

Perfection

DEPUIS - SINCE 1976



# FROMAGES de CHEZ NOUS!

 [perfection.ca](https://perfection.ca)

2024-2025

# PASTILLES DE GOÛT



POUR DÉGUSTER UN FROMAGE À SA JUSTE VALEUR, FAITES APPEL À TOUS VOS SENS.

REGARDEZ-LE, HUMEZ-LE, TOUCHEZ-LE PUIS GOÛTEZ-LE, C'EST AINSI QUE VOUS DÉCOUVRIREZ LES FLAVEURS QU'IL A À RÉVÉLER, SON INTENSITÉ ET SA TEXTURE.

## FLAVEUR

ENLOBE LES PERCEPTIONS DE SAVEUR, D'ODEUR ET DE SENSATIONS EN BOUCHE.



Flaveur  
**Lactique**

ARÔMES: LAIT FRAIS, LAIT CHAUFFÉ, LAIT CAILLÉ FRAIS, LAIT CAILLÉ ACIDIFIÉ, YOĞOURT, CRÈME FRAICHE, BEURRE FRAIS OU BEURRE FONDU.



Flaveur  
**Animale**

ARÔMES: BOUILLON ANIMAL OU L'ÉTABLE



Flaveur  
**Florale**

ARÔMES: MIEL, VIOLETTE, TRÈFLE, ROSE.



Flaveur  
**Végétale**

ARÔMES: AIL, BOIS, CHOU, FOIN, HERBE COUPÉE, LÉGUMES CUITS, OIGNONS.



Flaveur  
**Champignon**

ARÔMES: CROÛTE FLEURIE BLANCHE OU DE FROMAGE BLEU.



Flaveur  
**Torréfiée**

ARÔMES: CAFÉ, CARAMEL, GRAINES GRILLÉES, BRIOCHE, VANILLE, FUMÉE, NOISETTE GRILLÉE.



Flaveur  
**Fruitée**

ARÔMES: FRUITS SECS, FRUITS FRAIS (POMME, ANANAS, ORANGE, CITRON, ABRICOT), HUILE D'OLIVE, AMANDE, NOISETTE.

## INTENSITÉ

PERMET DE COMPRENDRE LA FORCE À LAQUELLE SERONT PERÇUS LES ATTRIBUTS DU FROMAGE LORS DE LA DÉGUSTATION.



Intensité  
**Douce**



Intensité  
**Faible**



Intensité  
**Moyenne**



Intensité  
**Élevée**



Intensité  
**Puissante**

## TEXTURE

RÉFÈRE À LA PROPRIÉTÉ DU FROMAGE EN BOUCHE ET À CE QUI EST RESSENTI LORS DE LA MASTICATION.



Texture  
**Ferme**

FROMAGE QUI EST DUR; QUI REQUIERT UNE FORCE MOYENNE DE LA MÂCHOIRE AFIN DE LE DÉFORMER OU DE LE ROMPRE.



Texture  
**Souple**

FROMAGE FLEXIBLE; QUI SE DÉFORME AISEMENT SANS REVENIR À SON ÉTAT INITIAL; PEUT ÉGALEMENT ÊTRE QUALIFIÉ D'ÉLASTIQUE.



Texture  
**Cassante**

FROMAGE DONT LA PARTICULARITÉ EST DE SE DÉFAIRE EN BOUCHE SOUS LA PRESSION. IL EST FRIABLE.



Texture  
**Fondante**

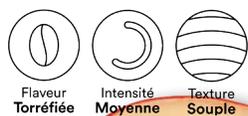
FROMAGE QUI SE DISSOUT EN BOUCHE.



Texture  
**Onctueuse**

FROMAGE QUI PRÉSENTE UNE CONSISTANCE MOYENNE, LISSE ET CRÉMEUSE.

