



Soutien culinaire et par catégorie 2024

Savourons ensemble.





Hamburger d'aubergine

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. 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 piquantes	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
Recettes inspirées de nos chefs	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, le miel chéri des Canadiens⁴, 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.



Marque d'assaisonnement à grillades n° 1 au Canada.¹ 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.



French's est la moutarde n° 1 dans le monde.⁵ 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 monde², 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 monde³. 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.

Sources : ¹ Calculs de McCormick Canada reposant sur des données MarketTrack pour la catégorie des épices, des extraits et des marinades, période de 52 semaines se terminant le 2 décembre 2023. Copyright © 2023, Nielsen Consumer LLC.

² Euromonitor International Limited; basé sur une recherche personnalisée menée en août 2023 sur la valeur des ventes en 2022 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.

³ Euromonitor International Limited, selon une recherche personnalisée menée en septembre 2023 pour les ventes en volume (oz/ml) en 2022 dans tous les canaux de vente au détail. La sauce piquante est définie comme une sauce ou un condiment de table épicé purement liquide dont le vinaigre est un ingrédient important. Ne comprend pas les pâtes de chili. ⁴ Calculs de McCormick Canada reposant sur des données MarketTrack pour la catégorie des épices et assaisonnements, période de 52 semaines se terminant le 2 décembre 2023. Copyright © 2024, Nielsen Consumer LLC.

⁵ Euromonitor International Limited, Ingrédients et plats édition 2023, ventes au détail des produits French's, échelle mondiale, données de 2022.

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 LLC. Usage autorisé. | * MD Marque déposée de Spicy Liquid LLC. Usage autorisé

Notre objectif

Rester solidaires pour l'avenir des saveurs

L'équipe de McCormick^{MD} est fière d'être reconnue pour le bien qu'elle apporte aux gens, aux collectivités où elle vit, travaille et s'approvisionne et à la planète qu'elle partage. Notre principe de rendement à composante philanthropique est une expression de cet héritage et représente notre engagement continu pour assurer un rendement financier de premier ordre sur fond de bonnes actions.



Notre rendement à composante philanthropique : cadre stratégique

Employés

Nous défendons l'égalité et nous nous engageons pour l'éducation, le développement et le mieux-être de nos employés, tout en nous efforçant d'adopter des mesures qui favorisent la santé.



ÉLÉMENTS CIBLÉS

Améliorer la vie au quotidien

- Favoriser la diversité, l'équité et l'inclusion
- Promouvoir la santé, le bien-être et la nutrition de nos employés



En savoir plus sur nos initiatives durables

Communautés

Nous nous engageons à améliorer les conditions de vie à l'aide de notre chaîne d'approvisionnement, qu'il s'agisse d'aider les communautés agricoles à se construire et à s'adapter au changement, ou d'encourager nos employés à s'impliquer pour rendre notre monde meilleur grâce à des actions caritatives et du bénévolat.



ÉLÉMENTS CIBLÉS

Des partenariats réfléchis pour accroître la résilience dans nos régions d'approvisionnement

- Offrir du soutien aux petits agriculteurs et renforcer la résilience des communautés
- Donner des moyens aux agricultrices de notre chaîne d'approvisionnement en leur ouvrant des avenues de développement économique

Planète

Nous nous engageons à atteindre zéro émission nette d'ici 2050 en adhérant aux objectifs scientifiques qui contribuent à réduire nos émissions de carbone. Nous intégrons des pratiques durables dans l'ensemble de l'entreprise et de notre chaîne d'approvisionnement.



ÉLÉMENTS CIBLÉS

Réduire notre empreinte environnementale

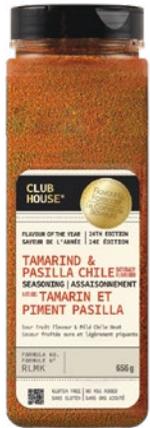
- Engagement à atteindre l'objectif scientifique de 1,5 °C d'ici 2030 et le zéro émission nette d'ici 2050
- Promouvoir notre cadre d'approvisionnement durable
- Signataire du New Plastics Economy Global Commitment

Carnet de Saveurs

Voici notre rapport annuel sur les tendances du secteur qui influencent la manière dont des millions de consommateurs, de chefs et de professionnels de l'alimentation préparent et savourent la nourriture dans le monde entier. Ce rapport s'appuie sur les tendances culturelles ainsi que sur la recherche qualitative et quantitative. Pour le produire, nous collaborons avec près de cinquante chefs, professionnels de la gastronomie, chercheurs de tendances, techniciens de l'alimentation et membres de l'équipe McCormick partout dans le monde. Pour ce faire, nous nous appuyons sur leur expertise et leur passion pour la saveur pour découvrir les prévisions et les tendances qui influenceront le plus l'avenir des saveurs.



NOUVEAU!



