Savourons ensemble.

Soutien culinaire et par catégorie 2022

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

Sauces piquantes 7

Sauces BBQ 10

Moutarde et ketchup 13

Condiments et garnitures 14

Marques de spécialité 15

Solutions de menu : saveurs mexicaines 17

Solutions de menu : pizza et mets italiens 18

Solutions de menu : poulet 19

Solutions de menu : hamburgers 20

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, 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 de première qualité moulues sur pierre et transformées par nos maîtres broyeurs certifiés.

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 dans les secteurs des services alimentaires et du commerce du détail[1].

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.

Pour un rendement inégalé dans les cuisines de restaurants.

Faite de pâte de tomates épaisse et ne contenant aucun amidon ou agent de remplissage pour mieux enrober les aliments et éviter qu'ils ne brûlent pendant la cuisson.

[1] Lien direct SAUCES DE LONGUE CONSERVATION SÉLECTIONNÉES (L) T3-2021 (52 semaines se terminant en septembre 2021). 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 14 août 2021, 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). © The Nielsen Company, 2021.

* 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!

Frites garnies d'épices chaat et de citron

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

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 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 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.

Hamburger au bœuf Angus BBQ style coréen avec kimchi

Salade bifteck de Montréal

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[2]

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.

[2] Nielsen MarketTrack, échelle nationale excluant T.-N.-L., marchés d'alimentation, pharmacies, grandes surfaces, période de 52 semaines se terminant le 14 août 2021, total des assaisonnements à grillades = sauces BBQ + marinades + assaisonnements BBQ.

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.

Côtes levées frites à l'orange et à la moutarde de Dijon Lawry's

Frites de patates douces au romarin et au parmesan

Produits en vedette

Assaisonnement pour ailes Barbecue Lawry's[MD]

Assaisonnement polyvalent à la saveur traditionnelle de barbecue légèrement fumée et sucrée, utilisé pour préparer des ailes de poulet enrobées ou non.

Assaisonnement Poivre au citron Lawry's[MD]

Assaisonnement riche contenant du poivre grossièrement moulu et du véritable zeste de citron, pour un goût frais et intense.

Assaisonnement pour ailes Habanero et mangue Lawry's[MD]

Assaisonnement sec et polyvalent à la saveur délicieusement sucrée et épicée d'habanero et de mangue, utilisé pour préparer des ailes de poulet enrobées ou non.

Conseil du chef

Pour ajouter une touche sucrée et épicée à votre recette classique de barre ou de mélange montagnard, utilisez **l'assaisonnement pour ailes Habanero et mangue 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] à la page 27.

* 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]

Le même goût emblématique depuis plus de 75 ans!

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]

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 24.

* 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 Frank's RedHot[MD]

CHOLULA HOT SAUCE SAUCE PIQUANTE

FRANK'S RedHot®

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.

Soupe aux tortillas et au piment vert 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], en raison de la saveur riche, intense et authentique dans chaque bouteille.

[1] Lien direct SAUCES DE LONGUE CONSERVATION SÉLECTIONNÉES (L) T3-2021 (52 semaines se terminant en septembre 2021). 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 14 août 2021, 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).
© The Nielsen Company, 2021.

®/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 RedHotMD apporte son piquant caractéristique à presque n'importe quel plat.

Pain plat aux crevettes avec sauce Sweet ChiliMD Frank's RedHotMD

Produits en vedette

Sauce au piment de Cayenne Originale Frank's RedHotMD

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 RedHotMD

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

Sauce pour sandwich à la mode de Buffalo Frank's RedHotMD

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

Sauce Stingin' Honey GarlicMC Frank's RedHotMD

Un goût de miel et d'ail classique rehaussé du piquant que seule Frank's RedHotMD peut apporter. Un goût audacieux pour les ailes, les côtes levées et tout autre plat. Répondez à la hausse de la demande pour des saveurs sucrées et épicées.

Sauce RajiliMD Frank's RedHotMD

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 RedHotMD

Une sauce piquante issue d'un sublime mélange de chilis et de jalapeños mûris au soleil. L'équilibre parfait entre saveur acidulée et goût fumé. La populaire saveur de sriracha de la marque de sauce piquante numéro un au Canada[1].

Sauce Sweet ChiliMD Frank's RedHotMD

Offrant la saveur à croissance la plus rapide de notre gamme de sauce piquante de spécialité, la sauce Sweet Chili Frank's RedHotMD est à la fois sucrée et épicée et représente la solution idéale pour ajouter la saveur du moment à votre menu.