# Les Classiques



Flaveur Torréfiée  
Intensité Moyenne  
Texture Souple



43% Humidité  
28% Matière Grasse

42% Humidité  
29% Matière Grasse

## 1052 LE BERGERON CLASSIQUE

GOÛT DE CRÈME, DE BEURRE ET DE NOISETTES FRAÎCHES. SAVEUR LACTIQUE ACCOMPAGNÉE D'UNE POINTE D'ACIDITÉ. COMME COLLATION OU POUR AGRÉMENTER VOS SAUCES, IL EST UN CHOIX GAGNANT QUI PLAIRA À TOUTE LA FAMILLE. 200G

12\$

## 1053 LE BERGERON CLASSIQUE FUMÉ

GOÛT TORRÉFIÉ BIEN ÉQUILIBRÉ. LA SAVEUR DE FUMÉE NE MASQUE PAS LE GOÛT DU FROMAGE. EXCELLENT AVEC LES VIANDES GRILLÉES. ESSAYEZ-LE DANS VOS SANDWICHS, EN GRILLÉ-CHEESE OU EN RACLETTE. IL EST LA MEILLEURE FAÇON DE CONCLURE UN REPAS. 200G

13\$

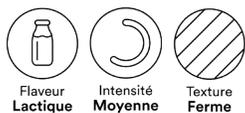
## 1051 LE LOTBINIÈRE

FROMAGE UNIQUE RAPPELANT LE GOÛT D'UN SUISSE PEU ACIDULÉ. TERMINE SUR UNE TOUCHE FRUITÉ ET DE NOISETTES. AJOUTEZ-LE À VOS SAUCES, À VOS FONDUES ET À VOS RACLETTES.

**SANS LACTOSE**

170G

12\$



Flaveur Lactique  
Intensité Moyenne  
Texture Ferme

42% Humidité  
28% Matière Grasse



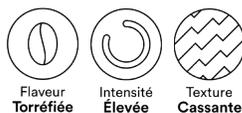
## 1050 Louis Cyr

DIGNE DES MEILLEURS PLATEAUX, IL EST L'INGRÉDIENT DE CHOIX POUR REHAUSSER LA SAVEUR DE VOS METS. POUR UNE FORMULE GAGNANTE, SERVEZ-LE À L'APÉRO.

**UN FROMAGE FORT, DIGNE D'UN GRAND NOM!**

170G

12\$



Flaveur Torréfiée  
Intensité Élevée  
Texture Cassante

33% Humidité  
36% Matière Grasse



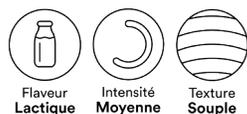
## 1054 LE SEIGNEUR DE TILLY 18 mois

FINES NOTES DE TORRÉFACTIONS AVEC UNE POINTE DE FRUITS EN FIN DE BOUCHE. UNE TEXTURE LÉGÈREMENT FRIABLE. DÉLICIEUX DANS LES PLATS CUISINÉS, LES SALADES ET LES HORS D'ŒUVRES. FAITES-LUI CONFIANCE POUR REHAUSSER VOS SAUCES.

**SANS LACTOSE**

170G

12\$



Flaveur Lactique  
Intensité Moyenne  
Texture Souple

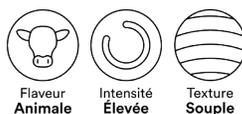
47% Humidité  
15% Matière Grasse



## 1055 LE FIN RENARD

GOÛT DE CHAMPIGNONS ET DE CACAO, ARÔMES DE NOIX GRILLÉES ET DE BEURRE. ODEUR DE TERRE ET DE CERISES CONFITES. IDÉAL POUR GRATINER ET POUR REHAUSSER TOUTS LES PLATS. IL EST EXCELLENT DANS LES HAMBURGERS, LES GRATINS, LES OMELETTES ET EN RACLETTE. 170G

13\$



Flaveur Animale  
Intensité Élevée  
Texture Souple

43% Humidité  
28% Matière Grasse



RETROUVEZ TOUS CES PRODUITS ET PLUS ENCORE SUR NOTRE BOUTIQUE EN LIÈNE!

