécial d'épices italiennes traditionnelles, d'ail, d'oignons et de poivrons donne à vos plats une saveur à l'italienne des plus classiques.

Moulins de sel et de poivre Club House^{MD}

Des moulins de sel de mer et de grains de poivre noir dotés d'une bague d'inviolabilité et d'une étiquette lavable qui ne se décompose pas.

NOUVEAU! Assaisonnement plein-goût pour bagel Club House^{MD}

Un mélange classique d'ail, de graines de pavot, de sel, d'oignon et de graines de sésame, ce savoureux assaisonnement agrmente absolument tout!

NOUVEAU! Piment jalapeño broyé Club House^{MD}

Ajoutez une saveur intense et distincte ainsi qu'un piquant modéré aux plats comme le chili, les tacos, les nachos, le guacamole et la pizza.

NOUVEAU! Flocons de chili style thaï broyé Club House^{MD}

Ils apportent un piquant qui dure et des saveurs fruitées et terreuses pour rehausser sans effort les soupes, les sauces, les caris, les nouilles et les sautés.

Pour découvrir des recettes tendance mettant en vedette les produits Club House^{MD}, visitez le clubhousepourleschefs.ca/fr-ca/produits/club-house.

Vous trouverez la liste complète des produits Club House^{MD} aux pages 28 à 31.

MD Marque déposée de La Cie McCormick Canada Co. MD Marque déposée de McCormick & Co., Inc. Usage autorisé.

Donnez du mordant à votre menu

Les mélanges d'assaisonnements tendance La Grille^{MD} Club House^{MD} ajoutent des saveurs alléchantes et un attrait visuel à tout menu, qu'il contienne des grillades ou non. Ajoutez-les à vos marinades, intégrez-les aux ingrédients de vos recettes ou saupoudrez-les simplement sur un plat avant de le servir pour y ajouter les saveurs intenses dont raffolent vos clients.



Côtelettes de porc grillées avec épis de maïs



Produits en vedette

Assaisonnement aromatisé cassonade et bourbon La Grille^{MD} Club House^{MD}

L'assaisonnement aromatisé cassonade et bourbon La Grille^{MD} Club House^{MD}, un mélange distinctif de cassonade, d'arôme de bourbon, de poivron rouge, d'ail, d'oignon et de sel, idéal pour le porc, les fruits de mer, le poulet et le bifteck.

Assaisonnement légumes La Grille^{MD} Club House^{MD}

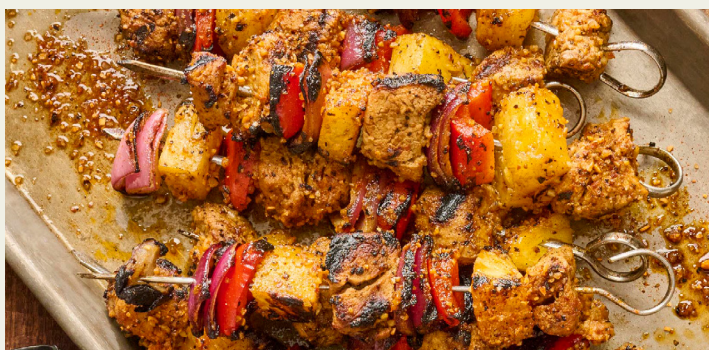
Ce parfait mélange d'épices, de fines herbes et de légumes rehausse la délicieuse saveur des légumes et des plats de légumes.

Assaisonnement poivre noir concassé et ail au sel de mer La Grille^{MD} Club House^{MD}

Pour vos grillades, revenez à la base avec l'assaisonnement poivre noir concassé et ail au sel de mer La Grille^{MD} Club House^{MD}. Contrairement aux assaisonnements pour grillades qui prennent toute la place, le nôtre respecte la viande et en fait ressortir la saveur au lieu de la masquer.

Épices bifteck de Montréal La Grille^{MD} Club House^{MD}

Le goût original et emblématique de La Grille^{MD} Club House^{MD}. Ce mélange relevé de poivre concassé, d'ail et d'épices offre une saveur intense et aromatique.



Brochettes d'ananas grillé

Pour découvrir des recettes tendance mettant en vedette les produits La Grille^{MD} Club House^{MD}, visitez le clubhousepourleschefs.ca/fr-ca/produits/la-grille-club-house. Vous trouverez la liste complète des produits Club House^{MD} aux pages 28 à 31.

MD Marque déposée de La Cie McCormick Canada Co. MD Marque déposée de McCormick & Co., Inc. Usage autorisé.



Des saveurs emballantes

Lawry's^{MD} est une gamme de saveurs éprouvées en restaurant qui regroupe des mélanges d'assaisonnements uniques de grande qualité qui ne manqueront pas de vous inspirer. Notre gamme de produits offre la saveur, la polyvalence et la commodité pour combler les besoins liés à une grande variété de menus.



Produits en vedette

Sel épicé Lawry's^{MD}

Le sel épicé Lawry's^{MD} a été créé en 1938 au célèbre restaurant LAWRY'S de Beverly Hills, en Californie. Notre assaisonnement unique est composé de sel, d'épices et de fines herbes et ajoute une saveur caractéristique à tout plat.

Assaisonnement poivre au citron Lawry's^{MD}

Un mélange vif composé de poivre noir corsé à grosse mouture et de vrai zeste de citron qui donne une saveur robuste et fraîche.

Assaisonnement cajun Lawry's^{MD}

Un assaisonnement robuste et intrigant composé de paprika, de piment de Cayenne, d'ail, d'oignon et de fines herbes qui donne une saveur rappelant la cuisine de la Louisiane.



Ailes à l'assaisonnement poivre au citron Lawry's^{MD}

Conseil du chef

Pour ajouter une touche épicée à votre recette classique de barre ou de mélange montagnard, utilisez l'assaisonnement cajun Lawry's^{MD}.

Pour découvrir des recettes tendance mettant en vedette les produits Lawry's^{MD}, visitez le clubhousepourleschefs.ca/fr-ca/produits/lawrys.

Vous trouverez la liste complète des produits Club House pour les chefs aux pages 28 à 32.

MD Marque déposée de La Cie McCormick Canada Co. MD Marque déposée de McCormick & Co., Inc. Usage autorisé.

OLD BAY®

Des fruits de mer parfaits

Depuis des décennies, OLD BAY^{MD} produit des assaisonnements de qualité dans la région de la baie de Chesapeake, au Maryland. Aujourd'hui, les gens partout au Canada les saupoudrent sur leurs salades, leurs ailes de poulet, leurs frites, et bien plus encore.



Galettes de crabe classiques OLD BAY^{MD}

Produit en vedette

Assaisonnement OLD BAY^{MD}

L'assaisonnement OLD BAY^{MD} est plus qu'un vivifiant mélange d'épices et de fines herbes de qualité supérieure, c'est une expérience. Pour ceux qui l'adorent, l'assaisonnement OLD BAY^{MD} est une saveur inégalée qui rehausse instantanément tout plat. Rien ne peut le remplacer.

Deux choses à retenir à propos de l'assaisonnement OLD BAY^{MD} : il est délicieux sur les fruits de mer et délicieux sur n'importe quoi d'autre.



Le même goût emblématique depuis plus de 85 ans!



Rehaussez votre menu de poissons et fruits de mer avec l'assaisonnement OLD BAY^{MD}

OLD BAY : délicieux sur les fruits de mer et sur n'importe quoi d'autre! Voyez comment :



Pour découvrir des recettes tendance mettant en vedette les produits OLD BAY^{MD}, visitez le clubhousepourleschefs.ca/fr-ca/produits/old-bay.

Vous trouverez la liste complète des produits Club House pour les chefs aux pages 28 à 32.

MD Marque déposée de La Cie McCormick Canada Co. MD Marque déposée de McCormick & Co., Inc. Usage autorisé.



Le goût thaï

Les saveurs de l'Asie sont maintenant essentielles dans la cuisine. Thai Kitchen^{MD} permet de recréer les essences aromatiques, les saveurs exotiques et les textures généreuses de la cuisine thaïe dans n'importe quel menu, notamment grâce à l'authenticité de grande qualité à laquelle vous vous attendez de McCormick^{MD}.



Soupe thaïe au poulet et à la noix de coco



Produits en vedette

Lait de coco Thai Kitchen^{MD}

Ce lait de coco de haute qualité est fait comme il se doit : avec seulement trois ingrédients.

Pâte au cari vert Thai Kitchen^{MD}

Offrant un goût thaï authentique et exotique, elle est faite de chilis verts piquants et infusée de citronnelle, de galanga (gingembre thaï) et de zeste de lime.

Pâte au cari rouge Thai Kitchen^{MD}

Aromatique et équilibrée, elle est faite de chilis rouges, d'ail, de gingembre et d'une touche de galanga ocré (gingembre thaï).