La Saveur de l'année

Avec la 24^e édition du Carnet de Saveurs, nous sommes ravis de présenter notre Saveur de l'année : **l'assaisonnement au tamarin et au piment pasilla**. Ce mélange d'assaisonnements acidulé d'inspiration mexicaine allie le goût du tamarin à la saveur légèrement piquante du piment pasilla et aux notes savoureuses de paprika, de coriandre et d'oignon.



Balayer pour découvrir notre dernier rapport Carnet de Saveurs

Saveurs inspirant les nouveaux produits



2003

Chipotle

+2 000 %

Lancements d'aliments et de boissons*



2010

Épices pour tarte à la citrouille

+525 %

Lancements d'aliments et de boissons**



2012

BBQ à la coréenne

+2 600 %

Lancements d'aliments et de boissons***



2021

Plantes sous-marines

+850 %

Augmentation des recherches sur Google en 2 ans****



En savoir plus sur l'histoire de nos prévisions de saveurs

* Études de marché Innova, échelle mondiale, tous types de lancement d'aliments et de boissons, 2003 à 2021, « chipotle » dans le titre du produit, description ou ingrédient, n = 8 238 ** Études de marché Innova, échelle mondiale, tous types de lancement d'aliments et de boissons, 2003 à 2021, « épices pour tarte à la citrouille » dans le titre du produit, description ou ingrédient, n = 208 *** Études de marché Innova, échelle mondiale, tous types de lancement d'aliments et de boissons, 2003 à 2021, « BBQ coréen » dans le titre du produit, description ou ingrédient, n = 277 **** Recherches sur Google aux É.-U., période de 2 ans (du 25 janvier 2019 au 25 janvier 2021)

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, 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 en toute simplicité, ce qui contribue à la fidélité de vos clients!



Pommes de terre pilées garnies



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.



Yakitori au poivre sansho avec furikake épicé



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 jerk des Antilles Club House^{MD}

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^{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'invulnérabilité et d'une étiquette lavable qui ne se décompose pas.

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 30.

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.



Bifteck avec marinade pour bifteck de Montréal La Grille^{MD}

NOUVEAU!



Produits en vedette

NOUVEAU!

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

Retournez aux bases des grillades avec l'assaisonnement pour grillades poivre noir concassé et ail 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.

Assaisonnement au bacon et à l'érable La Grille^{MD} Club House^{MD}

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 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.



Médailles de courgettes vertes grillées

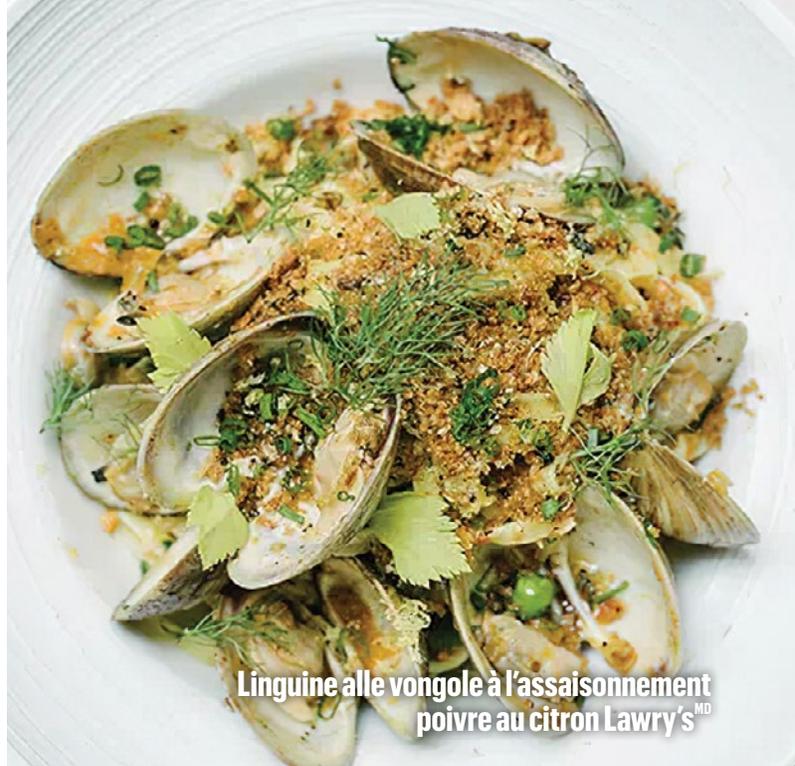
Marque d'assaisonnements pour grillades n°1 au Canada¹

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 30.



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.



Linguine alle vongole à l'assaisonnement poivre au citron Lawry's^{MD}



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.



Soupe aux patates douces à la cajun 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 Lawry's^{MD} aux pages 28 à 30.