# Les Onctueux



## 1029 P'tit Délice

FROMAGE triple CRÈME À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE fleurie. Il se démarque GRÂCE À SON ARÔME de CHAMPIGNON ET SA TEXTURE CRÉMEUSE.  
150G

13\$

## 1024 L'ATTRAPPE COEUR

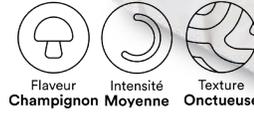
CE FROMAGE À CROÛTE fleurie offre un doux ARÔME de CHAMPIGNON blanc et une saveur de lait frais aux notes de BEURRE légèrement salé. Sous la CROÛTE blanche et duveteuse se présente une PÂTE de couleur CRÈME À LA texture variant de CRAYEUSE À CRÉMEUSE, de la CROÛTE vers le centre.  
180G

17\$



48%  
Humidité

42%  
MATIÈRE GRASSE



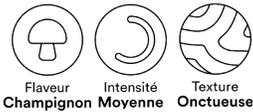
54%  
Humidité

24%  
MATIÈRE GRASSE

## 1027 Île-Ash-Island

CE FROMAGE À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE fleurie possède en son centre une ligne de cendre végétale. Une odeur de champignons et de crème fraîche. L'ajout de crème fraîche nous procure une finale de beurre salé.  
180G

13\$



50%  
Humidité

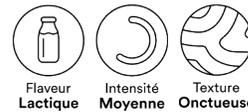
29%  
MATIÈRE GRASSE



## 1028 LE SOEUR ANGELE

FROMAGE double CRÈME fait de lait de vache, de lait de chèvre et d'un ajout de CRÈME. Odeurs de champignons frais, goût de lait et de crème caprine. PÂTE fondante à coulante et au cœur très tendre.  
180G

13\$



50%  
Humidité

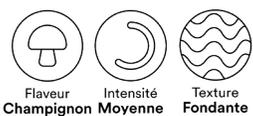
29%  
MATIÈRE GRASSE



## 1030 BRIE MONT-LAURIER

FROMAGE À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE fleurie qui possède un goût pur et frais. Un vrai délice qui sera un succès à coup sûr pour vos réceptions ou simplement pour la collation.  
180G

17\$



55%  
Humidité

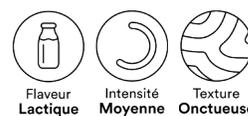
23%  
MATIÈRE GRASSE



## 1031 LE PONT TOURNANT

FROMAGE À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE fleurie possédant une odeur de champignons et de crème fraîche, provient d'un ajout de crème (double crème) aux goûts de crème fraîche et d'une finale de beurre salé.  
180G

13\$



50%  
Humidité

29%  
MATIÈRE GRASSE



RETROUVEZ TOUS CES PRODUITS ET PLUS ENCORE SUR NOTRE BOUTIQUE EN LIÈNE!

# Coffrets-cadeaux



ÉCONOMISEZ 2\$

55\$

Coup de ♥!

1005 LE REMARQUABLE



1001 LE SEPTIÈME CIEL

1002 L'ARTISAN

ÉCONOMISEZ 4\$

50\$

ÉCONOMISEZ 1\$

50\$



1003 LE CLASSIQUE

1004 L'EXQUIS

45\$

45\$



NOS COFFRETS-CADEAUX SONT EMBALLÉS DANS UNE MAGNIFIQUE BOÎTE PERFECTION.

# Les paysans

## 1016 LE COEUR du VILLAGE

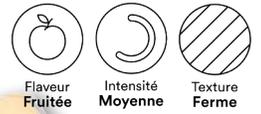
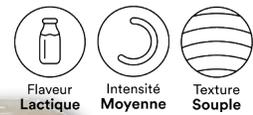
UN FROMAGE CHEDDAR PASTEURISÉ, PRÉSENTÉ EN ÉTAGES. L'ÉTAQE CENTRAL EST MACÉRÉ DANS DE LA GELÉE DE VIN ROUGE DU DOMAINE DESDUCS, VIGNOBLE TÉMISCAMIEN. IL SE DISTINGUE PAR SON APPARENCE. 150G

14\$

## 1020 ST-FÉ

CE FROMAGE SANS LACTOSE EXIGE UNE PÉRIODE D'AFFINAQE DE 3 MOIS ET PRÉSENTE UNE TEXTURE ONCTUEUSE. AVEC DES PARFUMS QUI RAPPellent LA CRÈME ET L'AMANDE FRAÎCHE, IL CONVIENT À CEUX QUI SOUFFRENT D'INTOLÉRANCE AU LACTOSE. 200G

