DES HAMBURGERS QUI SORTENT DU LOT!

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

** Source : Technomic, rapport sur les tendances chez les consommateurs au Canada*

DES HAMBURGERS IRRÉSISTIBLES EN SIX FAÇONS

HAMBURGER BBQ À L'ASSAISONNEMENT CASSONADE ET BOURBON

Sucré, acidulé et prêt à être garni de cheddar fondu, de bacon croustillant et d'œufs au miroir coulants, le mélange d'**assaisonnement cassonade et bourbon La Grille^MD Club House** et de **sauce BBQ Kentucky Bourbon Cattlemen's^MD** donne un goût irrésistible à ce hamburger.

HAMBURGER DOUBLE VIANDE APLATIE

Ces hamburgers renferment deux galettes de viande bien juteuses que l'on prépare en les aplatissant sur un gril chaud ou dans une poêle pour créer une croûte légendaire. Saupoudrez-les d'**assaisonnement pour grillades poivre concassé et ail La Grille^MD Club House**, étendez une bonne quantité de sauce à hamburgers maison et ajoutez de la **garniture croustillante French's^MD**. Glorieux!

HAMBURGER JERK DES ANTILLES

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

HAMBURGER DE BŒUF ET FROMAGE EN GRAINS AU BACON ET À L'ÉRABLE

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

HAMBURGER AUX CHAMPIGNONS PORTOBELLO GRILLÉS

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

HAMBURGER DE POULET AU CARI VERT

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

Communiquez avec votre représentant dès aujourd'hui ou visitez le clubhousepourleschefs.ca pour découvrir de toutes nouvelles combinaisons de saveurs et des idées de menus et de recettes.

Colombie-Britannique/Prairies
International Pacific Sales Ltd.
(C.-B./Alb./Sask./Man.)
1-800-525-5155
Envoyez-nous un courriel

Ontario
Total Focus Sales
& Marketing
1-800-265-2513
Envoyez-nous un courriel

Québec
Freeman Canada
1-888-641-2040
Envoyez-nous un courriel

Terre-Neuve-et-Labrador et Maritimes
Freeman Canada
1-888-641-2040
Envoyez-nous un courriel

On s'occupe des saveurs.
Vous vous occupez du reste.

clubhousepourleschefs.ca
ClubHouseForChefs
ClubHouseForChefs
ch4Chefs

© 2025 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.