Assaisonnement Original Frank's RedHotMD

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

Conseil du chef

Saupoudrez **l'assaisonnement Original Frank's RedHotMD** sur vos ailes de poulet pour obtenir le goût Buffalo, sans la sauce.

Pour découvrir des recettes tendance mettant en vedette les produits Frank's RedHotMD, visitez le clubhousepourleschefs.ca/fr-ca/produits/franks.

Vous trouverez la liste complète des produits Frank's RedHotMD à la page 27.

[1] Lien direct SAUCES DE LONGUE CONSERVATION SÉLECTIONNÉES (L) T3-2021 (52 semaines se terminant en septembre 2021). 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 14 août 2021, 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). © The Nielsen Company, 2021.

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

CHOLULA® HOT SAUCE SAUCE PIQUANTE

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

Nouveau!

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

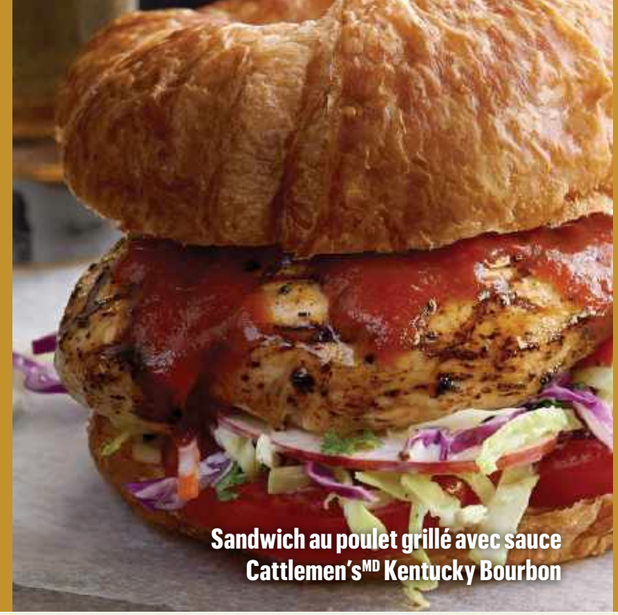
Pour découvrir des recettes tendance mettant en vedette les produits Cholula, visitez le clubhousepourleschefs.ca/fr-ca/produits/cholula.

Vous trouverez la liste complète des produits Cholula à la page 27.

* Marque déposée de Spicy Liquid, L.L.C. Usage autorisé

Repoussez les frontières du BBQ

La sauce BBQ règne sur toutes les autres. En effet, elle se classe au deuxième rang des condiments les plus populaires auprès des consommateurs… il vaut donc mieux offrir à vos clients l'embarras du choix! Que ce soit pour créer votre propre sauce emblématique ou pour ajouter de la saveur directement de la bouteille, la gamme de sauces BBQ Cattlemen's évolue constamment pour répondre à vos besoins.



Sandwich au poulet grillé avec sauce Cattlemen's^MD Kentucky Bourbon

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.

Mini burgers d'aiguillette de bœuf avec sauce BBQ Cattlemen's^MD Kansas City Classique^MC

Meilleur enrobage des aliments

Sans amidon ni agent de remplissage

Sans arôme artificiel

Nouveaux produits

Sauce BBQ Cattlemen's^MD Chipotle

Le goût distinctif piquant et fumé des piments chipotle se mélange parfaitement à la base de vinaigre acidulé et de pâte de tomates sucrées. Faite avec du vrai sucre, elle ne contient aucun sirop de maïs riche en fructose. Utilisez-la avec du porc, du bœuf, du poulet et des fruits de mer savoureux.

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.

Côtes levées BBQ glacées aux pêches et au bourbon

Produits en vedette

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.

Solutions de condiments et 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

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.

Moutarde et ketchup

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. Toutefois, avec son éventail sans fin de sauces, de collations et de condiments délicieux, French's^MD est bien plus qu'une marque de moutarde. Nous offrons une gamme de produits pour tous vos besoins en condiments dans la salle à manger et en cuisine.

Sandwich à la moutarde French's

Moutarde French's^MD

Produits en vedette

Moutarde Classic Yellow^MD French's^MD

French's, la marque de moutarde la plus populaire au Canada[3], est faite de graines de moutarde de première qualité pour offrir une saveur de moutarde acidulée et crémeuse inégalée. Elle est offerte dans une grande variété de formats.