Houmous facile au cari rouge



Pour découvrir des recettes tendance mettant en vedette les produits Thai Kitchen^{MD}, visitez le clubhousepourlesc chefs.ca/fr-ca/produits/thai-kitchen. Vous trouverez la liste complète des produits Thai Kitchen^{MD} à la page 32.

MD Marque déposée de La Cie McCormick Canada Co. MD Marque déposée de McCormick & Co., Inc. Usage autorisé.

Épices à frotter BBQ Cattlemen's^{MD}

Depuis plus de 50 ans, Cattlemen's^{MD} est la référence en matière de qualité et de rendement, avec son goût légendaire et sa formule conçue exclusivement pour les professionnels des services alimentaires.

Nos épices à frotter BBQ répondent aux besoins des services alimentaires : un bon rendement dans la cuisine et dans l'assiette. Le format prêt à utiliser est idéal pour les cuissons lentes. Les épices à frotter BBQ se mélangent parfaitement aux sauces BBQ Cattlemen's^{MD}, ce qui permet de créer des sauces personnalisées. Tout cela fait partie de notre engagement à fournir de vrais ingrédients, des saveurs délicieuses et des solutions de bout en bout.



Poitrine de bœuf en croûte à la texane

Produits en vedette

Épices à frotter Texas Longhorn Cattlemen's^{MD}

Un savoureux mélange gourmet d'oignon, d'ail, de poivrons rouges et de sel assaisonné. Parfait pour assaisonner n'importe quelle coupe de porc ou de poulet, ou du poisson et des fruits de mer. La mouture fine est parfaite pour la cuisson lente.

Épices à frotter Cowboy Cattlemen's^{MD}

Cet audacieux mélange de mélasse, de café et de vrai sel de mer ajoute toute une dimension de saveur. Parfait pour la poitrine de bœuf, le poulet et le porc. La mouture fine est idéale pour la cuisson lente.

Épices à frotter Smokehouse Cattlemen's^{MD}

Un mélange poivré de vrai sel de mer, d'ail et de paprika fumé. Convient parfaitement au bœuf, au porc et aux légumes grillés. La mouture grosse est parfaite pour la cuisson sur feu.

C'est la ruée vers les épices à frotter!
Pour en savoir plus :



Rendement pour les services alimentaires

Les épices à frotter BBQ Cattlemen's^{MD} sont conçues pour les cuisines professionnelles avec des ingrédients de qualité supérieure pour une saveur intense, afin que vous et votre équipe puissiez profiter d'une touche de qualité uniforme dans votre menu.



Conçue pour les services alimentaires

Les normes de saveurs de classe mondiale et la popularité de la sauce BBQ Cattleman's^{MD} sont incomparables. Nos sauces BBQ régionales emblématiques sont faites à base de pâte de tomates épaisse, ce qui les rend extrêmement faciles à badigeonner, leur permet d'enrober tout type de protéine et les empêche de se séparer à haute température, vous permettant ainsi de gagner du temps en cuisine. Elles peuvent ajouter de la saveur à votre menu simplement avec leurs saveurs authentiques et elles se combinent à merveille aux épices à frotter Cattleman's^{MD}.



Pizza au poulet BBQ d'inspiration asiatique



Produits en vedette

Sauce BBQ Cattleman's^{MD} Kentucky Bourbon

Une sauce BBQ riche et épaisse à base de pâte de tomates rehaussée par la saveur chaleureuse du bourbon, la mélasse sucrée et une finale épicée. Utilisez-la avec des côtes levées, des côtelettes, du poulet et du bœuf.

Sauce BBQ Cattleman's^{MD} Kansas City Classique^{MC}

Un équilibre parfait entre la saveur des tomates et celle du vinaigre acidulé, avec le goût sucré du sucre et de la mélasse, agrémenté d'un arôme naturel de fumée de noyer et d'épices.

Sauce BBQ Cattleman's^{MD} Memphis Douce

Une sauce sucrée avec du sucre, de la mélasse et du jus d'ananas concentré, et la riche saveur de la pâte de tomates sur une finale épicée.

Sauce BBQ Cattleman's^{MD} Carolina Piquante Or^{MC}

Pimentez votre menu avec cette saveur distinctive régionale et résolument tendance. La moutarde sucrée et acidulée et le vinaigre de cidre sont agrémentés d'une note fumée et d'une pointe de piment de Cayenne. Polyvalente, elle se prête à merveille à une multitude d'utilisations autres que le BBQ.

Sauce BBQ de base Cattleman's^{MD} St. Louis Originale

Le mélange légèrement épicé du vinaigre acidulé et de la pâte de tomates constitue la base idéale pour créer un nombre infini de sauces BBQ sur mesure.

Sauce BBQ de base Cattleman's^{MD} Texas Saveur de fumée

Le vinaigre acidulé, la pâte de tomates, les épices et l'arôme naturel de fumée de noyer en font une excellente base relevée.

Sauce Cattleman's^{MD} Mississippi BBQ au miel

Le vrai miel ajoute une douce note sucrée à la base de vinaigre acidulé et de pâte de tomates.

Pour découvrir des recettes tendance mettant en vedette les produits Cattleman's^{MD}, visitez le clubhousepourleschefs.ca/fr-ca/produits/cattlemans. Vous trouverez la liste complète des produits Cattleman's^{MD} à la page 32.

MD Marque déposée de The French's Food Company L.L.C. Usage autorisé.

Sauces et condiments

Plus que jamais, les gens sont curieux d'essayer de nouvelles saveurs et recherchent des sauces, des trempettes, des vinaigrettes et des tartinades intenses et sophistiquées. McCormick^{MD} offre les sauces et les condiments dont vous avez besoin pour rehausser vos saveurs, en salle comme en cuisine.



Sauce piquante

Avec ses profils de saveurs allant d'épicé et fumé à doux et sucré, McCormick^{MD}, entreprise de sauce piquante n° 1 dans le monde^{1,2}, englobe les marques de sauces piquantes que vos clients aiment au point de vous les demander par leur nom.



Tacos de crevettes au concombre et à l'ananas Cholula^{MD}

Sauce barbecue

La sauce BBQ est toujours sur le podium. En effet, 83 % des consommateurs aiment ou adorent la sauce barbecue⁵. Apportez des saveurs de barbecue intenses, régionales et de haute qualité à votre menu grâce aux gammes imbattables de sauces barbecue Cattleman's^{MD} et French's^{MD}.



Pizza au poulet BBQ Cattleman's^{MD}

Ketchup et moutarde

French's^{MD} a les formules gagnantes du ketchup et de la moutarde. Apportez une saveur French's^{MD} intense à votre restaurant, parfaite pour personnaliser la table ou comme ingrédient phare.



Sous-marin italo-américain à la viande French's^{MD}

Source : ¹ Euromonitor International Limited; selon une recherche personnalisée menée en septembre 2025 sur la valeur des ventes en 2024 dans tous les canaux de vente au détail. La sauce piquante mexicaine est définie comme toute sauce ou tout condiment de table épicés fabriqués au Mexique. ² Euromonitor International Limited, selon une recherche personnalisée menée en septembre 2025 pour les ventes en volume (oz/ml) en 2024 dans tous les canaux de vente au détail. La sauce piquante est définie comme toute sauce ou tout condiment de table épicés fabriqués à partir de chilis et excluant la pâte de chili, l'huile de chili et les flocons ou assaisonnements au chili séchés. ⁵ Datassential, préférences des consommateurs, septembre 2024.



Débouchez la vraie saveur

Contenant la sauce piquante mexicaine n° 1 dans le monde¹, chaque bouteille de Cholula^{MD} est une célébration de la bonne chère, de la saveur et de nos racines mexicaines. La sauce Cholula^{MD} est faite au Mexique depuis sa création, et elle tire son nom de la plus vieille ville encore habitée du pays. Notre saveur complexe provient d'une recette familiale qui a été transmise de génération en génération, mélangeant des piments de árbol et piquin du terroir avec diverses épices régionales.



Carnitas au chipotle fumé Cholula^{MD}



Produits en vedette

Sauce piquante Cholula^{MD} Originale

Là où tout a commencé. La sauce piquante Cholula^{MD} Originale a été créée à partir d'une recette familiale traditionnelle qui contient des piments de árbol et piquin sélectionnés avec soin et un mélange d'épices emblématique.

Sauce piquante Cholula^{MD} Piment vert

La sauce piquante Cholula^{MD} Piment vert apporte une explosion de saveurs vivifiantes de piments jalapeño et poblano à nos épices emblématiques.

Sauce piquante Cholula^{MD} Chipotle

Pour une saveur profonde et fumée, débouchez notre sauce piquante Cholula^{MD} Chipotle. La douceur et la richesse des piments chipotle se marient aux saveurs de nos piments de árbol et piquin et à une infusion de nos épices emblématiques.

