Soutien culinaire et par catégorie 2023

Savourons ensemble.

CLUB HOUSE · LAWRY'S · OLD BAY · CLUB HOUSE LA GRILLE · billybee · THAI KITCHEN · FRANK'S RedHot · French's · CATTLEMEN'S · CHOLULA HOT SAUCE SAUCE PIQUANTE

Sandwich au poulet grillé épicé

Savourons ensemble.

Depuis plus de 130 ans, McCormick[MD] s'efforce d'offrir aux chefs professionnels épices, fines herbes, assaisonnements, sauces et condiments de la plus haute qualité. Aujourd'hui, alors que les exploitants de services alimentaires doivent surmonter de nouveaux obstacles et se remettre d'une année particulièrement difficile, ils peuvent compter sur le dévouement de McCormick à leur offrir des produits de marque de qualité.

McCormick assure la qualité et la constance des produits de marque que les clients connaissent et en lesquels ils ont confiance. Laissez-vous inspirer par la gamme de solutions de saveur de marque McCormick offrant des solutions dans toutes les catégories de saveurs.

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 de nouvelles solutions pour les plats à emporter, ainsi que des idées de recettes tendance savoureuses. **Savourons ensemble.**

Table des matières :

Épices, fines herbes et assaisonnements 2

Épices à frotter et sauces BBQ 8

Miel 10

Sauces piquantes 11

Moutarde 14

Ketchup 15

Condiments et garnitures 16

Solutions d'équipement 17

Solutions de table 18

Recettes inspirées de nos chefs 19

Rabais 21

Gamme de saveurs 23

Nos marques

Une riche gamme de saveurs pour chaque plat.

Les solutions de saveurs de marque McCormick 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 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, le miel chéri des Canadiens[3], 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 gril.

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

Nous croyons que des ingrédients de qualité et un engagement d'excellence sont à la base de produits savoureux. Il s'agit de notre promesse depuis la création de la première moutarde Classic Yellow[MD] French's[MD], en 1904.

La moutarde French's[MD] est faite de graines de moutarde canadiennes de première qualité moulues sur pierre.

Les sauces Cholula 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 de sauce piquante la plus populaire au Canada[1,2].

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.

Depuis plus de 50 ans, la sauce BBQ 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.

[1] Lien direct Sauces de longue conservation sélectionnées (L) T2-2022 (52 semaines se terminant en juin 2022)
[2] Les calculs de McCormick Canada reposent en partie sur les données recueillies par Nielsen (par l'entremise de son service MarketTrack) dans la catégorie des sauces piquantes pour la période de 52 semaines se terminant le 5 novembre 2022, ÉCHELLE NATIONALE INCLUANT T.-N.-L., marchés d'alimentation, pharmacies, grandes surfaces, clubs-entrepôts et grossistes (données faisant partie de la base de données de Nielsen relative aux sauces piquantes pour le compte de McCormick Canada). Copyright © 2022
[3] Nielsen, tous les produits, 52 dernières semaines se terminant le 5 novembre 2022.

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

Épices, fines herbes et assaisonnements

Il n'y a aucun doute : les consommateurs souhaitent plus que jamais découvrir de nouvelles saveurs exaltantes lorsqu'ils vont manger au restaurant. Vous avez probablement simplifié votre menu au cours de la dernière année, mais les saveurs et les ingrédients que vous choisissez ne devraient pas être négligés. Notre gamme d'épices, de fines herbes et d'assaisonnements de haute qualité vous permet d'ajouter des saveurs uniques à votre menu et de le modifier en toute simplicité, ce qui contribue à la fidélité de vos clients!

Brochettes de crevettes grillées Lawry's[MD]

CLUB HOUSE* | CLUB HOUSE LA GRILLE | OLD BAY® | LAWRY'S®

La différence des épices, des fines herbes et des assaisonnements Club House

Qualité

Normes de l'industrie les plus élevées, des ingrédients à la production

Constance

Des ingrédients simples et plus sains pour des plats aux saveurs constantes

Confiance

Un dévouement et une passion pour offrir une qualité qui inspire la confiance depuis plus de 130 ans

* Marque déposée de McCormick Canada | ®/MD Marque déposée de McCormick & Co., Inc. Usage autorisé.

De riches saveurs pour vos plats

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

Salade caprese

Produits en vedette

Poivre noir Club House
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
Fait de poivrons fumés et séchés à la perfection pour un goût riche. Il ajoute un doux arôme fumé aux plats sans leur donner de piquant.

Assaisonnement à la cajun Club House
Robuste et corsé, cet assaisonnement 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 citron et poivre Club House
Un mélange de zeste de citron et de poivre noir moulu qui donne une note de fraîcheur inattendue à presque tous vos plats.

Assaisonnement ail rôti et poivrons Club House
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 jerk des Antilles Club House
Il offre le goût jerk authentique des Antilles grâce à son mélange dynamique de piment de Cayenne, de poivre noir, de thym et de piment de la Jamaïque.

Assaisonnement Italiano Club House
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
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.

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

Vous trouverez la liste complète des produits Club House aux pages 24 à 26.

* Marque déposée de McCormick Canada | ®/MD Marque déposée de McCormick & Co., Inc. Usage autorisé.

Donnez du mordant à votre menu

Les mélanges d'assaisonnement tendance La Grille 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.

Bavette grillée aux épices bifteck de Montréal

Médaillons de courgettes vertes grillées

Produits en vedette

Assaisonnement épices bifteck de Montréal La Grille Club House

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

Assaisonnement au bacon et à l'érable La Grille Club House

Fait de cassonade, d'ail, d'oignon, de sirop d'érable, de pelures d'orange et d'un arôme fumé naturel, cet assaisonnement ajoute une saveur plus prononcée aux plats.