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.

Ketchup French's^MD

Produits en vedette

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

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.

[3] Nielsen, tous les produits, 52 dernières semaines se terminant le 28 novembre 2020.

®/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, 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.

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.

Le miel chéri des Canadiens[4]

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.

[4] Nielsen, tous les produits, 52 dernières semaines se terminant le 20 décembre 2021.

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

Saveurs mexicaines

Le piquant du sud

Tacos de poitrine de bœuf chipotle Cholula[MD]

mettant en vedette la sauce piquante Cholula Chipotle

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

mettant en vedette la sauce BBQ Cattlemen's[MD] Memphis Douce[MD]

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.

Cocktail de bière michelada au goût fumé

mettant en vedette la poudre de chili Club House

La combinaison de la poudre de chili Club House et de la sauce piquante rehausse ce populaire cocktail mexicain.

Plus de saveurs mexicaines, passeport non requis!

Plus 1

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

Conseil du chef

Pour allier le goût du chipotle à celui du Dijon, mélangez 1 c. à table de **moutarde de Dijon French's[MD]** et 1 tasse de **sauce BBQ Cattlemen's[MD] Chipotle**.

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

Pizza et mets italiens

Des plats traditionnels au goût relevé

Pizza au poulet rôti BBQ

mettant en vedette l'assaisonnement ail rôti et poivrons Club House

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]

mettant en vedette la sauce au piment de Cayenne Originale 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.

Pâtes de courgettes en spirales

mettant en vedette l'assaisonnement citron et fines herbes Club House

Des pâtes qui apportent un vent de changement! Ce léger plat de pâtes végétarien est fait de nouilles de courgettes fraîchement coupées en spirales et garni de légumes rôtis et de pesto au basilic.

Accueillez dorénavant les saveurs italiennes à bras ouverts

Plus 1

Créez une sauce à pizza emblématique avec 2 tasses de **sauce BBQ Cattlemen's[MD] Kansas City Classique[MD]** et 1/4 tasse de **vinaigre balsamique**.

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**.

* 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.

Poulet

Du poulet digne des champions

Poulet frit au fromage cheddar et à la sauce Carolina Or

mettant en vedette la sauce BBQ Cattlemen's[MD] Carolina Piquante Or[MC]

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.

Bol d'énergie à la salade au poulet rôti

mettant en vedette l'assaisonnement ail rôti et poivrons Club House

Cette délicieuse salade de grains est garnie de poulet rôti et d'une vinaigrette à l'avocat aromatisés avec l'assaisonnement ail rôti et poivrons Club House.

Sandwich au poulet grillé avec aïoli fumé à la moutarde

mettant en vedette la moutarde Classic Yellow[MD] French's[MD]

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].

Ne reculez devant rien! Ajoutez du piquant à vos plats de poulet

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**.

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.

Hamburgers

Des hamburgers inégalés pour tous les goûts

Hamburger d'œuf poêlé Frank's

mettant en vedette la sauce pour ailes Buffalo Frank's RedHot[MD]

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].

Burger de saumon avec aïoli poivre et citron

mettant en vedette l'assaisonnement Poivre au citron Lawry's[MD]

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.

Hamburger d'aubergine

mettant en vedette l'assaisonnement pour légumes Club House

Ce hamburger d'aubergine aromatisé avec l'assaisonnement pour légumes Club House propose un enrobage de chapelure panko frite avec un confit de tomates et une sauce aïoli à base de sauce Stingin' Honey Garlic[MC] Frank's RedHot[MD].

Des hamburgers simples qui sortent du lot

Plus 1

Créez une sauce aïoli emblématique avec 1 c. à table d'**assaisonnement piri piri Club House** et 2 tasses de **mayonnaise**.

Conseil du chef

Pour ajouter une délicieuse touche croustillante, garnissez vos hamburgers d'**oignons frits croustillants French's[MD]**.

* 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.

Rabais allant jusqu'à

1200 $[5]

sur les produits Club House, Lawry's, Thai Kitchen, Frank's RedHot[MD], French's[MD], Cattlemen's[MD] et Cholula[MD] admissibles jusqu'à la fin de l'année 2022.

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 2022 • 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 2023).
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 2022 et le 31 décembre 2022. 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 $[5]!