Sauce piquante Cholula^{MD} Chili et lime

La sauce piquante Cholula^{MD} Chili et lime est tout ça. La délicieuse essence de lime s'allie à nos piments de árbol et piquin.

Pour découvrir des recettes tendance mettant en vedette les produits Cholula^{MD}, visitez le clubhousepourleschefs.ca/fr-ca/produits/cholula.

Vous trouverez la liste complète des produits Cholula^{MD} à la page 31.

Sauce piquante Cholula^{MD} Chili à l'ail

Amateurs d'ail, vous devez absolument goûter à notre sauce piquante Cholula^{MD} Chili à l'ail.

Sauce piquante Cholula^{MD} Habanero doux

La sauce piquante Cholula^{MD} Habanero doux propose un parfait équilibre entre l'ananas et les piments habanero, pour un goût à la fois piquant et sucré qui vous surprendra.



Burrito déjeuner aux œufs et au bifteck Cholula^{MD}

Apportez une qualité supérieure à vos tables avec Cholula^{MD}, en salle et en cuisine. Voyez comment :



Source : ¹ Euromonitor International Limited; basé sur une recherche personnalisée menée en septembre 2025 sur la valeur des ventes en 2024 dans tous les canaux de vente au détail. La sauce piquante mexicaine est définie comme toute sauce ou tout condiment de table épicé fabriqué au Mexique. | MD Marque déposée de Spicy Liquid, L.L.C. Usage autorisé.



UN MENU QUI JOUE FRANK JEU!

Les clients trouvent qu'elle est bonne en  et ils ont raison. Frank's RedHot^{MD} est la marque n° 1 des sauces piquantes dans le monde². Grâce à son processus de fermentation breveté qui offre le parfait mélange de goût et de piquant^{MC} encore et encore, Frank's RedHot^{MD} apporte son piquant caractéristique à presque n'importe quel plat.



SAUCES PIQUANTES EN VEDETTE

Sauce au piment de Cayenne Originale Frank's RedHot^{MD}

Offre le parfait mélange de goût et de piquant^{MC}, suffisamment polyvalent pour tout votre menu. Faite de cinq ingrédients simples, elle est offerte en plusieurs formats qui conviennent à la cuisine, à la salle à manger et au comptoir pour emporter.

Bouteille toujours rouge Originale Frank's RedHot^{MD}

Profitez de la nouvelle bouteille écologique de Frank's RedHot^{MD}. La bouteille toujours rouge de 354 ml est faite de plastique recyclé à 100 %.

Sauce au piment de Cayenne Xtra Hot Frank's RedHot^{MD}

Quatre fois plus épicée que la sauce RedHot^{MD} Originale, elle est faite à partir d'un mélange savoureux et extra piquant de piments de Cayenne vieillis, pour un piquant et un goût que vous adorerez.

Sauce pour sandwich à la mode de Buffalo Frank's RedHot^{MD}

Sauce Buffalo plus épaisse parfaite pour les sandwichs, les hamburgers et les roulés. Aussi parfaite comme trempette.

BOUTEILLE
TOUJOURS
ROUGE!



Choux de Bruxelles Buffalo fumés au miel

Votre menu est bien. Ne manquez
que la sauce. Consultez les idées de
recettes RedHot^{MD} :



Pour découvrir des recettes tendance mettant en vedette les produits Frank's RedHot^{MD}, visitez le clubhousepourleschefs.ca/fr-ca/produits/franks.

Vous trouverez la liste complète des produits Frank's RedHot^{MD} à la page 31.

FRANK'S
RedHot®

PIQUANT



DOUX

NASHVILLE
HOT

LA VRAIE SAVEUR BUFFALO, C'EST FRANK'S

Gardez-en à portée de main – avec Frank's RedHot^{MD}, la bouffe plate n'a aucune chance. Offerte dans une grande variété de saveurs, la sauce Frank's RedHot^{MD} peut vous aider à enrichir votre menu avec des profils de saveurs uniques et épicées qui sauront plaire à vos clients les plus exigeants. Elle agrmente parfaitement tous les plats, comme les sandwiches, les hors-d'œuvre, les pizzas, les hamburgers, les frites et, naturellement, les ailes de poulet.



Nachos au porc BBQ effiloché façon Nashville Frank's RedHot^{MD}



SAUCES POUR AILES

Sauce douce pour ailes Frank's RedHot^{MD} 🌶️🌶️🌶️

La sauce douce pour ailes Frank's RedHot^{MD} est parfaite pour les amateurs d'ailes de poulet qui aiment se la couler douce. Les mêmes épices et la même saveur acidulée que dans notre sauce originale pour ailes, mais sans le piquant.

Sauce pour ailes Buffalo Originale 🌶️🌶️🌶️

Frank's RedHot^{MD}

Combine une riche saveur de beurre et la sauce au piment de Cayenne Frank's RedHot^{MD} Originale classique. Épargne du travail : mélangez et servez pour créer des ailes Buffalo authentiques.

Sauce Stingin' Honey Garlic^{MC} Frank's RedHot^{MD} 🌶️🌶️🌶️

Un goût de miel et d'ail classique rehaussé du piquant que seule Frank's RedHot^{MD} peut apporter. Une touche sucrée et piquante pour les ailes et les côtes levées.

Sauce pour ailes Habanero et mangue 🌶️🌶️🌶️

Frank's RedHot^{MD}

La mangue sucrée et la purée de habanero brûlante s'unissent pour créer l'équilibre parfait de sucré et piquant. Parfait pour les ailes, les tacos et plus encore.



TREMPETTES ET PLUS!

Sauce Sriracha Chili Frank's RedHot^{MD} 🌶️🌶️🌶️

La populaire saveur de sriracha issue d'un sublime mélange de chilis et de jalapeños.

Sauce Sweet Chili^{MD} Frank's RedHot^{MD} 🌶️🌶️🌶️

Une sauce à la thaïe authentique faite de piments chili frais. Remplacez les sauces piquantes traditionnelles avec la saveur légèrement sucrée et corsée de cette sauce fusion acidulée.

Sauce sucrée et épicée au gingembre 🌶️🌶️🌶️

Frank's RedHot^{MD}

Une sauce d'inspiration indienne aux épices exotiques avec un équilibre parfait de saveurs sucrées et piquantes et de gingembre. Une sauce piquante à la saveur unique.

Assaisonnement Nashville Hot Frank's RedHot^{MD} 🌶️🌶️🌶️

Parfait pour enrober des ailes de poulet d'une saveur extra piquante et prête pour la fête, avec une touche de sucré.

Assaisonnement Original Frank's RedHot^{MD} 🌶️🌶️🌶️

Confère le parfait mélange de goût et de piquant^{MC} aux plats qui sont meilleurs sans sauce.

Pour découvrir des recettes tendance mettant en vedette les produits Frank's RedHot^{MD}, visitez le clubhousepourlesc chefs.ca/fr-ca/produits/franks.

Vous trouverez la liste complète des produits Frank's RedHot^{MD} à la page 31.

MD Marque déposée de The French's Food Company L.L.C. Usage autorisé.



Moutarde

Nous croyons que des ingrédients de qualité et un engagement d'excellence sont à la base de produits savoureux. French's^{MD} est le chef de file par excellence de la catégorie des moutardes depuis plus de 100 ans. Nous offrons une gamme de produits pour tous vos besoins en moutarde dans la salle à manger et en cuisine.



Hot-dog à la moutarde sriracha de French's^{MD}



**GRAINES DE MOUTARDE
100 % CANADIENNES**

Moutarde Classic Yellow^{MD} French's^{MD}

La moutarde French's^{MD} est faite de graines de moutarde canadiennes de première qualité pour offrir une saveur de moutarde acidulée et crémeuse inégalée.

Moutarde de Dijon French's^{MD}

Faite de graines de moutarde canadiennes de première qualité et de Chardonnay, et non de vin blanc de table, pour offrir un goût riche et bien équilibré. Ne contient aucun sucre ajouté ni agent épaississant.



MOUTARDE n°1 DANS LE MONDE⁴



Produits en vedette

Produits de table

Laissez vos clients étaler leur moutarde favorite sur leurs plats favoris, réduisant ainsi la main-d'œuvre et la nécessité pour le personnel d'aller chercher les condiments.

Sachets individuels

Le sachet de 6,8 ml de moutarde Classic Yellow est la portion unique parfaite pour accompagner les commandes par livraison ou à emporter.

Grands formats

Pour répondre à un large éventail de besoins, les moutardes Classic Yellow et Dijon French's^{MD} sont offertes en format de 2,9 l. La moutarde Classic Yellow est également offerte en sac de 5,67 l et sac Volpak de 11,5 l, parfaits pour les distributeurs.