Assaisonnement BBQ style coréen Club House

Ajoutez facilement les saveurs coréennes les plus populaires à votre menu grâce à ce délicieux mélange d'ail, de sésame et d'une touche de gingembre. Réinventez vos classiques ou créez des mets asiatiques plus authentiques grâce à l'accord sucré-salé parfait de cet assaisonnement.

Assaisonnement pour légumes La Grille Club House

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

L'assaisonnement à grillades le plus populaire au Canada[4]

Pour découvrir des recettes tendance mettant en vedette les produits La Grille Club House, visitez le clubhousepourleschefs.ca/fr-ca/produits/la-grille-club-house.

Vous trouverez la liste complète des produits Club House aux pages 24 à 26.

[4] Les calculs reposent en partie sur NielsenIQ MarketTrack, échelle nationale excluant T.-N.-L., marchés d'alimentation, pharmacies, grandes surfaces, 52 dernières semaines se terminant le 5 novembre 2022. Copyright 2023, Nielsen Consumer LLC.

* Marque déposée de McCormick Canada | ®/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'assaisonnement et des épices à frotter 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.

Linguine Alle Vongole à l'assaisonnement poivre au citron Lawry's[MD]

Soupe aux patates douces à la cajun Lawry's[MD]

Produits en vedette

Sel épicé Lawry's[MD]

Le sel épicé Lawry's a été créé en 1938, au célèbre restaurant de renommée mondiale LAWRY'S[MD] The Prime Rib, à Beverly Hills. Notre assaisonnement unique est fait de sel, d'épices et de fines herbes et apporte une saveur authentique à n'importe quel plat.

Assaisonnement Poivre au citron Lawry's[MD]

Un mélange piquant 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.

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 Lawry's[MD] aux pages 24 à 26.

* Marque déposée de McCormick Canada | ®/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, des gens de partout au Canada les saupoudrent sur leurs salades, leurs ailes de poulet, leurs frites, et bien plus encore.

Sauce mignonnette OLD BAY[MD]

Produit en vedette

Assaisonnement OLD BAY

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.

Cioppino avec assaisonnement OLD BAY[MD]

Le même goût emblématique depuis plus de 75 ans!

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

Vous trouverez notre offre de produit OLD BAY[MD] à la page 25.

* Marque déposée de McCormick Canada | ®/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 emballantes 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.

Riz à la noix de coco des Caraïbes et aux pois d'Angole Thai Kitchen[MD]

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 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).

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.

SG Sans gluten V Végétalien

Pour découvrir des recettes tendance mettant en vedette les produits Thai Kitchen[MD], visitez le clubhousepourleschefs.ca/fr-ca/produits/thai-kitchen.

Vous trouverez la liste complète des produits Thai Kitchen[MD] à la page 28.

* Marque déposée de McCormick Canada | ®/MD Marque déposée de McCormick & Co., Inc. Usage autorisé.

CATTLEMEN'S®
ÉPICES À FROTTER BBQ RUBS

NOUVEAU!

Voici les 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.

Sandwich au porc effiloché à la mijoteuse Cattlemen's[MD]

Nos nouvelles 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 aux épices Smokehouse Cattlemen's[MD]

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.

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 apporter une touche de qualité uniforme à votre menu.

Pour découvrir des recettes tendance mettant en vedette les produits Cattlemen's[MD], visitez le clubhousepourleschefs.ca/fr-ca/produits/cattlemens.

Vous trouverez la liste complète des produits Cattlemen's[MD] à la page 28.

®/MD Marque déposée de The French's Food Company LLC. Usage autorisé.

Conçue pour les services alimentaires

Les normes de saveurs de classe mondiale et la popularité de la sauce BBQ Cattlemen'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.

Sandwich aux crevettes et à la sauce BBQ Kentucky bourbon Cattlemen's[MD]

Produits en vedette

Sauce BBQ Cattlemen'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 Cattlemen'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 Cattlemen'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 Cattlemen'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 Cattlemen'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 Cattlemen'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 BBQ Cattlemen'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 Cattlemen's[MD], visitez le clubhousepourleschefs.ca/fr-ca/produits/cattlemens.

Vous trouverez la liste complète des produits Cattlemen's[MD] à la page 28.

®/MD Marque déposée de The French's Food Company LLC. Usage autorisé.

Le miel chéri des Canadiens[3]

Billy Bee, le miel chéri des Canadiens, est fier d'offrir une gamme de produits 100 % canadiens, provenant entièrement d'apiculteurs canadiens. Le miel Billy Bee 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.

Saumon sur planche de cèdre au garam masala et au miel

True Source Certified

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

Produit en vedette

Miel blanc liquide Billy Bee

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.

Tartelettes au beurre, miel et raisins

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 à la page 28.

[3] Nielsen, tous les produits, 52 dernières semaines se terminant le 5 novembre 2022.

* Marque déposée de McCormick Canada | ®/MD Marque déposée de McCormick & Co., Inc. Usage autorisé.

Sauces piquantes

Les consommateurs adorent les aliments épicés! Votre menu a-t-il assez de piquant? Avec ses profils de saveurs allant d'épicé et fumé à doux et sucré, McCormick englobe les marques de sauces piquantes que vos clients aiment au point de vous les demander par leur nom.

Ailes de poulet Buffalo originales Frank's RedHot[MD]

De la saveur mexicaine authentique à la saveur Buffalo originale

Pourquoi ne choisir qu'une seule sauce piquante? C'est simple : vous n'avez pas à faire ce choix déchirant! McCormick offre la plus grande variété de saveurs de sauces piquantes dans le secteur des services alimentaires, ce qui vous permet d'offrir des profils de saveurs épicées populaires et authentiques qui sauront plaire à tous.