15\$



42% Humidité

29% Matière Grasse

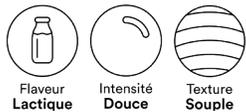
39% Humidité

31% Matière Grasse

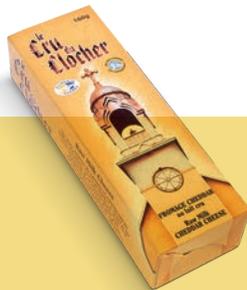
## 1011 LE CRU du CLOCHER

CE FROMAGE AU LAIT CRU CONJUGUE LES NUANCES DE LA MATURETÉ AUX AUDACES DE LA FRAÎCHEUR. AVEC L'ONCTUOSITÉ DU LAIT DE VACHE, LE CRU DU CLOCHER PROPOSE AUX FINS PALAIS TOUTE L'ÉTENDUE DES PLAISIRS PROPRES AUX FROMAGES QUI ONT DU PANACHE. 160G

14\$



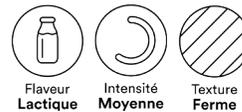
39% Humidité 31% Matière Grasse



## 1018 LA FLEUR de WEEDON

FROMAGE FERMIER DE TYPE SUISSE, SA CROÛTE EST PEINTURÉE D'UN JAUNE FLEUR. FAIT À 100% DE LAIT DE VACHE PASTEURISÉ AU GOÛT DE BEURRE ET DE NOISETTE. 145G

13\$



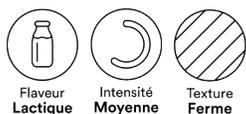
41% Humidité 28% Matière Grasse



## 1023 LE BÂTISSEUR

CE FROMAGE PRODUIT DES ARÔMES BEURRÉS, LÉGÈREMENT FRUITÉS AVEC DES NOTES DE NOIX, DE MACIS ET DE MALT. PRÈS DE LA CROÛTE, CE SONT PLUTÔT DES ARÔMES DE CHAMPIGNONS SAUVAGES QUE NOUS PERCEVONS. 135G

12\$



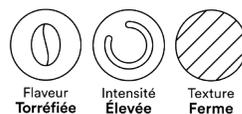
35% Humidité 30% Matière Grasse



## 1025 FRANC-GILLES

IL SE CARACTÉRISE PAR SON ODEUR D'OLIVE, DE CRÈME SURE ET DE CHAMPIGNON FORESTIER. LÉGÈREMENT SALÉ POUR LAISSER PLACE AUX ARÔMES DE NOISETTE, BEURRE LACTIQUE ET DE CHAMPIGNON SAUVAGE. UNE CROÛTE RUQUEUSE ET MARBRÉE DE COULEUR BRUNE ET NOIRE QUI LUI DONNE TOUT UN CARACTÈRE. 170G

15\$



39% Humidité 31% Matière Grasse



RETROUVEZ TOUS CES PRODUITS ET PLUS ENCORE SUR NOTRE BOUTIQUE EN LIÈNE!

# Les Aromatisés



37% Humidité 31% Matière Grasse

43% Humidité 28% Matière Grasse

## 1012 LE DÉSIRABLE

AFFINÉ DANS LA MASSE PLUS DE TROIS MOIS ET FAIT DE LAIT PASTEURISÉ, CE FROMAGE À PÂTE FERME SANS CROÛTE EST UN CHEDDAR MARBRÉ DE SIROP D'ÉRABLE. DÉLICIEUX AU DÉJEUNER, AU BRUNCH ET EN COLLATION. 140G

15\$

## 1015 LE BOUCANÉ

CE FROMAGE À PÂTE FERME À CROÛTE NATURELLE EST FAIT DE 100% LAIT DE VACHE PASTEURISÉ. AROMATISÉ AVEC UNE SAVEUR NATURELLE DE FUMÉE, CE GOUDA POSSÈDE UNE TEXTURE TENDRE ET OFFRE UN GOÛT BIEN BALANCÉ ENTRE LA NOTE DE BEURRE ET DE FUMÉE. 150G

15\$

## 1013 LE ST-VALLIER

LE ST-VALLIER EST UN FROMAGE NATURE À FAIRE GRILLER. CE FROMAGE NE FOND PAS, C'EST-À-DIRE QU'IL GARDERA TOUJOURS SA FORME LORS DE LA CUISSON. 165G