Salade aux œufs facile

Pour découvrir des recettes tendance mettant en vedette les produits French's^{MD}, visitez le clubhousepourleschefs.ca/fr-ca/produits/frenchs.

**Donnez vie aux recettes avec
la moutarde French's^{MD}. Voyez comment :**





Ketchup

Partout au Canada, des restaurants transforment leurs menus et leurs repas en moments mémorables pour leurs clients avec le ketchup French's^{MD} fait à partir de tomates cultivées à la ferme, sans agent de conservation, sans arôme ni colorant artificiels et sans gluten. Élargissez votre menu avec du ketchup aux tomates d'ici pour faire plaisir à vos clients, stimuler les ventes et augmenter vos profits.



Bombes de pain de viande au ketchup French's^{MD}

Ketchup aux tomates French's^{MD}

Complétez vos plats avec un ketchup sans égal fait au Canada! Un goût de tomates sucrées et acidulées et une consistance riche et épaisse. Une saveur classique pour garnir les hamburgers, pour accompagner les frites et pour une multitude d'autres plats au menu.

Découvrez la différence

- ✓ Préparé et emballé au Canada avec des tomates cultivées au Canada
- ✓ Sans glucose ni fructose
- ✓ Sans colorant ni arôme artificiels
- ✓ Certifié kasher



Produits en vedette

Produits de table

Offertes en divers formats, il existe une bouteille de ketchup French's^{MD} parfaite pour vos activités. Laissez vos clients ajouter la quantité désirée de ketchup à n'importe quel repas.

Sachets individuels

Le sachet de 8 ml de ketchup est la portion unique parfaite pour accompagner les commandes par livraison ou à emporter.

Grands formats

Parfait pour les environnements à grand volume ou libre-service, le ketchup aux tomates French's^{MD} est offert en grands formats : distributeur de 2,84 l, sac de 6 l, sac Volpak de 11,5 l.



Frites de patates douces au parmesan et au romarin

Pour découvrir des recettes tendance mettant en vedette les produits French's^{MD}, visitez le clubhousepourleschefs.ca/fr-ca/produits/frenchs.

Apportez une qualité supérieure à vos tables avec ce condiment, en salle et en cuisine. Voyez comment :



Vous trouverez la liste complète des produits French's^{MD} à la page 32.

MD Marque déposée de The French's Food Company L.L.C. Usage autorisé.

Condiments et garnitures

Vous voulez ajouter un peu de profondeur à votre menu?
Les oignons frits croustillants et la sauce Worcestershire de French's^{MD} peuvent vous aider à ajouter une saveur intense et une texture irrésistible tant à vos plats traditionnels qu'à vos nouveautés. De plus, avec French's^{MD}, vous pouvez offrir avec assurance une saveur constante et de haute qualité à tout coup.



Champignons farcis savoureux



Oignons frits croustillants French's^{MD}

Contrairement à d'autres oignons frits, ils sont faits avec de vrais oignons, et non à partir de sous-produits. Les oignons frais sont frits immédiatement après avoir été coupés afin de conserver leur goût sucré et relevé naturel.



Sauce Worcestershire French's^{MD}

Mélange de mélasse, d'anchois et d'épices emblématiques offrant une saveur audacieuse et acidulée et une consistance parfaite. Le contenant en plastique de 3,78 l s'utilise facilement en cuisine.



Poivrons farcis



Hamburger aux champignons et demi-glace à la sauce Worcestershire

Pour découvrir des recettes tendance mettant en vedette les produits French's^{MD}, visitez le clubhousepourleschefs.ca/fr-ca/produits/frenchs. Vous trouverez la liste complète des produits French's^{MD} à la page 32.

MD Marque déposée de The French's Food Company L.L.C. Usage autorisé.



Le miel chéri des Canadiens³

Billy Bee^{MD}, le miel chéri des Canadiens, est fier d'offrir une gamme de produits 100 % canadiens, provenant entièrement d'apiculteurs canadiens. Le miel Billy Bee^{MD} est un ingrédient naturel permettant d'ajouter un goût sucré à de nombreux aliments et boissons, et il est offert dans une grande variété de formats pour service alimentaire.



Rôti de porc glacé au cari rouge



True Source Certified

Inspecté et approuvé par l'ACIA
Certification SQF – niveau 3 par la GFSI
Certification kasher (COR 30)
Halal



Produit en vedette

Miel blanc liquide Billy Bee^{MD}

Le miel est un aliment sucré produit par les abeilles à partir du nectar des fleurs. Puisqu'il est pur, il ne contient aucun ingrédient ajouté et est plus nutritif que le sucre raffiné.



Barres à l'amarante, aux canneberges et au chocolat noir

100 % canadien, pur et naturel

Pour découvrir des recettes tendance mettant en vedette les produits Billy Bee, visitez le clubhousepourleschefs.ca/fr-ca/produits/billy-bee. Vous trouverez la liste complète des produits Billy Bee^{MD} à la page 32.

Source : ³ Calculs de McCormick^{MD} Canada reposant sur des données MarketTrack pour la catégorie du miel, période de 52 semaines se terminant le 22 novembre 2025. Copyright © 2025, Nielsen Consumer LLC. MD Marque déposée de La Cie McCormick Canada Co. MD Marque déposée de McCormick & Co., Inc. Usage autorisé.

Équipement pour condiments et solutions pour emporter

Les condiments sont la meilleure manière de faire plaisir aux clients. Servez les marques qui ont gagné leur confiance et leur amour, tout en maintenant de meilleures mesures de contrôle des portions et d'hygiène. Explorez nos solutions de produits et d'équipement pour vos offres à consommer sur place ou à l'extérieur.



Produits en vedette

Distributeurs de condiments

- Réduction du gaspillage à l'aide de différentes configurations de distribution
- Systèmes fermés augmentant la sécurité du produit en salle et en cuisine
- Équipement en acier inoxydable facile à démonter et lavable au lave-vaisselle

Supports muraux

- Économie d'espace en cuisine et nettoyage facile
- Contrôle précis des portions pour réduire le gaspillage et préserver la fraîcheur
- Fabrication en polypropylène durable

Options de contrôle des portions

- Offre de saveurs diversifiée avec des marques qui ont gagné l'amour des clients
- Réduction des risques de contamination en salle et en cuisine
- Élimination du besoin de gobelets de portions individuelles à emporter

Contenants et pompes

- Prévention des dégâts et réduction des salissures en salle et en cuisine
- Contrôle des portions avec 29 ml par coup de pompe complet
- Solution robuste, fiable et facile à nettoyer

Solutions de table

Aujourd'hui plus que jamais, les clients apprécient de pouvoir concocter la parfaite bouchée. Ajoutez à chaque table les condiments des marques qu'ils adorent et auxquelles ils font confiance.



Ketchup aux tomates French's^{MD}

- Fait avec des tomates 100 % canadiennes cultivées à la ferme
- Préparé et emballé au Canada
- Bouteille rouge de 375 ml ou 500 ml
- Bouchon sans dégât pour une distribution propre et précise
- Laissez vos clients ajouter la quantité désirée de ketchup à n'importe quel repas

Moutarde Classic Yellow^{MD} French's^{MD}

- Moutarde n° 1 dans le monde⁴
- Faite de graines de moutarde canadiennes de première qualité
- Laissez vos clients étaler leur moutarde favorite sur leurs plats favoris



Sauce au piment de Cayenne Frank's RedHot^{MD} Originale

- Sauce piquante n° 1 dans le monde²
- Bouteille toujours rouge Originale Frank's RedHot^{MD} de 354 ml
- Nouvelle bouteille écologique de Frank's RedHot^{MD}
- Bouteille faite à 100 % de plastique recyclé
- Réduit les risques qu'elle se brise



Moulins de sel de mer et de poivre noir Club House^{MD}

- Bouteilles de verre jetables et attrayantes
- Les employés n'ont pas besoin de les remplir
- Le moulin ajustable fait ressortir toutes les saveurs à la table

Sauce piquante Cholula^{MD}

- Sauce piquante mexicaine n° 1 dans le monde¹
- Une saveur et un piquant mexicains authentiques d'une recette familiale vieille de 100 ans
- Des ingrédients uniques de haute qualité conçus pour rehausser les aliments sans en masquer le goût
- Des emballages uniques de haute qualité que les clients demandent par leur nom

87 % des Canadiens cherchent à commander des aliments provenant de fermiers locaux ou préparés au Canada. Apportez l'excellente saveur canadienne à votre table avec le ketchup et la moutarde French's^{MD}!