Tacos aux crevettes et à la Cholula[MD]

Sandwich au poulet Buffalo Frank's RedHot[MD]

Une sauce piquante mexicaine authentique

La sauce Cholula est faite au Mexique depuis plus de 100 ans, 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 frais du terroir avec diverses épices régionales.

L'inventeur de la sauce Buffalo

En 1964, la sauce Frank's RedHot[MD] était l'ingrédient secret de la toute première recette d'ailes de poulet Buffalo. C'est pourquoi la marque est maintenant synonyme de la saveur Buffalo. Aujourd'hui, la sauce au piment de Cayenne Originale Frank's RedHot[MD] est la marque de sauce piquante la plus populaire au Canada[1,2], en raison de la saveur riche, intense et authentique dans chaque bouteille.

[1] Lien direct Sauces de longue conservation sélectionnées (L) T2-2022 (52 semaines se terminant en juin 2022)
[2] Les calculs de McCormick Canada reposent en partie sur les données recueillies par Nielsen (par l'entremise de son service MarketTrack) dans la catégorie des sauces piquantes pour la période de 52 semaines se terminant le 5 novembre 2022, ÉCHELLE NATIONALE INCLUANT T.-N.-L., marchés d'alimentation, pharmacies, grandes surfaces, clubs-entrepôts et grossistes (données faisant partie de la base de données de Nielsen relative aux sauces piquantes pour le compte de McCormick Canada). Copyright © 2022

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

FRANK'S RedHot®

La vraie saveur Buffalo, c'est Frank's

Les clients trouvent qu'elle est bonne en et ils ont raison. Nous avons inventé la sauce Buffalo. Elle agrémente parfaitement tous les plats, comme les sandwichs, les hors-d'œuvre, les pizzas, les hamburgers, les frites et, naturellement, les ailes de poulet. 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.

Sandwich au poulet Nashville Hot Frank's RedHot[MD]

Produits en vedette

NOUVEAU **Assaisonnement Nashville Hot Frank's RedHot[MD]**
On a pris tout ce qui était « SI IRRÉSISTIBLE » du poulet Nashville Hot, et on l'a mis dans un pot : l'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.

NOUVEAU **Sauce douce pour ailes Frank's RedHot[MD]**
La sauce douce pour ailes Frank's RedHot 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 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.

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

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.

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 Rajili[MD] 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.

Sauce Sriracha Chili Frank's RedHot[MD]
La populaire saveur de sriracha issue d'un sublime mélange de chilis et de jalapeños de la marque de sauce piquante numéro un au Canada[1,2].

Sauce Sweet Chili[MD] Frank's RedHot[MD]
Offrant la saveur à croissance la plus rapide de notre gamme de sauce piquante de spécialité, elle est à la fois sucrée et épicée.

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.

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 clubhousepourleschefs.ca/fr-ca/produits/franks.

Vous trouverez la liste complète des produits Frank's RedHot[MD] à la page 27.

[1] Lien direct Sauces de longue conservation sélectionnées (L) T2-2022 (52 semaines se terminant en juin 2022)

[2] Les calculs de McCormick Canada reposent en partie sur les données recueillies par Nielsen (par l'entremise de son service MarketTrack) dans la catégorie des sauces piquantes pour la période de 52 semaines se terminant le 5 novembre 2022, ÉCHELLE NATIONALE INCLUANT T.-N.-L., marchés d'alimentation, pharmacies, grandes surfaces, clubs-entrepôts et grossistes (données faisant partie de la base de données de Nielsen relative aux sauces piquantes pour le compte de McCormick Canada). Copyright © 2022

®/MD Marque déposée de The French's Food Company LLC. Usage autorisé.

Débouchez la vraie saveur

La sauce Cholula 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.

Sachets individuels de sauce piquante Cholula Originale

Produits en vedette

Sauce piquante Cholula Originale

Là où tout a commencé. La sauce piquante Cholula 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 emblématiques.

Sauce piquante Cholula Piment vert

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

Sauce piquante Cholula Chipotle

Pour une saveur profonde et fumée, débouchez notre sauce piquante Cholula 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 Chili et lime

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

Sauce piquante Cholula Chili à l'ail

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

Sauce piquante Cholula Habanero doux

Notre toute dernière saveur propose un parfait équilibre entre l'ananas et les piments habanero, pour un goût à la fois piquant et sucré qui vous surprendra.

Huevos Rancheros Cholula

Pour découvrir des recettes tendance mettant en vedette les produits Cholula, visitez le clubhousepourleschefs.ca/fr-ca/produits/cholula.
Vous trouverez la liste complète des produits Cholula à la page 27.

* Marque déposée de Spicy Liquid, 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. Il s'agit de notre promesse depuis la création de la première moutarde Classic Yellow[MD] French's[MD], en 1904. French's[MD] est le chef de file par excellence de la catégorie des moutardes depuis plus de 100 ans. Élargissez votre menu avec French's[MD] pour créer de l'engouement chez vos clients.

Sandwich à la moutarde French's[MD]

100% CANADIAN MUSTARD SEEDS
GRAINES DE MOUTARDE
100 % CANADIENNES

Moutarde Classic Yellow[MD] French's[MD]

French's[MD], la marque de moutarde la plus populaire au Canada[5], est faite de graines de moutarde de première qualité pour offrir une saveur de moutarde acidulée et crémeuse inégalée.

Moutarde de Dijon French's[MD]

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

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.

Sachet individuel

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, parfait pour les distributeurs.

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 28

[5] Nielsen, tous les produits, 52 dernières semaines se terminant le 5 novembre 2022.