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 pommes de terre au saumon saumuré à l'assaisonnement OLD BAY^{MD}

Produit en vedette

Assaisonnement OLD BAY^{MD}

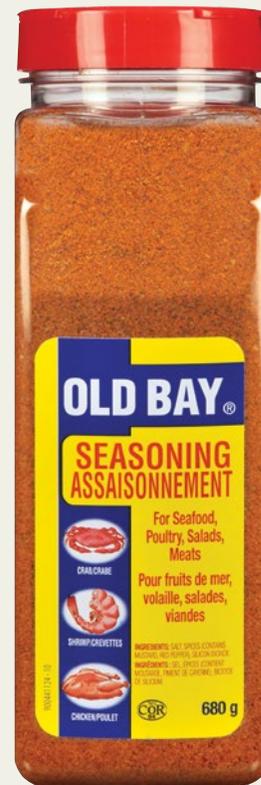
L'assaisonnement OLD BAY^{MD} est plus qu'un vivifiant mélange d'épices et de fines herbes de qualité supérieure, c'est une expérience. Pour ceux qui l'adorent, l'assaisonnement OLD BAY^{MD} est une saveur inégalée qui rehausse instantanément tout plat. Rien ne peut le remplacer.

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 75 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.

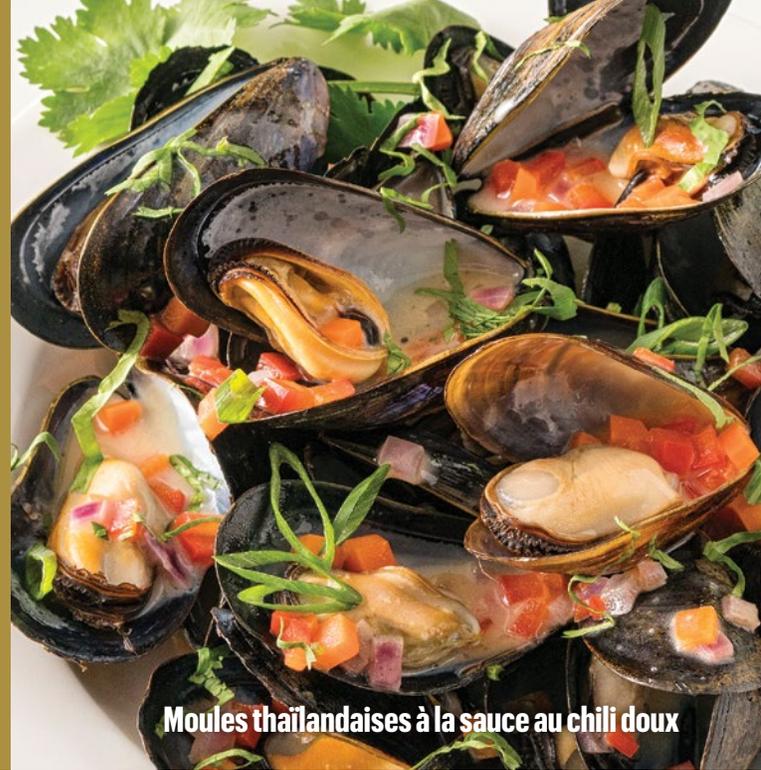
Vous trouverez la liste complète des produits Old Bay^{MD} à la page 29.

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}.



Moules thaïlandaises à la sauce au chili doux



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).



Sans gluten Produit 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 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.



Poitrine de bœuf en croûte à la texane

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.



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.



Panini aux bouts de côtes Cowboy Cattlemen's^{MD}

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. Elles peuvent ajouter de la saveur à votre menu simplement avec leurs saveurs authentiques et elles se combinent à merveille aux épices à frotter Cattlemen's^{MD}.



Nachos au porc effiloché BBQ

NOUVEAU!



Produits en vedette

NOUVEAU! Sauce BBQ Cattlemen's^{MD} Hawaïenne sucrée et acidulée

Ce mélange fruité d'agrumes tropicaux se marie aux riches saveurs asiatiques de la sauce soja, de l'ail, du gingembre et de la cassonade.

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 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 clubhousepourlesc chefs.ca/fr-ca/produits/cattlemens. Vous trouverez la liste complète des produits Cattlemen's^{MD} à la page 32.

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

Sauce piquante

Les clients 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^{MD}, entreprise de sauce piquante n° 1 dans le monde⁶, 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^{MD} 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 à la poitrine de bœuf et à la sauce Cholula^{MD}



Bouchées de chou-fleur Buffalo Frank's RedHot^{MD}

Une sauce piquante mexicaine authentique

La sauce Cholula^{MD}, sauce piquante mexicaine n° 1 dans le monde², 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 Frank's RedHot^{MD} est la marque de sauce piquante la plus populaire au monde³, en raison de la saveur riche, intense et authentique dans chaque bouteille.