15\$

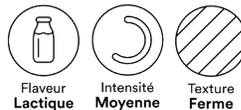


48% Humidité 25% Matière Grasse

## 1017 LE DOUANIER

AFFINÉ EN HALOIR PENDANT PLUS DE NEUF SEMAINES, IL EST SÉPARÉ EN SON CENTRE PAR UNE CENDRE VÉGÉTALE COMESTIBLE. AUX ARÔMES DE TERRE ET À SAVEUR VÉGÉTALE, LE DOUANIER A UNE PRÉSENCE MARQUÉE EN BOUCHE DE NOIX ET DE POMMES VERTES. 175G

14\$



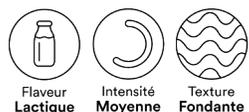
48% Humidité 24% Matière Grasse



## 1019 LE CLOS ST-AMBROISE

FROMAGE ET BIÈRE ST-AMBROISE, ALLIÉS MAGNIFIQUEMENT POUR REHAUSSER LES ARÔMES FRUITÉS DU FROMAGE. TEXTURE MOELLEUSE, LÉGÈREMENT SOUPLE, ARÔME DE NOIX ET SAVEUR FRUITÉ AVEC UNE NOTE ÉVOQUANT LA BIÈRE ST-AMBROISE. 175G

13\$



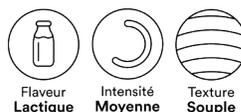
50% Humidité 24% Matière Grasse



## 1022 ST-PAULIN

DÉCOUVREZ SES ARÔMES DE LAIT ET DE YOÛURT AVEC UN GOÛT DE BEURRE ET DE NOIX LÉGÈREMENT ACIDULÉ. 180G

12\$



50% Humidité 25% Matière Grasse



RETROUVEZ TOUS CES PRODUITS ET PLUS ENCORE SUR NOTRE BOUTIQUE EN LIÈNE!

## 1032 LE P'TIT BLANCHON

LE P'TIT BLANCHON EST CRÉMEUX ET SE TARTINE À MERVEILLE SUR DES BISCOTTES OU DU PAIN CHAUD, OU ENCORE, ON L'UTILISE COMME INGRÉDIENT DANS PLUSIEURS RECETTES. IL SAURA RAVIR LES PLUS FINS CONNAISSEURS.



75%  
Humidité

15%  
Matière Grasse

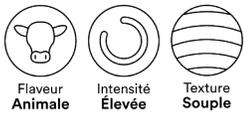
15\$



## 1026 RACLETTE FRITZ

SON ARÔME EST MARQUÉ ET LACTIQUE ET IL POSSÈDE UN GOÛT FRANC DE NOISETTE ET DE CHAMPIGNON, AINSI QUE DES NUANCES DE LAIT ET DE BEURRE.

14\$



48%  
Humidité

24%  
Matière Grasse

## 1062 INSPIRATION RACLETTE

IDÉAL POUR GRATINER VOS LÉGUMES, VOS POMMES DE TERRE ET MÊME VOS CHARCUTERIES. AVEC SON GOÛT DE CHAMPIGNONS ET SA TOUCHE DE POIVRE, IL ENCHANTERA VOS CONVIVÉS.

70%  
Humidité

30%  
Matière Grasse

20\$



## 1061 FONDUE BERGERON CLASSIQUE

NOTRE FONDUE VOUS CHARMERA AVEC SON INTÉRIEUR CRÉMEUX AU GOÛT LÉGER DE NOISETTES ET DE FROMAGES. UNE BOUCHÉE FONDANTE ET CROUSTILLANTE, ELLE CONVIENT PARFAITEMENT EN ENTRÉE, AVEC UNE SALADE OU POUR ACCOMPAGNER UN PLAT PRINCIPAL.

9\$



## 1046 CRAQUELINS 34 DEGRES

DÉLICIEUX ET CROUSTILLANT, CE SONT LES CRAQUELINS LES PLUS FINS ET LES PLUS CROUSTILLANTS QUI SOIENT. ILS SONT CUITS SANS HUILE AJOUTÉE.

12\$



## 1045 CRAQUELINS 100% FROMAGES

LÉGER, AÉRÉ AVEC UN PETIT CROQUANT. RICHE EN PROTÉINES, COMPOSÉ À 100% DE FROMAGES. LA COLLATION PARFAITE POUR TOUS LES AMATEURS DE FROMAGES.