Restaurants Canada

Communiquez avec votre représentant McCormick^{MD} pour obtenir des solutions de table

¹ Euromonitor International Limited; selon une recherche personnalisée menée en septembre 2025 sur la valeur des ventes en 2024 dans tous les canaux de vente au détail. La sauce piquante mexicaine est définie comme toute sauce ou tout condiment de table épicés fabriqués au Mexique. ² Euromonitor International Limited, selon une recherche personnalisée menée en septembre 2025 pour les ventes en volume (oz/ml) en 2024 dans tous les canaux de vente au détail. La sauce piquante est définie comme toute sauce ou tout condiment de table épicés fabriqués à partir de chilis et excluant la pâte de chili, l'huile de chili et les flocons ou assaisonnements au chili séchés.

⁴ Euromonitor International Limited, Ingrédients et plats édition 2025, valeur des ventes au détail de moutarde, échelle mondiale, données de 2024.

MD Marque déposée de La Cie McCormick Canada Co. | MD Marque déposée de McCormick & Co., Inc. Usage autorisé. | MD Marque déposée de The French's Food Company L.L.C. Usage autorisé. | MD Marque déposée de Spicy Liquid L.L.C. Usage autorisé.

Sauces et assaisonnements d'assemblage

Rehaussez votre menu avec ces combinaisons de sauces et d'assaisonnements faciles à préparer! Créez de nouvelles sauces et saveurs signatures avec nos combinaisons à deux ingrédients à l'aide de condiments et d'assaisonnements de votre garde-manger.



Trempelette ranch habanero et mangue

Vinaigrette ranch + sauce
Habanero et mangue
Frank's RedHot^{MD}



1 à 2 c. à table

1/2 tasse

Parfaite pour tremper des légumes et des ailes ou arroser les tacos et les quesadillas.

Sauce Carolina Or OLD BAY^{MD}

Sauce BBQ Cattlemen's^{MD} Carolina
Piquante Or^{MC} + assaisonnement
OLD BAY^{MD}



1 tasse

1 c. à table

Cette délicieuse sauce de finition à badigeonner est parfaite pour les côtes levées, le saumon grillé et les crevettes.

Sauce BBQ au miel Nashville Hot

Sauce Cattlemen's^{MD} Mississippi
BBQ au miel + assaisonnement
Nashville Hot Frank's RedHot^{MD}



1 tasse

1 c. à table

La combinaison sucrée et piquante est parfaite dans des sandwichs au poulet grillé.

Tartinade à la moutarde cajun

Assaisonnement cajun
Club House^{MD} + moutarde
Classic Yellow^{MD} French's^{MD}



1 c. à thé

1 tasse

À utiliser comme tartinade à sandwich, comme vinaigrette ou comme trempette pour ailes de poulet ou hors-d'œuvre frits.

Sauce à glacer plein-goût

Assaisonnement plein-goût pour
bagel Club House^{MD} + miel



2 c. à thé

1 tasse

Excellente comme trempette ou tartinade à sandwich.

Trempelette Carolina Or

Sauce BBQ Cattlemen's^{MD}
Carolina Piquante Or^{MC}
+ crème sure



1 tasse

1 tasse

Facile à préparer, elle plaira aux clients à coup sûr.

81 %

des exploitants affirment que les bons condiments et les bonnes sauces et vinaigrettes sont essentiels à la création de plats irrésistibles que les clients adorent.

Présentation SNAPI, Datassentials, sauces, condiments et vinaigrettes, août 2022



Trouvez d'autres suggestions ici.

Les ailes au sommet

Presque tout le monde connaît et adore les ailes de poulet – 97 % des gens les connaissent et 9 sur 10 les ont goûtées*. Les ailes sont donc l'un des plats les plus populaires des menus. Que les ailes soient douces ou piquantes, et enrobées d'un assaisonnement sec ou de sauce, il y a une infinité de manières de faire plaisir à vos clients avec un plat irrésistible.



Ailes de poulet Frank's RedHot^{MD} douces

Mélangez des ailes frites croustillantes (cuites au four, rôties ou grillées!) avec de la sauce douce pour ailes Frank's RedHot^{MD}.



Ailes de poulet façon sinigang

Le calamondin et la citronnelle contribuent à aromatiser ces ailes de poulet inspirées de la soupe philippine sinigang.



Ailes BBQ Carolina épicées et acidulées

Mélangez la sauce BBQ Cattlemen's^{MD} Carolina Piquante Or^{MC} et de la sauce au piment de Cayenne Frank's RedHot^{MD} Originale pour des ailes intenses, sucrées et acidulées!



Ailes façon Nashville Hot

Des ailes frites croustillantes, fumantes et enrobées d'une huile épicée à l'assaisonnement Nashville Hot Frank's RedHot^{MD}.



Ailes BBQ au bourbon

Dégoulinantes de bourbon boisé et de mélasse sirupeuse et sucrée, ces ailes BBQ irrésistibles incitent les clients à en redemander.



Ailes de poulet grillées BBQ sriracha

Des ailes marinées à la sauce Sriracha Chili Frank's RedHot^{MD}, grillées et badigeonnées de sauce BBQ Cattlemen's^{MD} Kansas City Classique.

**Vous en voulez plus? Bien sûr que oui.
Il suffit de balayer le code.**



Que la fête (de la pizza) commence!

La pizza est un des plats les plus appréciés de tous, et son format accessible en fait le moyen idéal d'introduire de nouvelles saveurs dans votre menu! Oubliez un peu la toute garnie et découvrez des versions uniques grâce à ces variantes.



Pizza Cacio e Pepe à la citrouille

La béchamel infusée à l'ail et au poivre noir, le Pecorino Romano, la mozzarella, la purée de citrouille et la courge musquée rôtie se rassemblent pour une version automnale, de style « cacio e pepe », de la pizza.



Pizza végé épicée

Cette pizza végétarienne fera le bonheur de tous avec ses délicieux légumes, comme des tomates cerises et des champignons, ou tout autre légume qui se trouve dans votre réfrigérateur. Pour ajouter un peu de piquant, arrosez-la de sauce au piment de Cayenne Frank's RedHot^{MD} Originale juste avant de servir.



Pizza Buffalo au fromage bleu

Préparée avec une double dose de sauce pour ailes Buffalo Frank's RedHot^{MD}, cette pizza unique est garnie de poulet rôti, de fromage bleu et de céleri pour une expérience complète de saveur Buffalo.



Pain plat au porc BBQ effiloché

Du porc effiloché fumé mélangé à la sauce BBQ Cattlemen's^{MD} Kansas City classique et une touche de piquant Frank's RedHot^{MD}, étalé sur un pain plat croustillant avec une salade de chou acidulée et du fromage cheddar Jack fondu.



Pizza aux tomates en croûte fine d'amande et de chou-fleur

La croûte de chou-fleur sans gluten est faite avec de la farine d'amande et du parmesan, et garnie de tomates fraîches, de mozzarella fondue et de sauce pour ailes Buffalo Originale Frank's RedHot^{MD} pour une touche piquante.



Pizza sur pain au lait japonais

Cette pizza succulente aux saveurs variées est remplie de saveurs sucrées, acides et umami relevées par une croûte de pain au lait divin, de saké japonais, de sopressatta croustillante et de tendres champignons shiitake.

Que la fête
(de la pizza)
commence!



Rabais allant jusqu'à 1200 \$

sur les produits Club House^{MD}, Thai Kitchen^{MD}, Frank's RedHot^{MD}, French's^{MD}, Cattlemen's^{MD} et Cholula^{MD} admissibles jusqu'à la fin de l'année 2026.



Envoyez le formulaire de réclamation de produits en ligne ici :

ou ici : <https://b2brebates.ca/fr/mccormickrebates2026/>



Les demandes inférieures à 100 \$ ne seront pas traitées. Les commandes doivent totaliser au moins 100 \$. Le rabais maximal est de 1200 \$.

1. Ce formulaire de rabais original doit contenir tous les renseignements demandés et être soumis par la personne demandant le paiement. Le formulaire de rabais doit être envoyé dans les 30 jours suivant la fin de la période promotionnelle (envoyé avant le 31 janvier 2027).
2. Ce rabais ne peut pas être acheté, échangé ou vendu. Les rabais imprimables qui se trouvent au clubhousepourleschefs.ca/fr-ca sont admissibles.
3. Aucune facture écrite à la main ne sera acceptée. Les copies des factures originales seront acceptées. Toutes les factures, ou tous les rapports des distributeurs, doivent indiquer lisiblement la date d'achat, qui doit respecter la période promotionnelle, ainsi que le nom et l'adresse d'exploitant du service alimentaire.
4. Les produits réclamés dans le cadre de cette promotion doivent être achetés auprès d'un distributeur de services alimentaires. Les achats effectués auprès de clubs-entrepôts sont inadmissibles. Les clubs-entrepôts ne constituent pas des exploitants de services alimentaires. Les achats de caisses complètes effectués auprès d'établissements de libre-service de gros sont admissibles.
5. Chaque restaurant (selon son nom et son adresse) peut soumettre UN SEUL formulaire de demande de remboursement entre le 1^{er} janvier 2026 et le 31 décembre 2026. LES COMPTES NATIONAUX, LES COMPTES GÉRÉS EN VERTU D'UN CONTRAT NON COMMERCIAL, LES RESTAURATEURS FAISANT APPEL À UN PROGRAMME CONTRACTUEL ET LES RESTAURATEURS À GRANDE ÉCHELLE NE SONT PAS ADMISSIBLES À CETTE PROMOTION.
6. La valeur maximale du rabais est de 1 200 \$.
7. Le rabais ne peut être jumelé à aucun autre rabais ni à aucune autre offre pour un même produit. L'offre est nulle si interdite, sujette à l'impôt ou proscrite par la loi.
8. L'offre est uniquement valable au Canada.
9. Veuillez compter de 6 à 8 semaines pour le traitement et la délivrance de votre chèque de remboursement.