Sources : ² Euromonitor International Limited; basé sur une recherche personnalisée menée en août 2023 sur la valeur des ventes en 2022 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. ³ Euromonitor International Limited, selon une recherche personnalisée menée en septembre 2023 pour les ventes en volume (oz/ml) en 2022 dans tous les canaux de vente au détail. La sauce piquante est définie comme une sauce ou un condiment de table épicé purement liquide dont le vinaigre est un ingrédient important. Ne comprend pas les pâtes de chili. ⁶ Euromonitor International Limited; basé sur une recherche personnalisée menée en août 2023 sur la valeur des ventes en 2022 dans tous les canaux de vente au détail. Sauce piquante définie comme une « sauce ou un condiment de table épicé fabriqué à partir de chilis et excluant la pâte de chili et les flocons ou assaisonnements au chili séchés ».



Débouchez la vraie saveur

Contenant la sauce piquante mexicaine n° 1 dans le monde², 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.



Œufs bédicetine au chorizo



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

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.



Œufs rancheros Cholula^{MD}

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



Source : ² Euromonitor International Limited; basé sur une recherche personnalisée menée en août 2023 sur la valeur des ventes en 2022 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. | * MD Marque déposée de Spicy Liquid, L.L.C. Usage autorisé

FRANK'S
RedHot[®]

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 monde³. 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 Frank's RedHot^{MD}

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 rouge Originale Frank's RedHot^{MD}

NOUVEAU! Nouvelle bouteille de 354 ml, même sauce Frank's!

Profitez de la nouvelle bouteille écologique de Frank's RedHot^{MD}. La nouvelle bouteille 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 vieilliss, 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.



Pizza végé épicée



Votre menu est bien. Ne manquez pas 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®

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.



Festin de 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.

NOUVEAU! 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.

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.

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



TREMPETTES ET PLUS!

NOUVEAU! Sauce Sriracha Chili Frank's RedHot^{MD}

La populaire saveur de sriracha issue d'un sublime mélange de chilis et de jalapeños. Format table de 354 ml bientôt offert.

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}

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.

Assaisonnement Original Frank's RedHot^{MD}

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



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.



Sandwich à la moutarde French's^{MD}



100% CANADIAN MUSTARD SEEDS
GRAINES DE MOUTARDE
100% CANADIENNES



MOUTARDE n°1 DANS LE MONDE⁵

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.



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, parfait pour les distributeurs.



Œufs farcis faciles

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.



Hamburger 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 à l'ail et au parmesan

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 :



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.



Macaroni au fromage plein-goût

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.



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 32.



Le miel chéri des Canadiens⁴

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.



Poulet grillé au miel avec oignons caramélisés



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

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^{MD} à la page 32.

⁴ Calculs de McCormick^{MD} Canada reposant sur des données MarketTrack pour la catégorie des épices et assaisonnements, période de 52 semaines se terminant le 2 décembre 2023. Copyright © 2024, 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.



Sachets individuels de sauce piquante Cholula^{MD} Originale



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 facilite le nettoyage. Contrôle avec précision les portions pour réduire le gaspillage et préserver la fraîcheur. Fabriqué en polypropylène durable.

Options de contrôle des portions

Offre de saveurs diversifiée 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 godets à 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.

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. Les supports à condiments de table 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^{MD} conviendront à vos besoins.



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 monde⁵
- 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 monde³
- Nouvelle bouteille rouge Originale Frank's RedHot^{MD} de 354 ml, même sauce Frank's!
- 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 monde²
- Une saveur et un piquant mexicains authentiques d'une recette familiale vieille de 100 ans
- 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

Sources : ² Euromonitor International Limited; basé sur une recherche personnalisée menée en août 2023 sur la valeur des ventes en 2022 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. ³ Euromonitor International Limited, selon une recherche personnalisée menée en septembre 2023 pour les ventes en volume (oz/ml) en 2022 dans tous les canaux de vente au détail. La sauce piquante est définie comme une sauce ou un condiment de table épicé purement liquide dont le vinaigre est un ingrédient important. Ne comprend pas les pâtes de chili. ⁴ Euromonitor International Limited, Ingrédients et plats édition 2023, ventes au détail des produits French's, échelle mondiale, données de 2022. 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. ⁵ 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.



Sauce ranch cajun

Assaisonnement cajun Club House^{MD} + vinaigrette ranch



1 c. à thé 1 tasse

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

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.

Sirop d'érable RedHot^{MD}

Sauce au piment de Cayenne Frank's RedHot^{MD} Originale + sirop d'érable



1 c. à thé 1 tasse

À utiliser comme sauce pour ailes ou comme marinade pour vos viandes et légumes préférés.

Moutarde RedHot^{MD}

Moutarde Classic Yellow^{MD} French's^{MD} + sauce au piment de Cayenne Frank's RedHot^{MD} Originale



1 tasse 1/4 tasse

À utiliser comme tartina de sandwich et les roulés au poulet, à la dinde ou au bœuf et les hamburgers.