®/MD Marque déposée de The French's Food Company LLC. Usage autorisé.

Ketchup

Partout au Canada, des restaurants transforment leurs menus et leurs repas en moments mémorables pour leurs clients avec le ketchup de 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.

Ketchup aux tomates French's[MD]

Complétez vos plats avec un ketchup sans égal fait au Canada! Saveurs de tomates sucrées et acidulées et 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 artificiel
- ✓ 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.

Sachet individuel

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.

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 28.

®/MD Marque déposée de The French's Food Company LLC. 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.

Salade BLT hachée avec oignons French's[MD]

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.

Macaroni au fromage plein-goût

Sauce à bifteck Worcestershire piquante et épicée

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 28.

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

Solutions d'équipement

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.

Ketchup French's[MD]

Produits en vedette

Distributeurs de condiments

Réduit le gaspillage à l'aide de différentes configurations de distribution. Les systèmes fermés augmentent la sécurité du produit en salle et en cuisine. L'équipement en acier inoxydable est facile à démonter et lavable au lave-vaisselle.

Supports muraux

Économise l'espace en cuisine et nettoyage facile. Contrôle avec précision les portions pour réduire le gaspillage et préserver la fraîcheur. Fabriqué en polypropylène durable.

Options de contrôle des portions

Offre des saveurs diversifiées avec des marques qui ont gagné l'amour des clients. Réduit les risques de contamination en salle et en cuisine et élimine le besoin de gobelets de portions individuelles à emporter.

Contenants et pompes

Prévient les dégâts et réduit les salissures en salle et en cuisine. Contrôle les portions avec 29 ml par coup de pompe complet. Une solution robuste, fiable et facile à nettoyer.

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

Solutions de table

Donnez aux clients de votre restaurant la possibilité de personnaliser leurs plats et boissons. Ajoutez à chaque table leurs condiments favoris des marques qu'ils adorent et auxquelles ils font confiance.

Supports à condiments pour tables

Les supports à condiments sont la solution parfaite pour organiser vos condiments d'une manière accessible pour vos clients. En métal ou en chrome, petits ou grands, les supports à condiments offerts par McCormick conviendront à vos besoins.

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

- Marque de sauce piquante la plus populaire au Canada[1,2]
- Confère *le parfait mélange de goût et de piquant*^MC à n'importe quel repas

Sauce piquante Cholula^MD

- 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

Moutarde Classic Yellow^MD French's^MD

- La marque de moutarde la plus populaire au Canada[5]
- Faite à partir de graines de moutarde de première qualité

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

Ketchup aux tomates French's^MD

- Fait avec des tomates 100 % canadiennes cultivées à la ferme
- Préparé et emballé au Canada
- Sans agent de conservation, sans colorant ni arôme artificiels et sans gluten
- Parfait comme condiment de table ou comme base pour des recettes au-delà des hot-dogs et des hamburgers

Communiquez avec votre représentant McCormick pour obtenir des solutions de table

[1] Lien direct Sauces de longue conservation sélectionnées (L) T2-2022 (52 semaines se terminant en juin 2022)
[2] Les calculs de McCormick Canada reposent en partie sur les données recueillies par Nielsen (par l'entremise de son service MarketTrack) dans la catégorie des sauces piquantes pour la période de 52 semaines se terminant le 5 novembre 2022, ÉCHELLE NATIONALE INCLUANT T.-N.-L., marchés d'alimentation, pharmacies, grandes surfaces, clubs-entrepôts et grossistes (données faisant partie de la base de données de Nielsen relative aux sauces piquantes pour le compte de McCormick Canada). Copyright © 2022
[5] Nielsen, tous les produits, 52 dernières semaines se terminant le 5 novembre 2022.
* Marque déposée de McCormick Canada | ®/MD Marque déposée de McCormick & Co., Inc. Usage autorisé. | ®/MD Marque déposée de The French's Food Company L.L.C. Usage autorisé.
* Marque déposée de Spicy Liquid L.L.C. Usage autorisé

Recettes inspirées de nos chefs

Tacos de poitrine de bœuf chipotle Cholula[MD]

Ces tacos de poitrine de bœuf fumé débordent de saveurs mexicaines grâce au piquant subtil et au goût fumé de la sauce piquante Cholula Chipotle.

Crevettes BBQ grillées à la tequila et au chipotle

Ces crevettes géantes grillées et glacées avec la sauce BBQ Cattlemen's[MD] Memphis Douce et le paprika fumé Club House sont servies sur une polenta rustique avec fromage Monterey Jack fondu et chilis verts rôtis.

Pizza au poulet rôti BBQ

Cette pizza au poulet BBQ traditionnelle propose une explosion de saveurs provenant de l'assaisonnement ail rôti et poivrons Club House.

Boulettes de viande Buffalo originales Frank's RedHot[MD]

Ces boulettes de viande épicées ajoutent du piquant à ce classique irrésistible. Elles sont enrobées de sauce Frank's RedHot[MD] et garnies de fromage bleu frais.

Conseil du chef

Réinventez votre croûte à pizza traditionnelle. Pour ajouter du goût en toute simplicité, badigeonnez la croûte d'huile d'olive et saupoudrez-la généreusement d'**assaisonnement pour légumes La Grille Club House**.

Plus 1

Créez une délicieuse crème mexicaine avec 1 tasse de **sauce piquante Cholula Originale** et 1 tasse de **crème sure**.

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

Recettes inspirées de nos chefs

Poulet frit au fromage cheddar et à la sauce Carolina Or

Ce poulet frit croustillant est mariné dans du babeurre et de la sauce BBQ Cattlemen's[MD] Carolina Piquante Or[MD], et servi avec des gaufres et du cheddar.