Offre spéciale de rabais : économisez jusqu'à 1 200 \$* sur les produits admissibles jusqu'à la fin de l'année 2026 !

DESCRIPTION DU PRODUIT	CUP	FORMAT	REMISE PAR CAISSE	DESCRIPTION DU PRODUIT	CUP	FORMAT	REMISE PAR CAISSE
------------------------	-----	--------	-------------------	------------------------	-----	--------	-------------------



CLUB HOUSE^{MD}

Piment jalapeño broyé Club House ^{MD}	66200-26091	6 x 320 g	3,00 \$
Flocons de chili style thaï broyé Club House ^{MD}	66200-26086	6 x 380 g	3,00 \$
Assaisonnement plein-goût pour bagel Club House ^{MD}	66200-02330	12 x 660 g	3,00 \$
Assaisonnement aromatisé cassonade et bourbon La Grille ^{MD}	66200-26017	6 x 785 g	3,00 \$
Poivre noir concassé et ail au sel de mer La Grille ^{MD}	66200-02421	6 x 780 g	3,00 \$



THAI KITCHEN^{MD}

Lait de coco	37628-01150	12 x 400 ml	1,00 \$
Pâte au cari vert	37628-01120	4 x 992 g	1,00 \$
Pâte au cari rouge	37628-01121	4 x 992 g	1,00 \$



FRANK'S REDHOT^{MD}

DANS LA CUISINE

Sauce pour sandwich à la mode de Buffalo	41500-74883	2 x 3,78 l	1,00 \$
Sauce pour ailes Buffalo	56200-89545	2 x 3,78 l	1,00 \$
Sauce pour ailes Habanero et mangue	56200-25003	4 x 1,89 l	1,00 \$
Sauce douce pour ailes	56200-10806	2 x 3,78 l	1,00 \$
Assaisonnement Nashville Hot	56200-10776	6 x 500 g	1,00 \$
Sauce au piment de Cayenne Originale	41500-74746	4 x 3,78 l	2,00 \$
Assaisonnement original	66200-02108	36 x 132 g	3,00 \$
Sauce Sriracha Chili	56200-91273	4 x 1,89 l	1,00 \$
Sauce Stingin' Honey Garlic ^{MC}	56200-92824	2 x 3,78 l	1,00 \$
Sauce Sweet Chili ^{MD}	56200-84250	4 x 1,89 l	1,00 \$
Sauce sucrée et épicée au gingembre	56200-91272	4 x 1,89 l	1,00 \$
Sauce au piment de Cayenne Xtra Hot	56200-89544	2 x 3,78 l	1,00 \$

SUR LA TABLE

Sauce au piment de Cayenne Originale (bouteille toujours rouge)	56200-01088	12 x 354 ml	1,00 \$
Sauce au piment de Cayenne Xtra Hot	56200-78068	12 x 354 ml	1,00 \$



SAUCE PIQUANTE CHOLULA^{MD}

DANS LA CUISINE

Sauce piquante Piment vert	49733-01014	4 x 1,89 l	1,00 \$
Sauce piquante Originale	49733-01015	4 x 1,89 l	1,00 \$

SUR LA TABLE

Sauce piquante Chili à l'ail	49733-00032	12 x 150 ml	1,00 \$
Sauce piquante Chili et lime	49733-00033	12 x 150 ml	1,00 \$
Sauce piquante Chipotle	49733-00034	12 x 150 ml	1,00 \$
Sauce piquante Piment vert	49733-77002	12 x 150 ml	1,00 \$
Sauce piquante Originale	49733-10184	24 x 150 ml	2,00 \$
Sauce piquante Habanero doux	49733-00024	12 x 150 ml	1,00 \$



FRENCH'S^{MD}

DANS LA CUISINE

Moutarde de Dijon	56200-82300	2 x 2,9 l	1,00 \$
Oignons frits croustillants (sac)	56200-83982	6 x 680 g	2,00 \$
Ketchup aux tomates (sac)	56200-96574	2 x 6 l	1,00 \$
Ketchup aux tomates (sac Volpak)	56200-96575	1 x 11,5 l	1,00 \$
Ketchup aux tomates (contenant)	56200-01016	4 x 2,84 l	0,50 \$
Moutarde jaune préparée	56200-82186	2 x 2,9 l	0,25 \$
Moutarde jaune préparée (sac)	41500-81848	2 x 5,67 l	0,25 \$
Moutarde jaune préparée (sac Volpak)	56200-96572	1 x 11,5 l	1,00 \$
Sauce Worcestershire	41500-05363	2 x 3,78 l	0,25 \$

SUR LA TABLE

Moutarde de Dijon (pot)	56200-77575	12 x 325 ml	1,00 \$
Moutarde de Dijon (bouteille à presser)	56200-76227	12 x 325 ml	1,00 \$
Moutarde au miel (bouteille à presser)	56200-76228	12 x 325 ml	1,00 \$
Ketchup aux tomates	56200-95121	12 x 500 ml	1,00 \$
	56200-95761	30 x 375 ml	1,00 \$
	56200-76216	12 x 225 ml	1,00 \$
Moutarde jaune préparée (bouteille à presser)	56200-76114	12 x 325 ml	1,00 \$
	56200-82855	12 x 550 ml	1,00 \$
	56200-76217	16 x 400 ml	1,00 \$
Sauce Worcestershire	56200-93161	12 x 295 ml	1,00 \$



SAUCES ET BASES BBQ ET ÉPICES À FROTTER CATTLEMEN'S^{MD}

DANS LA CUISINE

SAUCES BBQ

Sauce BBQ Carolina Piquante Or ^{MC}	41500-74152	2 x 3,78 l	1,00 \$
Sauce BBQ Kansas City Classique ^{MC}	41500-75465	2 x 3,78 l	1,00 \$
Sauce BBQ Kentucky Bourbon	56200-01031	2 x 3,78 l	1,00 \$
Sauce BBQ Memphis Douce	56200-84183	2 x 3,78 l	1,00 \$
Sauce BBQ Mississippi au miel	56200-84525	2 x 3,78 l	1,00 \$
Sauce BBQ de base St. Louis Originale	41500-75464	2 x 3,78 l	1,00 \$
Sauce BBQ de base St. Louis Originale (en seau)	41500-83329	Seau de 18,9 l	2,00 \$
Sauce BBQ de base Texas Saveur de fumée	41500-75463	2 x 3,78 l	1,00 \$

ÉPICES À FROTTER

Épices à frotter Cowboy	56200-01063	6 x 839 g	1,00 \$
Épices à frotter Smokehouse	56200-01065	6 x 830 g	1,00 \$
Épices à frotter Texas Longhorn	56200-01064	6 x 788 g	1,00 \$

Les commandes pour 2026 doivent totaliser au moins 100 \$.