Sauce hollandaise à la Cholula^{MD}

Sauce piquante Cholula^{MD} Originale + sauce hollandaise



1 c. à table 1 tasse

Ajoutez une touche mexicaine épicée à vos œufs bénédicte!

Mayonnaise fumée

Paprika fumé Club House^{MD} + mayonnaise



1/2 c. à thé 1 tasse

À ajouter dans des salades de poulet ou de pommes de terre ou sur des épis de maïs.

Moutarde de Dijon ail et fines herbes

Moutarde de Dijon French's^{MD} + assaisonnement ail et fines herbes sans sel ajouté Club House^{MD}



1 tasse 1 c. à thé

Une délicieuse tartina de sandwich pour les sandwiches et les roulés au poulet, à la dinde ou au bœuf et les hamburgers.

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 sandwiches au poulet grillé.

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.

Recettes inspirées de nos chefs



Croquettes de confit de canard à la fumée de bois de pommier

Un plat qui vous donnera envie d'ajouter de l'assaisonnement fumé au bois de pommier La Grille^{MD} Club House^{MD} sur tout, littéralement. Découvrez cet assaisonnement épicé audacieux avec de délicieuses croquettes de confit de canard.



Rösti au saumon fumé avec sauce piquante Cholula^{MD}

Saumon fumé avec œufs, câpres grillées croustillantes, aneth frais et oignon rouge mariné. Pour la sauce hollandaise, les saveurs vives et épicées sont orchestrées par l'accord parfait entre le jus de citron et la sauce piquante Cholula^{MD} Originale.



Po' Boy aux huîtres et au OLD BAY^{MD}

Le Po' Boy classique est rehaussé d'une touche de la baie de Chesapeake, avec de la sauce Tiger et de l'assaisonnement OLD BAY^{MD} dans chaque bouchée.



Pizza au poulet BBQ d'inspiration asiatique

Réinventez la bonne vieille pizza BBQ avec les saveurs régionales et la sauce BBQ Cattlemen's^{MD} Kansas City Classique^{MC!}

Conseil du chef

Les huîtres peuvent être panées à l'avance et conservées dans un moule profond jusqu'au service. Créez une moutarde cajun acidulée et relevée pour les muffuletta, une marinade pour les côtelettes de porc ou un filet de sauce pour nos Po' Boy aux huîtres.

Conseil du chef

Des graines de sésame grillées ajoutent un côté croustillant pour une option sans arachides.

Recettes inspirées de nos chefs



Pain plat au poulet Buffalo garni

Un pain plat croustillant garni de trempette au poulet Buffalo, de fromage fondant et de la saveur caractéristique de la sauce douce pour ailes Frank's RedHot^{MD}.



Mini-hamburgers au fromage et à la sauce piquante Cholula^{MD}

Un délicieux hamburger au fromage composé de sauce piquante Cholula^{MD} Originale.



Ailes BBQ Carolina épicées et acidulées Frank's RedHot^{MD}

Une sauce BBQ intense, à la fois sucrée et acidulée, inspirée de la Caroline, faite à partir de sauce BBQ Cattlemen's^{MD} Carolina Piquante Or^{MC} et de sauce au piment de Cayenne Frank's RedHot^{MD} Originale.



Courges d'automne et ricotta fouetté avec vinaigrette à la moutarde de Dijon

Servi sur un lit de ricotta fouetté crémeux, ce plat est mélangé avec une vinaigrette au beurre noir maison, qui est rehaussée par la profondeur, l'acidité et la saveur épicée de la moutarde de Dijon French's^{MD}.

Conseil du chef

Pour faire délicieusement changement, essayez avec des filets de poulet ou des bouchées désossés. Panez-les, faites-les frire et recouvrez-les de sauce pour ailes.

Conseil du chef

Ajoutez des parts égales supplémentaires de moutarde de Dijon French's^{MD} et de mayonnaise à votre plat avant le service afin de donner au client un peu plus de sauce tout en rendant le plat plus attrayant.



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 2024.



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

Chèque payable à l'ordre de

Établissement/nom de l'entreprise :

Votre nom :

Titre :

Adresse municipale (n° de case postale) :

Adresse postale (si différente) :

Ville :

Prov. :

Code postal :

N° 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 :

2024 McCormick^{MD} Rebate • 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 2025).
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 2024 et le 31 décembre 2024. 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 \$†

DESCRIPTION DU PRODUIT	CUP	FORMAT	QUANTITÉ x RABAIS	= TOTAL	DESCRIPTION DU PRODUIT	CUP	FORMAT	QUANTITÉ x RABAIS	= TOTAL
------------------------	-----	--------	-------------------	---------	------------------------	-----	--------	-------------------	---------