DESCRIPTION DU PRODUIT	CUP	FORMAT	QUANTITÉ x RABAIS	= TOTAL
CLUB HOUSE				
Chipotle et cannelle	66200-02273	6 x 800 g		
Assaisonnement BBQ style coréen La Grille	66200-02289	6 x 765 g		
Assaisonnement BBQ style brésilien La Grille	66200-02075	6 x 640 g	___ x 3,00 $	_____$
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		
ASSAISONNEMENTS POUR AILES LAWRY'S				
Assaisonnement Buffalo	66200-01755	6 x 620 g		
Assaisonnement Poivre au citron	66200-01797	6 x 650 g		
Assaisonnement Habanero et mangue	66200-01794	6 x 650 g	___ x 3,00 $	_____$
Assaisonnement au bacon et à l'érable	66200-01795	6 x 700 g		
Assaisonnement Sriracha	66200-01796	6 x 600 g		
THAI KITCHEN				
Lait de coco	37628-01150	12 x 400 ml		
Pâte au cari vert	37628-01120	4 x 992 g	___ x 1,00 $	_____$
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 au piment de Cayenne Originale	41500-74746	4 x 3,78 l	___ x 2,00 $	_____$
Sauce Rajili[MC] sucrée au gingembre	56200-91272	4 x 1,89 l	___ x 1,00 $	_____$
Assaisonnement (sec)	66200-02108	36 x 132 g	___ x 3,00 $	_____$
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		

DESCRIPTION DU PRODUIT	CUP	FORMAT	QUANTITÉ x RABAIS	= TOTAL
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	___ x0,25 $	_____$
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 550ml		
	56200-76217	16 x 400 ml		
Sauce Worcestershire	56200-93161	12 x 295 ml		
SAUCES ET BASES BBQ CATTLEMEN'S[MD]				
DANS LA CUISINE				
Sauce BBQ Carolina Piquante Or[MC]	41500-74152			
Sauce BBQ Chipotle	56200-01030			
Sauce BBQ Kansas City Classique[MC]	41500-75465			
Sauce BBQ Kentucky Bourbon	56200-01031	2 x 3,78 l	___ x 1,00 $	_____$
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 $	_____$
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			
Cholula Chili et lime	49733-00033			
Cholula Chipotle	49733-00034	12 x 150 ml	___ x 1,00	_____$
Sauce Cholula Piment vert	49733-77002			
Sauce piquante Cholula	49733-77004			
Cholula Habanero doux	49733-00024			

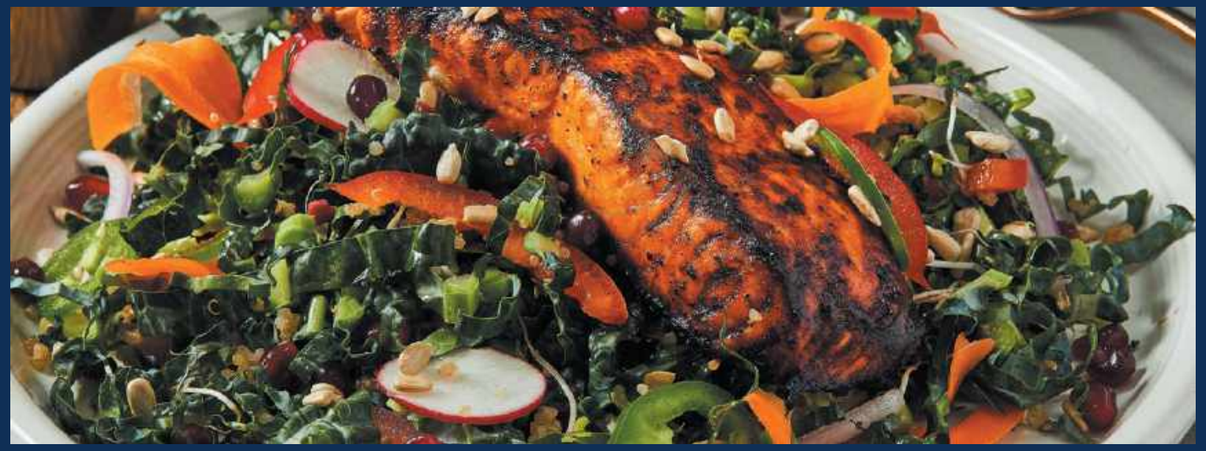
[5] Avec les offres de rabais indiquées ci-dessus.