Gamme de saveurs



Gamme de saveurs

Épices, fines herbes, assaisonnements, sauces et condiments

DESCRIPTION	CUP	FORMAT
A		
Ail granulé	66200-03083	1 x 3,2 kg
Ail granulé	66200-91223	12 x 700 g
Ail plus	66200-91172	12 x 580 g
Ail émincé déshydraté	66200-91222	12 x 700 g
Aneth	66200-03099	1 x 975 g
Assaisonnement ail rôti et poivrons	66200-91169	12 x 660 g
Assaisonnement aromatisé cassonade et bourbon	66200-26017	6 x 785 g
Assaisonnement au bacon et à l'érable	66200-01621	12 x 625 g
Assaisonnement au chili	66200-03064	1 x 2,5 kg
Assaisonnement au chili	66200-91209	12 x 600 g
Assaisonnement BBQ fumé au whiskey	66200-01279	12 x 660 g
Assaisonnement BBQ style brésilien	66200-02075	6 x 640 g
Assaisonnement cajun – Lawry's ^{MD}	66200-01180	6 x 725 g
Assaisonnement cajun – moulu gros	66200-91168	12 x 560 g
Assaisonnement chipotle et mangue	66200-01210	12 x 650 g
Assaisonnement citron et fines herbes	66200-91167	12 x 550 g
Assaisonnement citron et poivre	66200-03103	1 x 3,5 kg
Assaisonnement citron et poivre	66200-91248	12 x 825 g
Assaisonnement fumé au bois de pommier	66200-01309	12 x 780 g
Assaisonnement grec	66200-91173	12 x 510 g
Assaisonnement habanero brûlant et ail rôti	66200-02149	6 x 705 g
Assaisonnement Italiano	66200-91171	12 x 510 g
Assaisonnement jerk des Antilles	66200-91533	12 x 510 g
Assaisonnement légumes	66200-91252	12 x 625 g
Assaisonnement Old Bay ^{MD}	66200-91542	12 x 680 g
Assaisonnement parmesan et fines herbes	66200-91166	12 x 520 g
Assaisonnement piri piri	66200-02109	6 x 700 g
Assaisonnement plein-goût pour bagel	66200-02330	12 x 660 g
Assaisonnement poivre au citron – Lawry's ^{MD}	66200-01195	6 x 600 g
Assaisonnement poivre d'ail	66200-91224	12 x 725 g
Assaisonnement poulet de Montréal	66200-91273	12 x 675 g
Assaisonnement pour poulet barbecue	66200-91180	12 x 890 g
Assaisonnement pour taco	66200-91260	12 x 735 g
Assaisonnement pour volaille	66200-91291	12 x 375 g
Assaisonnement sriracha et lime	66200-02110	6 x 760 g

DESCRIPTION	CUP	FORMAT
Assaisonnement Tex mex	66200-91170	12 x 560 g
Assaisonnement à la cajun – Hy's	62053-90017	12 x 600 g
Assaisonnement à la cajun – moulu fin	66200-91189	12 x 675 g
Assaisonnement épicé pour spaghetti	66200-91255	12 x 405 g
Attendrisseur de viande	66200-91275	12 x 1,24 kg

B

Baies de genièvre	66200-91150	12 x 315 g
Bâtonnets de cannelle – 6 po	66200-91266	12 x 290 g

C

Cannelle moulue	66200-03082	1 x 2 kg
Cannelle moulue	66200-91211	12 x 550 g
Ciboulette lyophilisée	66200-91191	12 x 45 g
Cinq épices chinoises	66200-91149	12 x 370 g
Clous de girofle entiers	66200-91214	12 x 375 g
Clous de girofle moulus	66200-91192	12 x 500 g
Crème de tartre	66200-91215	12 x 1 kg
Cumin moulu	66200-91193	12 x 425 g
Curcuma moulu	66200-91263	12 x 454 g

E

Épices bifteck de Montréal	66200-03085	1 x 3,4 kg
Épices bifteck de Montréal	66200-91298	12 x 825 g
Épices à marinade	66200-91249	12 x 475 g

F

Feuilles de basilic	66200-91188	12 x 190 g
Feuilles de coriandre	66200-91212	12 x 138 g
Feuilles de laurier	66200-91204	12 x 60 g
Feuilles de romarin	66200-91292	12 x 275 g
Feuilles de sauge	66200-91158	12 x 180 g
Feuilles de thym	66200-03105	1 x 745 g
Feuilles d'estragon	66200-91299	12 x 125 g
Feuilles d'origan	66200-03086	1 x 650 g
Feuilles d'origan	66200-91282	12 x 190 g

Gamme de saveurs

Épices, fines herbes, assaisonnements, sauces et condiments

DESCRIPTION	CUP	FORMAT
Feuilles d'origan mexicain	66200-91181	12 x 143 g
Fines herbes	66200-03102	1 x 285 g
Fines herbes	66200-91179	12 x 62 g
Flocons de chili style thaï broyé	66200-26086	6 x 380 g
Flocons de persil déshydratés	66200-03088	1 x 265 g
Flocons de persil déshydratés	66200-91284	12 x 85 g
Flocons d'oignon déshydratés	66200-03032	1 x 1,3 kg
Flocons d'oignon déshydratés	66200-91279	12 x 300 g

G

Gingembre moulu	66200-91225	12 x 375 g
Graines de carvi	66200-91205	12 x 550 g
Graines de coriandre entières	66200-91147	12 x 285 g
Graines de coriandre moulues	66200-91269	12 x 400 g
Graines de cumin entières	66200-91148	12 x 400 g
Graines de céleri	66200-91208	12 x 500 g
Graines de fenouil	66200-91220	12 x 450 g
Graines de moutarde	66200-91232	12 x 750 g
Graines de pavot	66200-91290	12 x 640 g
Graines de sésame	66200-91296	12 x 575 g

M

Marjolaine moulue	66200-91228	12 x 270 g
Mélange de poivre en grains	66200-91246	12 x 580 g
Mélange de poivres épicés	66200-91251	12 x 740 g
Moutarde forte préparée	66200-00960	12 x 100 ml
Moutarde moulue – Club House ^{MD}	66200-91277	12 x 450 g
Moutarde moulue – Keen's	66200-00966	1 x 1,9 kg
Moutarde moulue – Keen's	66200-00967	12 x 454 g
Muscade moulue	66200-91278	12 x 525 g

O

Oignon granulé	66200-03072	1 x 2,7 kg
Oignon granulé	66200-91271	12 x 600 g
Oignon émincé déshydraté	66200-91237	12 x 500 g
Origan moulu	66200-91281	12 x 350 g

DESCRIPTION	CUP	FORMAT
P		
Paprika	66200-03092	1 x 2,4 kg
Paprika	66200-91272	12 x 540 g
Paprika fumé	66200-01370	12 x 545 g
Paprika hongrois	66200-03073	1 x 2,3 kg
Piment chili ancho moulu	66200-02245	6 x 500 g
Piment chili chipotle moulu	66200-91540	12 x 454 g
Piment de Cayenne broyé	66200-03065	1 x 1,6 kg
Piment de Cayenne broyé	66200-91287	12 x 350 g
Piment de Cayenne moulu	66200-03076	1 x 1,9 kg
Piment de Cayenne moulu	66200-91190	12 x 450 g
Piment jalapeño broyé	66200-26091	6 x 320 g
Piment de la Jamaïque moulu	66200-91185	12 x 475 g
Poivre blanc en grains	66200-91182	12 x 630 g
Poivre blanc moulu	66200-91288	12 x 600 g
Poivre noir composé	66200-91250	12 x 580 g
Poivre noir concassé	66200-91176	12 x 520 g
Poivre noir concassé et ail au sel de mer	66200-02421	6 x 780 g
Poivre noir concassé gros	66200-03089	1 x 2,2 kg
Poivre noir concassé gros	66200-91161	12 x 530 g
Poivre noir en grains	66200-03075	1 x 2,7 kg
Poivre noir en grains	66200-91245	12 x 575 g
Poivre noir en sac pour remplissage	66200-32112	3 x 907 g
Poivre noir moulu	66200-03090	1 x 2,1 kg
Poivre noir moulu	66200-91285	12 x 540 g
Poivre noir moulu gros	66200-03074	1 x 2,1 kg
Poivre noir moulu gros	66200-91244	12 x 500 g
Poivre noir mouture restaurant	66200-91286	12 x 500 g
Poivre rose en grains	66200-91155	12 x 235 g
Poudre de cari	66200-03066	1 x 2,4 kg
Poudre de cari	66200-91194	12 x 520 g
Poudre d'ail	66200-03084	1 x 2,1 kg
Poudre d'ail	66200-91196	12 x 525 g
Poudre d'oignon	66200-91153	12 x 480 g

Gamme de saveurs

Épices, fines herbes, assaisonnements, sauces et condiments

DESCRIPTION	CUP	FORMAT
-------------	-----	--------

S

Sauge moulue	66200-91293	12 x 340 g
Sel assaisonné sans GMS ajouté	62053-90014	1 x 50 lb
Sel assaisonné sans GMS ajouté	62053-90020	12 x 1 kg
Sel assaisonné – Club House ^{MD}	66200-03079	1 x 4,4 kg
Sel assaisonné – Club House ^{MD}	66200-91295	12 x 1 kg
Sel assaisonné – Hy's	62053-90015	12 x 1 kg
Sel au céleri	66200-03063	1 x 3,8 kg
Sel au céleri	66200-91207	12 x 900 g
Sel d'oignon	66200-91280	12 x 1 kg
Sel marin de la Méditerranée française	66200-91297	12 x 1,1 kg
Sel à l'ail	66200-03067	1 x 4,7 kg
Sel épicé – Lawry's ^{MD}	66200-01139	12 x 225 g
Sel épicé – Lawry's ^{MD}	66200-01147	12 x 450 g
Sel épicé – Lawry's ^{MD}	66200-01158	6 x 1,1 kg
Sel épicé – Lawry's ^{MD}	66200-01182	4 x 2,27 kg
Sel épicé – Lawry's ^{MD}	66200-01183	1 x 22,7 kg
Semoule de maïs	66200-03031	1 x 3,3 kg
Simili-bacon en miettes	66200-03081	1 x 1,9 kg
Simili-bacon en miettes	66200-91187	12 x 490 g
Soda à pâte	66200-91267	12 x 1,14 kg
Sucre et cannelle	66200-91259	12 x 850 g