CLUB HOUSE^{MD}

Assaisonnement BBQ style brésilien La Grille ^{MD}	66200-02075	6 x 640 g	___ x 3,00 \$	_____ \$
Poivre noir concassé et ail au sel de mer La Grille ^{MD}	66200-02421	6 x 780 g	___ x 3,00 \$	_____ \$
Assaisonnement habanero brûlant et ail rôti La Grille ^{MD}	66200-02149	6 x 705 g	___ x 3,00 \$	_____ \$
Grains de poivre noir – moulines	66200-00075	36 x 35 g	___ x 3,00 \$	_____ \$
Sel de mer – moulines	66200-00070	36 x 60 g	___ x 3,00 \$	_____ \$



THAI KITCHEN^{MD}

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



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	___ x 1,00 \$	_____ \$
Sauce pour ailes Habanero et mangue	56200-25003	4 x 1,89 l	___ x 1,00 \$	_____ \$
Sauce douce pour ailes	56200-10806	2 x 3,78 l	___ x 1,00 \$	_____ \$
Assaisonnement Nashville Hot	56200-10776	6 x 500 g	___ x 1,00 \$	_____ \$
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 Sriracha Chili	56200-91273	4 x 1,89 l	___ x 1,00 \$	_____ \$
Sauce Stingin' Honey Garlic ^{MC}	56200-92824	2 x 3,78 l	___ x 1,00 \$	_____ \$
Sauce Sweet Chili ^{MD}	56200-84250	4 x 1,89 l	___ x 1,00 \$	_____ \$
Sauce sucrée et épicée au gingembre	56200-91272	4 x 1,89 l	___ x 1,00 \$	_____ \$
Sauce au piment de Cayenne Xtra Hot	56200-89544	2 x 3,78 l	___ x 1,00 \$	_____ \$

SUR LA TABLE

Sauce au piment de Cayenne Originale	56200-80506	12 x 680 ml	___ x 1,00 \$	_____ \$
Sauce au piment de Cayenne Originale	56200-80502	12 x 354 ml	___ x 1,00 \$	_____ \$
Sauce au piment de Cayenne Originale (bouteille rouge)	56200-01088	12 x 354 ml	___ x 1,00 \$	_____ \$
Sauce au piment de Cayenne Originale	56200-80501	24 x 148 ml	___ x 1,00 \$	_____ \$
Sauce Sriracha Chili	56200-25005	12 x 354 ml	___ x 1,00 \$	_____ \$
Sauce au piment de Cayenne Xtra Hot	56200-78068	12 x 354 ml	___ x 1,00 \$	_____ \$



SAUCE PIQUANTE CHOLULA^{MD}

DANS LA CUISINE

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

SUR LA TABLE

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



FRENCH'S^{MD}

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	___ x 1,00 \$	_____ \$
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	___ x 0,25 \$	_____ \$
Moutarde jaune préparée (sac)	41500-81848	2 x 5,67 l	___ x 0,25 \$	_____ \$
Sauce Worcestershire	41500-05363	2 x 3,78 l	___ x 0,25 \$	_____ \$

SUR LA TABLE

Moutarde de Dijon (pot)	56200-77575	12 x 325 ml	___ x 1,00 \$	_____ \$
Moutarde de Dijon (bouteille à presser)	56200-76227	12 x 325 ml	___ x 1,00 \$	_____ \$
Moutarde au miel (bouteille à presser)	56200-76228	12 x 325 ml	___ x 1,00 \$	_____ \$
Ketchup aux tomates	56200-95121	12 x 500 ml	___ x 1,00 \$	_____ \$
	56200-95761	30 x 375 ml	___ x 1,00 \$	_____ \$
	56200-76216	12 x 225 ml	___ x 1,00 \$	_____ \$
Moutarde jaune préparée (bouteille à presser)	56200-76114	12 x 325 ml	___ x 1,00 \$	_____ \$
	56200-82855	12 x 550 ml	___ x 1,00 \$	_____ \$
	56200-76217	16 x 400 ml	___ x 1,00 \$	_____ \$
Sauce Worcestershire	56200-93161	12 x 295 ml	___ x 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	___ x 1,00 \$	_____ \$
Sauce BBQ Hawaïenne sucrée et acidulée	56200-25004	2 x 3,78 l	___ x 1,00 \$	_____ \$
Sauce BBQ Kansas City Classique ^{MC}	41500-75465	2 x 3,78 l	___ x 1,00 \$	_____ \$
Sauce BBQ Kentucky Bourbon	56200-01031	2 x 3,78 l	___ x 1,00 \$	_____ \$
Sauce BBQ Memphis Douce	56200-84183	2 x 3,78 l	___ x 1,00 \$	_____ \$
Sauce BBQ Mississippi au miel	56200-84525	2 x 3,78 l	___ x 1,00 \$	_____ \$
Sauce BBQ de base St. Louis Originale	41500-75464	2 x 3,78 l	___ x 1,00 \$	_____ \$
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

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

TOTAL RÉCLAMÉ _____ \$

Les commandes pour 2024 doivent totaliser au moins 100 \$.