Les commandes pour 2022 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	

DESCRIPTION	CUP	FORMAT	CARACTÉRISTIQUES
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	
Cardamome moulue	66200-02246	6 x 570 g	
Chipotle et cannelle	66200-02273	6 x 800 g	
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	

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	
Masala tandouri	66200-01044	12 x 503 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	

● Kasher ● Sans gluten ● Sans OGM

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

DESCRIPTION	CUP	FORMAT	CARACTÉRISTIQUES
P			
Paprika	66200-91272	12 x 540 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Paprika	66200-03092	1 x 2,4 kg	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Paprika fumé	66200-01370	12 x 545 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Paprika hongrois	66200-03073	1 X 2,3 kg	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Piment chili ancho moulu	66200-02245	6 x 500 g	Kasher
Piment chili chipotle moulu	66200-91540	12 x 454 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Piment de Cayenne broyé	66200-91287	12 x 350 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Piment de Cayenne broyé	66200-03065	1 x 1,6 kg	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Piment de Cayenne moulu	66200-91190	12 x 450 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Piment de Cayenne moulu	66200-03076	1 x 1,9 kg	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Piment de la Jamaïque moulu	66200-91185	12 x 475 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Piri piri	66200-02109	6 x 700 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Poivre blanc en grains	66200-91182	12 x 630 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Poivre blanc moulu	66200-91288	12 x 600 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Poivre au citron – Lawry's	66200-01195	6 x 600 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Poivre noir composé	66200-91250	12 x 580 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Poivre noir concassé	66200-91176	12 x 520 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Poivre noir concassé gros	66200-91161	12 x 530 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Poivre noir concassé gros	66200-03089	1 x 2,2 kg	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Poivre noir en grains	66200-91245	12 x 575 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Poivre noir en grains	66200-03075	1 x 2,7 kg	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Poivre noir en sac pour remplissage	66200-32112	3 x 907 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Poivre noir moulu	66200-91285	12 X 540 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Poivre noir moulu	66200-03090	1 x 2,1 kg	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Poivre noir moulu gros	66200-91244	12 x 500 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Poivre noir moulu gros	66200-03074	1 x 2,1 kg	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Poivre noir mouture à restaurant	66200-91286	12 x 500 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Poivre rose en grains	66200-91155	12 x 235 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Poudre d'ail	66200-91196	12 x 525 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Poudre d'ail	66200-03084	1 x 2,1 kg	Kasher, Sans gluten, Sans OGM

DESCRIPTION	CUP	FORMAT	CARACTÉRISTIQUES
Poudre d'oignon	66200-91153	12 x 480 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Poudre de cari	66200-91194	12 x 520 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Poudre de cari	66200-03066	1 x 2,4 kg	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
S			
Sauge moulue	66200-91293	12 x 340 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Sel assaisonné – Club House	66200-91295	12 x 1,0 kg	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Sel assaisonné – Club House	66200-03079	1 x 4,4 kg	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Sel assaisonné – Hy's	62053-90015	12 x 1,0 kg	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Sel épicé – Lawry's	66200-01139	12 x 225 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Sel épicé – Lawry's	66200-01147	12 x 450 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Sel épicé – Lawry's	66200-01158	6 x 1,1 kg	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Sel épicé – Lawry's	66200-01182	4 x 2,27 kg	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Sel épicé – Lawry's	66200-01183	1 x 2,27 kg	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Sel assaisonné sans GMS ajouté	62053-90020	12 x 1,0 kg	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Sel assaisonné sans GMS ajouté	62053-90014	1 x 50 lb	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Sel à l'ail	66200-03067	1 x 4,7 kg	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Sel à l'oignon	66200-91280	12 x 1,0 kg	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Sel au céleri	66200-91207	12 x 900 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Sel au céleri	66200-03063	1 x 3,8 kg	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Sel marin de la Méditerranée française	66200-91297	12 x 1,1 kg	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Semoule de maïs	66200-03031	1 x 3,3 kg	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Simili bacon en miettes	66200-91187	12 x 490 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Simili bacon en miettes	66200-03081	1 x 1,9 kg	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Soda à pate	66200-91267	12 x 1,14 kg	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Soda à pate	66200-03095	1 x 5,6 kg	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Sucre et cannelle	66200-91259	12 x 850 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
T			
Tex mex	66200-91170	12 x 560 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Thym moulu	66200-91261	12 x 375 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM

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

EXTRAITS CLUB HOUSE

DESCRIPTION	CUP	FORMAT	CARACTÉRISTIQUES
Vanille artificielle	66200-05084	4 x 4 l	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Vanille artificielle incolore	66200-01330	12 x 455 ml	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Vanille pure	66200-01325	12 x 455 ml	Kasher, Sans gluten, Sans OGM

MOULINS CLUB HOUSE

DESCRIPTION	CUP	FORMAT	CARACTÉRISTIQUES
Herbes italiennes	66200-00014	36 x 21 g	Sans gluten, Sans OGM
Grains de poivre noir	66200-00075	36 x 35 g	Sans gluten, Sans OGM
Mélange de grains de poivre	66200-00016	36 x 24 g	Sans gluten, Sans OGM
Sel de mer	66200-00070	36 x 60 g	Sans gluten, Sans OGM

CLUB HOUSE SANS SEL AJOUTÉ

DESCRIPTION	CUP	FORMAT	CARACTÉRISTIQUES
Ail et fines herbes	66200-91538	12 x 566 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Épices pour bifteck	66200-91253	12 x 570 g	Kasher, Sans gluten, Sans OGM

SAUCE PIQUANTE CHOLULA[MD]

DESCRIPTION	CUP	FORMAT
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

FRANK'S REDHOT[MD]

DESCRIPTION	CUP	FORMAT	CARACTÉRISTIQUES
Assaisonnement (sec)	66200-02108	36 x 132 g	Kasher, Sans gluten
Sauce Chile & Lime	56200-77378	12 x 354 ml	Kasher, Sans gluten
Sauce au piment de Cayenne Originale	56200-95123	200 x 6,8 ml (en sachet)	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
	56200-80501	24 x 148 ml	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
	56200-80502	12 x 354 ml	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
	56200-80506	12 x 680 ml	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
	41500-74746	4 x 3,78 l (plastique)	Kasher, Sans gluten, Sans OGM
Sauce pour ailes Buffalo	56200-78067	12 x 354 ml	Kasher, Sans gluten
	56200-81879	12 x 680 ml	Kasher, Sans gluten
	56200-89545	2 x 3,78 l	Kasher, Sans gluten
Sauce pour sandwich à la mode de Buffalo	41500-74883	2 x 3,78 l	Kasher, Sans gluten
Sauce Rajili[MC] sucrée au gingembre	56200-91272	4 x 1,89 l	Kasher, Sans gluten
Sauce Slammin' Sriracha Chili[MD]	56200-89710	12 x 354 ml	Kasher, Sans gluten
	56200-91273	4 x 1,89 l	Kasher
Sauce Stingin' Honey Garlic[MC]	56200-94201	12 x 354 ml	Kasher
	56200-92824	2 x 3,78 l	Kasher
Sauce Sweet Chili[MD]	56200-83923	12 x 354 ml	Kasher, Sans gluten
	56200-84250	4 x 1,89 l	Kasher, Sans gluten
Sauce au piment de Cayenne XTRA Hot	56200-78068	12 x 354 ml	Kasher
	56200-89544	2 x 3,78 l	Kasher

ASSAISONNEMENT POUR AILES LAWRY'S

DESCRIPTION	CUP	FORMAT	CARACTÉRISTIQUES
Bacon et érable	66200-01795	6 x 700 g	Sans OGM
Buffalo	66200-01755	6 x 620 g	Kasher, Sans OGM
Poivre au citron	66200-01797	6 x 650 g	Kasher, Sans OGM
Habanero et mangue	66200-01794	6 x 650 g	Kasher, Sans OGM
Sriracha	66200-01796	6 x 600 g	Sans OGM

* 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]

DESCRIPTION	CUP	FORMAT	CARACTÉRISTIQUES
LÉGUMES FRITS CROUSTILLANTS			
Oignons frits croustillants	56200-83982	6 x 680 g	●
KETCHUP			
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			
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 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 douce Classic Yellow[MD]	56200-93303	12 x 400 ml	● ●
Moutarde épicée Classic Yellow[MD]	56200-93304	12 x 400 ml	● ●
WORCESTERSHIRE			
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 Chipotle	56200-01030	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	●

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	●

● Kasher ● Sans gluten ● Sans OGM

* 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

© 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