Sandwich au poulet grillé avec aïoli fumé à la moutarde

Ce sandwich au poulet grillé est garni d'oignons caramélisés, de tomates séchées au soleil et d'une sauce aïoli fumée à la moutarde Classic Yellow French's[MD].

Hamburger d'œuf poêlé Frank's

Ce hamburger épicé au fromage et au bacon est rempli de protéines et garni d'un œuf poêlé et d'un filet de sauce pour ailes Buffalo Frank's RedHot[MD] pour offrir *le parfait mélange de goût et de piquant*[MC].

Conseil du chef

La **sauce pour sandwich à la mode de Buffalo Frank's RedHot**[MD] est prête à déguster et ajoute du piquant aux sandwichs et aux roulés.

Burger de saumon avec aïoli poivre et citron

Élargissez votre menu grâce à ce burger traditionnel transformé. La touche relevée du citron dans une sauce aïoli crémeuse rehausse le goût léger du saumon.

Plus 1

Créez une délicieuse marinade avec 1 c. à table d'**assaisonnement jerk des Antilles Club House** et 2 tasses d'**huile d'olive**.

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

Rabais allant jusqu'à

1 200 $‡

sur les produits Club House, Thai Kitchen, Frank's RedHot[MD], French's[MD], Cattlemen's[MD] et Cholula[MD] admissibles jusqu'à la fin de l'année 2023.

Les demandes inférieures à 100 $ ne seront pas traitées. Les commandes doivent totaliser au moins 100 $. Le rabais maximal est de 1 200 $.

Chèque payable à l'ordre de

Établissement/nom de l'entreprise :

Votre nom :

Titre :

Adresse municipale (nº de case postale) :

Adresse postale (si différente) :

Ville : Prov. : Code postal :

Nº de téléphone professionnel : ( )

Adresse courriel :

Distributeur principal :

Signature : Date :

☐ Oui, j'aimerais recevoir d'autres offres et annonces promotionnelles.

Veuillez envoyer le formulaire de rabais et le formulaire de réclamation de produits au verso remplis ainsi que des copies des factures au :

Rabais 2023 • 3365 Hargrove Road, Mississauga, Ontario L5L 4E6

1. Ce formulaire de rabais original doit contenir tous les renseignements demandés et être soumis par la personne demandant le paiement. Le cachet de la poste doit indiquer que le formulaire a été posté dans les 30 jours suivant la fin de la période promotionnelle (affranchi avant le 31 janvier 2024).
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 1er janvier 2023 et le 31 décembre 2023. 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 l'émission de votre chèque de remboursement.

Offre spéciale de rabais : économisez jusqu'à 1 200 $‡!

DESCRIPTION DU PRODUIT	CUP	FORMAT	QUANTITÉ x RABAIS	= TOTAL

CLUB HOUSE

Assaisonnement BBQ style coréen La Grille	66200-02289	6 x 765 g	___ x 3,00 $	_____$
Assaisonnement BBQ style brésilien La Grille	66200-02075	6 x 640 g		
Assaisonnement habanero brûlant et ail rôti La Grille	66200-02149	6 x 705 g		
Grains de poivre noir – moulins	66200-00075	36 x 35 g		
Sel de mer – moulins	66200-00070	36 x 60 g		

THAI KITCHEN

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

FRANK'S REDHOT[MD]

DANS LA CUISINE

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

SUR LA TABLE

Sauce Chile & Lime	56200-77378	12 x 354 ml		
Sauce au piment de Cayenne Originale	56200-80506	12 x 680 ml		
	56200-80502	12 x 354 ml	___ x 1,00 $	_____$
	56200-80501	24 x 148 ml		
Sauce au piment de Cayenne Xtra Hot	56200-78068	12 x 354 ml		

SAUCE PIQUANTE CHOLULA[MD]

DANS LA CUISINE

Sauce Cholula Piment vert	49733-01014	4 x 1,89 l	___ x 1,00 $	_____$
Sauce piquante Cholula	49733-01015			

SUR LA TABLE

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

FRENCH'S

DANS LA CUISINE

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

SUR LA TABLE

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

SAUCES ET BASES BBQ ET ÉPICES À FROTTER CATTLEMEN'S[MD]

DANS LA CUISINE

Sauce BBQ Carolina Piquante Or[MC]	41500-74152	2 x 3,78 l	___ x 1,00 $	_____$
Sauce BBQ Kansas City Classique[MC]	41500-75465			
Sauce BBQ Kentucky Bourbon	56200-01031			
Sauce BBQ Memphis Douce	56200-84183			
Sauce BBQ Mississippi au miel	56200-84525			
Sauce BBQ de base St. Louis Originale	41500-75464			
Sauce BBQ de base St. Louis Originale (en seau)	41500-83329	Seau de 18,9 l	___ x 2,00 $	_____$
Sauce BBQ de base Texas Saveur de fumée	41500-75463	2 x 3,78 l	___ x 1,00 $	_____$
Épices à frotter Cowboy	56200-01063	6 x 839 g		
Épices à frotter Smokehouse	56200-01065	6 x 830 g	___ x 1,00 $	_____$
Épices à frotter Texas Longhorn	56200-01064	6 x 788 g		

‡ Avec les offres de rabais indiquées ci-dessus.

Les commandes pour 2023 doivent totaliser au moins 100 $.