Gamme de saveurs



Gamme de saveurs

Épices, fines herbes, assaisonnements, sauces et condiments

DESCRIPTION	CUP	FORMAT	CARACTÉRISTIQUES	DESCRIPTION	CUP	FORMAT	CARACTÉRISTIQUES
A							
Ail granulé	66200-03083	1 x 3,2 kg	● ● ●	Assaisonnement à la cajun – moulu fin	66200-91189	12 x 675 g	● ● ●
Ail granulé	66200-91223	12 x 700 g	● ● ●	Assaisonnement à la fumée de cèdre	66200-91257	12 x 700 g	● ● ●
Ail plus	66200-91172	12 x 580 g	● ● ●	Assaisonnement épicé pour spaghetti	66200-91255	12 x 405 g	● ● ●
Ail rôti et poivrons	66200-91169	12 x 660 g	● ● ●	Attendrisseur de viande	66200-91275	12 x 1,24 kg	● ● ●
Ail émincé déshydraté	66200-91222	12 x 700 g	● ● ●	B			
Aneth	66200-03099	1 x 975 g	● ● ●	Baies de genièvre	66200-91150	12 x 315 g	● ● ●
Aneth	66200-91195	12 x 225 g	● ● ●	Bâtonnets de cannelle – 6 po	66200-91266	12 x 290 g	● ● ●
Assaisonnement au bacon et à l'érable	66200-01621	12 x 625 g	●	C			
Assaisonnement au chili	66200-03064	1 x 2,5 kg	● ●	Cannelle moulue	66200-03082	1 x 2 kg	● ● ●
Assaisonnement au chili	66200-91209	12 x 600 g	● ●	Cannelle moulue	66200-91211	12 x 550 g	● ● ●
Assaisonnement BBQ fumé au whiskey	66200-01279	12 x 660 g	● ● ●	Ciboulette lyophilisée	66200-91191	12 x 45 g	● ● ●
Assaisonnement BBQ style brésilien	66200-02075	6 x 640 g	● ● ●	Cinq épices chinoises	66200-91149	12 x 370 g	● ● ●
Assaisonnement cajun – Lawry's ^{MD}	66200-01180	6 x 725 g	● ● ●	Citron et fines herbes	66200-91167	12 x 550 g	● ● ●
Assaisonnement cajun – moulu gros	66200-91168	12 x 560 g	● ● ●	Clous de girofle entiers	66200-91214	12 x 375 g	● ● ●
Assaisonnement chipotle et mangue	66200-01210	12 x 650 g	● ● ●	Clous de girofle moulus	66200-91192	12 x 500 g	● ● ●
Assaisonnement citron et poivre	66200-03103	1 x 3,5 kg	● ● ●	Crème de tartre	66200-91215	12 x 1 kg	● ● ●
Assaisonnement citron et poivre	66200-91248	12 x 825 g	● ● ●	Cumin moulu	66200-91193	12 x 425 g	● ● ●
Assaisonnement fumé au bois de pommier	66200-01309	12 x 780 g	● ● ●	Curcuma moulu	66200-91263	12 x 454 g	● ● ●
Assaisonnement garam masala	66200-02038	6 x 468 g	● ● ●	E			
Assaisonnement grec	66200-91173	12 x 510 g	● ● ●	Épices bifteck de Montréal	66200-03085	1 x 3,4 kg	● ● ●
Assaisonnement habanero brûlant et ail rôti	66200-02149	6 x 705 g	● ● ●	Épices bifteck de Montréal	66200-91298	12 x 825 g	● ● ●
Assaisonnement jerk des Antilles	66200-91533	12 x 510 g	● ● ●	Épices à marinade	66200-03077	1 x 2,1 kg	● ● ●
Assaisonnement légumes	66200-91252	12 x 625 g	● ● ●	Épices à marinade	66200-91249	12 x 475 g	● ● ●
Assaisonnement Old Bay	66200-91542	12 x 680 g	● ● ●	F			
Assaisonnement parmesan et fines herbes	66200-91166	12 x 520 g	● ●	Feuilles de basilic	66200-03062	1 x 775 g	● ● ●
Assaisonnement poivre au citron – Lawry's ^{MD}	66200-01195	6 x 600 g	● ● ●	Feuilles de basilic	66200-91188	12 x 190 g	● ● ●
Assaisonnement poivre d'ail	66200-91224	12 x 725 g	● ● ●	Feuilles de coriandre	66200-91212	12 x 138 g	● ● ●
Assaisonnement poulet de Montréal	66200-91273	12 x 675 g	● ● ●	Feuilles de laurier	66200-91204	12 x 60 g	● ● ●
Assaisonnement pour poulet barbecue	66200-91180	12 x 890 g	● ● ●	Feuilles de romarin	66200-91292	12 x 275 g	● ● ●
Assaisonnement pour taco	66200-91260	12 x 735 g	● ●	Feuilles de sauge	66200-91158	12 x 180 g	● ● ●
Assaisonnement pour volaille	66200-91291	12 x 375 g	● ● ●				
Assaisonnement sriracha et lime	66200-02110	6 x 760 g	● ● ●				
Assaisonnement à la cajun – Hy's	62053-90017	12 x 600 g	● ●				