T

Thym moulu	66200-91261	12 x 375 g
------------	-------------	------------

Gamme de saveurs

Épices, fines herbes, assaisonnements, sauces et condiments

DESCRIPTION

CUP

FORMAT



EXTRAITS CLUB HOUSE^{MD}

Vanille artificielle	66200-05084	4 x 4 l
Vanille artificielle incolore	66200-01330	12 x 455 ml
Vanille pure	66200-01325	12 x 455 ml

MOULINS CLUB HOUSE^{MD}

Grains de poivre noir	66200-00075	36 x 35 g
Citron et poivre	66200-00015	36 x 48 g
Mélange de grains de poivre	66200-00016	36 x 24 g
Sel de mer	66200-00070	36 x 60 g

CLUB HOUSE^{MD} SANS SEL AJOUTÉ

Ail et fines herbes	66200-91538	12 x 566 g
---------------------	-------------	------------



SAUCE PIQUANTE CHOLULA^{MD}

Sauce piquante Chili à l'ail	49733-00032	12 x 150 ml
Sauce piquante Chili et lime	49733-00033	12 x 150 ml
Sauce piquante Chipotle	49733-00034	12 x 150 ml
	49733-77002	12 x 150 ml
Sauce piquante Piment vert	49733-01014	4 x 1,89 l
	49733-10184	24 x 150 ml
Sauce piquante Originale	49733-01015	4 x 1,89 l
	49733-01017	200 x 7,5 ml (en sachet)
Sauce piquante Habanero doux	49733-00024	12 x 150 ml

DESCRIPTION

CUP

FORMAT



FRANK'S REDHOT^{MD}

SAUCES

Sauce pour sandwich à la mode de Buffalo	41500-74883	2 x 3,78 l
	56200-78067	12 x 354 ml
	56200-81879	12 x 680 ml
Sauce pour ailes Buffalo	56200-89545	2 x 3,78 l
	41500-82163	2 x 5,67 l (sac)
Sauce pour ailes Habanero et mangue	56200-25003	4 x 1,89 l
Sauce douce pour ailes	56200-10806	2 x 3,78 l
	56200-01088	12 x 354 ml
BOUTEILLE TOUJOURS ROUGE Sauce au piment de Cayenne Originale	56200-95123	200 x 6,8 ml (en sachet)
	56200-80506	12 x 680 ml
	41500-74746	4 x 3,78 l
Sauce Sriracha ^{MD} Chili	56200-91273	4 x 1,89 l
Sauce pour ailes Stingin' Honey Garlic ^{MC}	56200-94201	12 x 354 ml
	56200-92824	2 x 3,78 l
	56200-83923	12 x 354 ml
Sauce Sweet Chili ^{MD}	56200-84250	4 x 1,89 l
Sauce sucrée et épicée au gingembre	56200-91272	4 x 1,89 l
Sauce au piment de Cayenne Xtra Hot	56200-78068	12 x 354 ml
	56200-89544	2 x 3,78 l

ASSAISONNEMENT

Assaisonnement Nashville Hot	56200-10776	6 x 500 g
Assaisonnement original	66200-02108	36 x 132 g

Gamme de saveurs

Épices, fines herbes, assaisonnements, sauces et condiments

DESCRIPTION

CUP

FORMAT



FRENCH'S^{MD}

LÉGUMES FRITS CROUSTILLANTS

Oignons frits croustillants	56200-83982	6 x 680 g
-----------------------------	-------------	-----------

KETCHUP

	56200-96535	500 x 8 ml (en sachet)
	56200-96188	1 500 x 8 ml (en sachet)
	56200-95761	30 x 375 ml
	56200-95121	12 x 500 ml
Ketchup aux tomates classique	56200-92645	12 x 750 ml
	56200-92646	12 x 1 l
	56200-01016	4 x 2,84 l
	56200-96574	2 x 6 l (sac)
	56200-96575	1 x 11,5 l (sac Volpak)
Ketchup aux tomates faible en sodium	56200-01013	12 x 750 ml
Ketchup aux tomates sans sucre	56200-01012	12 x 750 ml

MOUTARDE

Moutarde Bold & Spicy Deli	56200-76226	12 x 325 ml
	56200-96536	500 x 6,8 ml (en sachet)
	56200-76114	12 x 325 ml
	56200-76217	16 x 400 ml
	56200-76216	12 x 225 ml
	56200-77576	12 x 500 ml
Moutarde Classic Yellow ^{MD}	56200-82855	12 x 550 ml
	56200-82658	12 x 830 ml
	56200-82186	2 x 2,9 l
	41500-81848	2 x 5,67 l (sac)
	56200-96576	1 x 11,5 l (sac Volpak)
Moutarde biologique Classic Yellow ^{MD}	56200-95805	12 x 325 ml
	56200-76227	12 x 325 ml
Moutarde de Dijon	56200-82300	2 x 2,9 l
Moutarde de Dijon au miel	56200-81044	12 x 325 ml
Moutarde au miel	56200-76228	12 x 325 ml
Moutarde de Dijon moulue sur pierre	56200-99339	12 x 325 ml
Moutarde à l'oignon sucré	56200-76229	12 x 325 ml
Moutarde BBQ sucrée-fumée	56200-01018	12 x 325 ml

WORCESTERSHIRE

Sauce Worcestershire	56200-93161	12 x 295 ml
	41500-05363	2 x 3,78 l

DESCRIPTION

CUP

FORMAT



SAUCES ET BASES BBQ ET ÉPICES À FROTTER CATTLEMEN'S^{MD}

SAUCES BBQ

Sauce BBQ Carolina Piquante Or ^{MC}	41500-74152	2 x 3,78 l
Sauce BBQ Kansas City Classique ^{MC}	41500-75465	2 x 3,78 l
Sauce BBQ Kentucky Bourbon	56200-01031	2 x 3,78 l
Sauce BBQ Memphis Douce	56200-84183	2 x 3,78 l
Sauce BBQ Mississippi au miel	56200-84525	2 x 3,78 l
	41500-75464	2 x 3,78 l
Sauce BBQ St. Louis Originale	41500-83329	1 x 18,9 l (en seau)
Sauce BBQ Texas Saveur de fumée	41500-75463	2 x 3,78 l

ÉPICES À FROTTER

Épices à frotter Cowboy	56200-01063	6 x 839 g
Épices à frotter Smokehouse	56200-01065	6 x 830 g
Épices à frotter Texas Longhorn	56200-01064	6 x 788 g



THAI KITCHEN^{MD}

Lait de coco supérieur	37628-01150	12 x 400 ml
Pâte au cari vert	37628-01120	4 x 992 g
Pâte au cari rouge	37628-01121	4 x 992 g



BILLY BEE^{MD}

Contenant de miel crémeux	58500-00042	12 x 500 g
	58500-00020	12 x 250 g
Miel liquide	58500-00025	12 x 500 g
Miel liquide ourson	58500-00026	12 x 375 g
Bouteille de miel liquide à presser	58500-00024	12 x 1 kg
Bouteille renversée de miel liquide	58500-00021	12 x 375 g

Pour des chefs, par des chefs

L'équipe culinaire mondiale de McCormick^{MD} allie une expertise unique à une passion commune pour la nourriture. Nos chefs créent des recettes et des profils de saveurs novateurs pour vous aider à rester à l'avant-garde des tendances en constante évolution du service alimentaire et à ravir les clients.



**Communiquez avec votre représentant McCormick^{MD}
dès aujourd'hui ou visitez le clubhousepourleschefs.ca.**



Communiquez avec votre représentant McCormick^{MD} dès aujourd'hui

ou visitez le clubhousepourleschefs.ca pour découvrir notre sélection fraîchement renouvelée de profils de saveurs, de combinaisons d'ingrédients, de recettes et plus encore.



Services alimentaires McCormick^{MD} Canada • 600, route Clarke • London (Ontario) N5V 3K5 • 1-800-265-4988

© 2026 MD Marque déposée de La Cie McCormick Canada Co. MD Marque déposée de McCormick & Co., Inc. Usage autorisé.

MD Marque déposée de The French's Food Company L.L.C. Usage autorisé. | MD Marque déposée de Spicy Liquid L.L.C. Usage autorisé.