TOTAL RÉCLAMÉ _____$

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

Gamme de saveurs

Gamme de saveurs

Épices, fines herbes, assaisonnements, sauces et condiments

DESCRIPTION	CUP	FORMAT	CARACTÉRISTIQUES
A			
Ail émincé déshydraté	66200-91222	12 x 700 g	● ● ●
Ail granulé	66200-91223	12 x 700 g	● ● ●
Ail granulé	66200-03083	1 x 3,2 kg	● ● ●
Ail plus	66200-91172	12 x 580 g	● ● ●
Aneth	66200-91195	12 x 225 g	● ● ●
Aneth	66200-03099	1 x 975 g	● ● ●
Assaisonnement à l'italienne	66200-03101	1 x 830 g	● ● ●
Assaisonnement à la cajun, moulu fin	66200-91189	12 x 675 g	● ● ●
Assaisonnement à la cajun, moulu gros	66200-91168	12 x 560 g	● ● ●
Assaisonnement à la cajun – Hy's	62053-90017	12 x 600 g	● ●
Assaisonnement cajun – Lawry's	66200-01180	6 x 725 g	● ● ●
Assaisonnement grec	66200-91173	12 x 510 g	● ● ●
Assaisonnement ail rôti et poivrons	66200-91169	12 x 660 g	● ● ●
Assaisonnement au bacon et à l'érable	66200-01621	12 x 625 g	●
Assaisonnement au chili	66200-91209	12 x 600 g	● ●
Assaisonnement au chili	66200-03064	1 x 2,5 kg	● ●
Assaisonnement BBQ fumé au whiskey	66200-01279	12 x 660 g	● ● ●
Assaisonnement BBQ style brésilien	66200-02075	6 x 640 g	● ● ●
Assaisonnement BBQ style coréen Club House	66200-02289	6 x 765 g	● ●
Assaisonnement chipotle et mangue	66200-01210	12 x 650 g	● ● ●
Assaisonnement épicé pour spaghetti	66200-91255	12 x 405 g	● ● ●
Assaisonnement fumé au bois de pommier	66200-01309	12 x 780 g	● ● ●
Assaisonnement à la fumée de cèdre	66200-91257	12 x 700 g	● ● ●
Assaisonnement garam masala	66200-02038	6 x 468 g	● ● ●
Assaisonnement habanero brûlant et ail rôti	66200-02149	6 x 705 g	● ● ●
Assaisonnement jerk des Antilles	66200-91533	12 x 510 g	● ● ●
Assaisonnement légumes	66200-91252	12 x 625 g	● ● ●
Assaisonnement Old Bay	66200-91542	12 x 680 g	● ● ●
Assaisonnement parmesan et fines herbes	66200-91166	12 x 520 g	● ●
Assaisonnement poivre d'ail	66200-91224	12 x 725 g	● ● ●
Assaisonnement poivre et citron	66200-91248	12 x 825 g	● ● ●
Assaisonnement poivre et citron	66200-03103	1 x 3,5 kg	● ● ●
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	● ● ●
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	66200-91211	12 x 550 g	● ● ●
Cannelle moulue	66200-03082	1 x 2,0 kg	● ● ●
Ciboulette lyophilisée	66200-91191	12 x 45 g	● ● ●
Cinq épices chinoises	66200-91149	12 x 370 g	● ● ●
Citron et fines herbes	66200-91167	12 x 550 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 1,0 kg	● ● ●
Cumin moulu	66200-91193	12 x 425 g	● ● ●
Curcuma moulu	66200-91263	12 x 454 g	● ● ●

● Kasher ● Sans gluten ● Sans OGM

Gamme de saveurs
Épices, fines herbes, assaisonnements, sauces et condiments

DESCRIPTION	CUP	FORMAT	CARACTÉRISTIQUES
E			
Épices à marinade	66200-91249	12 x 475 g	● ● ●
Épices à marinade	66200-03077	1 x 2,1 kg	● ● ●
Épices bifteck de Montréal	66200-91298	12 x 825 g	● ● ●
Épices bifteck de Montréal	66200-03085	1 x 3,4 kg	● ● ●
F			
Feuilles d'estragon	66200-91299	12 x 125 g	● ● ●
Feuilles d'origan	66200-91282	12 x 190 g	● ● ●
Feuilles d'origan	66200-03086	1 x 650 g	● ● ●
Feuilles d'origan mexicain	66200-91181	12 x 143 g	● ● ●
Feuilles de basilic	66200-91188	12 x 190 g	● ● ●
Feuilles de basilic	66200-03062	1 x 775 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	66200-91270	12 x 175 g	● ● ●
Feuilles de thym	66200-03105	1 x 745 g	● ● ●
Fines herbes	66200-91179	12 x 62 g	● ● ●
Fines herbes	66200-03102	1 x 285 g	● ● ●
Flocons d'oignon déshydratés	66200-91279	12 x 300 g	● ● ●
Flocons d'oignon déshydratés	66200-03032	1 x 1,3 kg	● ● ●
Flocons de persil déshydratés	66200-91284	12 x 85 g	● ● ●
Flocons de persil déshydratés	66200-03088	1 x 265 g	● ● ●

DESCRIPTION	CUP	FORMAT	CARACTÉRISTIQUES
G			
Gingembre moulu	66200-91225	12 x 375 g	● ● ●
Graines de carvi	66200-91205	12 x 550 g	● ● ●
Graines de céleri	66200-91208	12 x 500 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 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	● ● ●
I			
Italiano	66200-91171	12 x 510 g	● ● ●
M			
Marjolaine moulue	66200-91228	12 x 270 g	● ● ●
Mélange de grains de poivre	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	66200-91277	12 x 450 g	● ● ●
Moutarde moulue – Keen's	66200-00967	12 x 454 g	● ● ●
Moutarde moulue – Keen's	66200-00966	1 x 1,9 kg	● ● ●
Muscade moulue	66200-91278	12 x 525 g	● ● ●
O			
Oignon émincé déshydraté	66200-91237	12 X 500 g	● ● ●
Oignon granulé	66200-91271	12 x 600 g	● ● ●
Oignon granulé	66200-03072	1 x 2,7 kg	● ● ●
Origan moulu	66200-91281	12 x 350 g	● ● ●