Gamme de saveurs

Épices, fines herbes, assaisonnements, sauces et condiments

F

DESCRIPTION	CUP	FORMAT	CARACTÉRISTIQUES
Feuilles de thym	66200-03105	1 x 745 g	● ● ●
Feuilles de thym	66200-91270	12 x 175 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	● ● ●
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 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	● ● ●

I

Italiano	66200-91171	12 x 510 g	● ● ●
----------	-------------	------------	-------

M

Marjolaine moulue	66200-91228	12 x 270 g	● ● ●
Moutarde forte préparée	66200-00960	12 x 100 ml	● ● ●
Moutarde moulue – Club House ^{MP}	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	● ● ●

DESCRIPTION CUP FORMAT CARACTÉRISTIQUES

Muscade moulue	66200-91278	12 x 525 g	● ● ●
Mélange de poivre en grains	66200-91246	12 x 580 g	● ● ●
Mélange de poivres épicés	66200-91251	12 x 740 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	● ● ●

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 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 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	● ● ●

Gamme de saveurs

Épices, fines herbes, assaisonnements, sauces et condiments

DESCRIPTION	CUP	FORMAT	CARACTÉRISTIQUES	DESCRIPTION	CUP	FORMAT	CARACTÉRISTIQUES
P				T			
Poivre noir moulu	66200-91285	12 x 540 g	● ● ●	Tamarin et piment pasilla	66200-26009	6 x 656 g	●
Poivre noir moulu gros	66200-03074	1 x 2,1 kg	● ● ●	Tex mex	66200-91170	12 x 560 g	● ● ●
Poivre noir moulu gros	66200-91244	12 x 500 g	● ● ●	Thym moulu	66200-91261	12 x 375 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	● ● ●				
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	66200-03095	1 x 5,6 kg	● ● ●				
Soda à pâte	66200-91267	12 x 1,14 kg	● ● ●				
Sucre et cannelle	66200-91259	12 x 850 g	● ● ●				

Gamme de saveurs

Épices, fines herbes, assaisonnements, sauces et condiments

DESCRIPTION

CUP

FORMAT

CARACTÉRISTIQUES



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	● ●
Herbes italiennes	66200-00014	36 x 21 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	● ● ●
Épices pour bifteck	66200-91253	12 x 570 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	● ●
Sauce piquante Piment vert	49733-77002	12 x 150 ml	● ●
	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	● ●
Sauce piquante Habanero doux	49733-00024	12 x 150 ml	● ●

DESCRIPTION

CUP

FORMAT

CARACTÉRISTIQUES



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	● ●
Sauce pour ailes Buffalo	56200-81879	12 x 680 ml	● ●
	56200-89545	2 x 3,78 l	● ●
Sauce pour ailes Habanero et mangue	56200-25003	4 x 1,89 l	●
Sauce douce pour ailes	56200-10806	2 x 3,78 l	● ●
NOUVELLE BOUTEILLE ROUGE	56200-01088	12 x 354 ml	● ● ●
	56200-80501	24 x 148 ml	● ● ●
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 (plastique)	● ● ●
	56200-91273	4 x 1,89 l	●
Sauce Sriracha ^{MD} Chili	56200-25005	12 x 354 ml	●
Sauce pour ailes 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 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	● ● ●
Moutarde Classic Yellow ^{MD}	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	● ● ●
	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

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

DESCRIPTION

CUP

FORMAT

CARACTÉRISTIQUES



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 Hawaïenne sucrée et acidulée	56200-25004	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

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	●
Pot de miel liquide	58500-00022	12 x 500 g	●
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	●

Pour des chefs, par des chefs

Chaque membre de notre équipe culinaire mondiale apporte sa propre expertise et sa propre philosophie, mais ils ont tous un trait important en commun : leur grande passion infatigable pour la nourriture. Nos experts culinaires sont les cerveaux à l'origine des délicieuses recettes, des profils de saveur et des collaborations avec les clients qui donnent vie à vos saveurs préférées dans l'ensemble du secteur. En partageant leurs idées de menu innovantes, leurs idées de sauces d'assemblage faciles et leurs saveurs tendance, les chefs McCormick^{MD} sont là pour vous aider à rester à la fine pointe des tendances des services alimentaires et à ravir vos clients.



Suivez Club House^{MD} pour les Chefs sur les médias sociaux pour en savoir plus sur notre équipe culinaire mondiale.



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

© 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