Gamme de saveurs
Épices, fines herbes, assaisonnements, sauces et condiments

DESCRIPTION	CUP	FORMAT	CARACTÉRISTIQUES
P			
Paprika	66200-91272	12 x 540 g	● ● ●
Paprika	66200-03092	1 x 2,4 kg	● ● ●
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	66200-91287	12 x 350 g	● ● ●
Piment de Cayenne broyé	66200-03065	1 x 1,6 kg	● ● ●
Piment de Cayenne moulu	66200-91190	12 x 450 g	● ● ●
Piment de Cayenne moulu	66200-03076	1 x 1,9 kg	● ● ●
Piment de la Jamaïque moulu	66200-91185	12 x 475 g	● ● ●
Piri piri	66200-02109	6 x 700 g	● ● ●
Poivre blanc en grains	66200-91182	12 x 630 g	● ● ●
Poivre blanc moulu	66200-91288	12 x 600 g	● ● ●
Poivre au citron – Lawry's	66200-01195	6 x 600 g	● ● ●
Poivre noir composé	66200-91250	12 x 580 g	● ● ●
Poivre noir concassé	66200-91176	12 x 520 g	● ● ●
Poivre noir concassé gros	66200-91161	12 x 530 g	● ● ●
Poivre noir concassé gros	66200-03089	1 x 2,2 kg	● ● ●
Poivre noir en grains	66200-91245	12 x 575 g	● ● ●
Poivre noir en grains	66200-03075	1 x 2,7 kg	● ● ●
Poivre noir en sac pour remplissage	66200-32112	3 x 907 g	● ● ●
Poivre noir moulu	66200-91285	12 X 540 g	● ● ●
Poivre noir moulu	66200-03090	1 x 2,1 kg	● ● ●
Poivre noir moulu gros	66200-91244	12 x 500 g	● ● ●
Poivre noir moulu gros	66200-03074	1 x 2,1 kg	● ● ●
Poivre noir mouture à restaurant	66200-91286	12 x 500 g	● ● ●
Poivre rose en grains	66200-91155	12 x 235 g	● ● ●
Poudre d'ail	66200-91196	12 x 525 g	● ● ●
Poudre d'ail	66200-03084	1 x 2,1 kg	● ● ●
Poudre d'oignon	66200-91153	12 x 480 g	● ● ●
Poudre de cari	66200-91194	12 x 520 g	● ● ●
Poudre de cari	66200-03066	1 x 2,4 kg	● ● ●
S			
Sauge moulue	66200-91293	12 x 340 g	● ● ●
Sel assaisonné – Club House	66200-91295	12 x 1,0 kg	● ● ●
Sel assaisonné – Club House	66200-03079	1 x 4,4 kg	● ● ●
Sel assaisonné – Hy's	62053-90015	12 x 1,0 kg	● ● ●
Sel épicé – Lawry's	66200-01139	12 x 225 g	● ● ●
Sel épicé – Lawry's	66200-01147	12 x 450 g	● ● ●
Sel épicé – Lawry's	66200-01158	6 x 1,1 kg	● ● ●
Sel épicé – Lawry's	66200-01182	4 x 2,27 kg	● ● ●
Sel épicé – Lawry's	66200-01183	1 x 2,27 kg	● ● ●
Sel assaisonné sans GMS ajouté	62053-90020	12 x 1,0 kg	● ● ●
Sel assaisonné sans GMS ajouté	62053-90014	1 x 50 lb	● ● ●
Sel à l'ail	66200-03067	1 x 4,7 kg	● ● ●
Sel à l'oignon	66200-91280	12 x 1,0 kg	● ● ●
Sel au céleri	66200-91207	12 x 900 g	● ● ●
Sel au céleri	66200-03063	1 x 3,8 kg	● ● ●
Sel marin de la Méditerranée française	66200-91297	12 x 1,1 kg	● ● ●
Semoule de maïs	66200-03031	1 x 3,3 kg	● ● ●
Simili-bacon en miettes	66200-91187	12 x 490 g	● ● ●
Simili-bacon en miettes	66200-03081	1 x 1,9 kg	● ● ●
Soda à pâte	66200-91267	12 x 1,14 kg	● ● ●
Soda à pâte	66200-03095	1 x 5,6 kg	● ● ●
Sucre et cannelle	66200-91259	12 x 850 g	● ● ●
T			
Tex mex	66200-91170	12 x 560 g	● ● ●
Thym moulu	66200-91261	12 x 375 g	● ● ●

● Kasher ● Sans gluten ● Sans OGM

Gamme de saveurs
Épices, fines herbes, assaisonnements, sauces et condiments

DESCRIPTION	CUP	FORMAT	CARACTÉRISTIQUES

EXTRAITS CLUB HOUSE

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

Herbes italiennes	66200-00014	36 x 21 g	● ●
Grains de poivre noir	66200-00075	36 x 35 g	● ●
Mélange de grains de poivre	66200-00016	36 x 24 g	● ●
Sel de mer	66200-00070	36 x 60 g	● ●

CLUB HOUSE SANS SEL AJOUTÉ

Ail et fines herbes	66200-91538	12 x 566 g	● ● ●
Épices pour bifteck	66200-91253	12 x 570 g	● ● ●

SAUCE PIQUANTE CHOLULA[MD]

Chili à l'ail	49733-00032	12 x 150 ml	● ●
Chili et lime	49733-00033	12 x 150 ml	● ●
Chipotle	49733-00034	12 x 150 ml	● ●
Habanero doux	49733-00024	12 x 150 ml	● ●
Sauce Piment vert	49733-77002	12 x 150 ml	● ●
	49733-01014	4 x 1,89 l	● ●
Sauce piquante Originale	49733-77004	12 x 150 ml	● ●
	49733-01015	4 x 1.89 l	● ●
	49733-01017	200 x 7,5 ml	● ●

DESCRIPTION	CUP	FORMAT	CARACTÉRISTIQUES

FRANK'S REDHOT[MD]

Assaisonnement original	66200-02108	36 x 132 g	● ●
Sauce Chile & Lime	56200-77378	12 x 354 ml	● ●
Sauce au piment de Cayenne Originale	56200-95123	200 x 6,8 ml (en sachet)	● ● ●
	56200-80501	24 x 148 ml	● ● ●
	56200-80502	12 x 354 ml	● ● ●
	56200-80506	12 x 680 ml	● ● ●
	41500-74746	4 x 3,78 l (plastique)	● ● ●
Sauce pour ailes Buffalo	56200-78067	12 x 354 ml	● ●
	56200-81879	12 x 680 ml	● ●
	56200-89545	2 x 3,78 l	● ●
Sauce pour sandwich à la mode de Buffalo	41500-74883	2 x 3,78 l	● ●
Sauce Rajili[MC] sucrée au gingembre	56200-91272	4 x 1,89 l	● ●
Sauce Slammin' Sriracha Chili[MD]	56200-91273	4 x 1,89 l	●
Sauce Stingin' Honey Garlic[MC]	56200-94201	12 x 354 ml	●
	56200-92824	2 x 3,78 l	●
Sauce Sweet Chili[MD]	56200-83923	12 x 354 ml	● ●
	56200-84250	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 Nashville Hot	56200-10776	6 x 500 g	● ●
Sauce douce pour ailes	56200-10806	2 x 3,78 l	● ●

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

● Kasher ● Sans gluten ● Sans OGM

Gamme de saveurs

Épices, fines herbes, assaisonnements, sauces et condiments

FRENCH'S[MD]

LÉGUMES FRITS CROUSTILLANTS

DESCRIPTION	CUP	FORMAT	CARACTÉRISTIQUES
Oignons frits croustillants	56200-83982	6 x 680 g	●

KETCHUP

DESCRIPTION	CUP	FORMAT	CARACTÉRISTIQUES
Ketchup aux tomates classique	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	● ●
	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)	● ●
Ketchup aux tomates faible teneur en sodium	56200-01013	12 x 750 ml	●
Ketchup aux tomates sans sucre	56200-01012	12 x 750 ml	●

MOUTARDE

DESCRIPTION	CUP	FORMAT	CARACTÉRISTIQUES
Moutarde à l'oignon sucré	56200-76229	12 x 325 ml	● ●
Moutarde au miel	56200-76228	12 x 325 ml	● ●
Moutarde Bold & Spicy Deli	56200-76226	12 x 325 ml	● ●
Moutarde Classic Yellow[MD]	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	● ● ●
	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)	● ● ●
Moutarde biologique Classic Yellow[MD]	56200-95805	12 x 325 ml	● ● ●
Moutarde de Dijon	56200-76227	12 x 325 ml	● ●
	56200-77575	12 x 500 ml	● ●
	56200-82300	2 x 2,9 l	● ●
Moutarde de Dijon au miel	56200-81044	12 x 325 ml	● ●
Moutarde de Dijon moulue sur pierre	56200-99339	12 x 325 ml	● ●
Moutarde BBQ sucrée-fumée	56200-01018	12 x 325 ml	●

WORCESTERSHIRE

DESCRIPTION	CUP	FORMAT	CARACTÉRISTIQUES
Sauce Worcestershire	56200-93161	12 x 295 ml	● ●
	41500-05363	2 x 3,78 l	● ●

SAUCES ET BASES BBQ CATTLEMEN'S[MD]

DESCRIPTION	CUP	FORMAT	CARACTÉRISTIQUES
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	●
Sauce BBQ St. Louis Originale	41500-75464	2 x 3,78 l	●
	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 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

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

BILLY BEE

DESCRIPTION	CUP	FORMAT	CARACTÉRISTIQUES
Bouteille de miel liquide à presser	58500-00024	12 x 1 kg	●
Bouteille renversée de miel liquide	58500-00021	12 x 375 g	●
Bouteille renversée de miel liquide biologique	58500-00032	12 x 375 g	●
Contenant de miel crémeux	58500-00042	12 x 500 g	●
Miel liquide	58500-00020	12 x 250 g	●
	58500-00025	12 x 500 g	●
Miel liquide Billy Bee	58500-01008	12 x 375 g	●
Miel liquide ourson	58500-00026	12 x 375 g	●
Pot de miel liquide	58500-00022	12 x 500 g	●

* Marque déposée de McCormick Canada | ®/MD Marque déposée de McCormick & Co., Inc. Usage autorisé.
®/MD Marque déposée de The French's Food Company L.L.C. Usage autorisé.

Savourons ensemble.

Communiquez avec votre représentant McCormick 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.

Clubhousepourleschefs.ca ClubHouseForChefs ch4Chefs

McCormick Canada Food Service • 600, route Clarke • London (Ontario) N5V 3K5 • 1-800-265-4988

© 2023 * Marque déposée de McCormick Canada | ®/MD Marque déposée de McCormick & Co., Inc. Usage autorisé. | ®/MD Marque déposée de The French's Food Company L.L.C. Usage autorisé.
* Marque déposée de Spicy Liquid, L.L.C. Usage autorisé