10\$



\*\*\*

NOTE : Si toutefois, au moment de la livraison, un produit commandé n'était pas disponible chez le producteur, nous le remplacerons par un produit de valeur égale ou supérieure.

Merci de votre compréhension !

RETROUVEZ TOUS CES PRODUITS ET PLUS ENCORE SUR NOTRE BOUTIQUE EN LIÈNE!



## L'ACCOMPAGNEMENT PARFAIT!

UNITÉ  
7\$  
60ml



### LA MEILLEURE FAÇON DE SAVOUCER LE FROMAGE

DES TARTINADES DE PREMIÈRE QUALITÉ 100% FRUITS, SUCRÉS AVEC DU SUCRE DE CANNE ET DU SIROP D'ÉRABLE PUR. DÉLICIEUX AVEC LES FROMAGES DOUX DE LA FAMILLE DES BRIES.

**1038 ORANGE CANNEBERGE ET VODKA**

**1039 CANNEBERGE, FRAMBOISE, GINSENG ET ANIS**

### 1037 CONFIT D'OIGNONS ET CANNEBERGES

NOTRE CONFIT D'OIGNONS ET CANNEBERGES À TENEUR RÉDUITE EN SUCRE EST UN INCONTOURNABLE POUR ACCOMPAGNER VOS FROMAGES ET PLUS. AVEC CONCENTRÉ DE JUS DE POMME ET SANS SUCRE AJOUTÉ.

300ml

12\$



## MOUSSES ET TERRINES

PARFAITES POUR VOS APÉROS, BRUNCHS ET SOIRÉES VIN & FROMAGES, NOS CHARCUTERIES FINES SONT DISPONIBLES DANS UNE VASTE GAMME DE VARIÉTÉS TANTÔT CLASSIQUES, TANTÔT ORIGINALES.

1033

### PÂTÉ DE VIANDE DE CAMPAGNE À L'ANCIENNE

150g

8\$

1034

### TERRINE DE CANARD ET PORC À L'ORANGE

125g

11\$

1035

### MOUSSE DE FOIE DE CANARD AU PINEAU DES CHARENTES

125g

11\$

1036

### TERRINE DE DE TROIS QUIERS AVEC PORC ET GRAINS DE POIVRE

125g

11\$

## DÉCOUVREZ NOS FROMAGES IMPORTÉS

OFFERT EN LIÈNE SEULEMENT

QUANTITÉS LIMITÉES



### St-Aubin

OFFREZ-VOUS UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE UNIQUE. APPRÉCIER UN MORCEAU DE ST-AUBIN, C'EST SE LAISSER SURPRENDRE PAR UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE FROMAGÈRE.

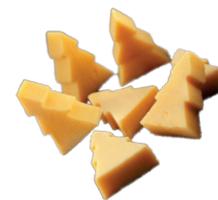
### Fol Épi

TENDRE ET FRUITÉ, FRANÇAIS ET FIN JUSQU'AU BOUT DES TRANCHES. FOL ÉPI RÉPOND À TOUS LES DÉSIRS POUR UN PLAISIR MAXIMAL.



### BRESSE BLEU

RETROUVEZ TOUS LES JOURS LE PLAISIR SIMPLE ET GOURMAND DE MORDRE DANS LE PLUS CRÉMEUX DES BLEUS.



### Old AMSTERDAM

AJOUTEZ UNE NOTE FESTIVE À VOS PLATEAUX DE FROMAGES D'HIVER AVEC CES BOUCHÉES D'OLD AMSTERDAM EN FORME DE SAPIN!

**Exclusif pour le temps des fêtes !!**

### L'EXCELLENCE

UN FROMAGE AU BEURRE AVEC UNE TEXTURE DIVINEMENT SOYEUSE, JUSTE AU MOMENT OÙ VOUS PENSIEZ QU'ELLE NE POURRAIT PAS ÊTRE PLUS GOURMANDE!



...

PRIX ET DÉTAILS DISPONIBLES EN LIÈNE.

**GOURMET**



1251

**El Paso**  
Épices Tex Mex  
125 g

17\$

**1252**  
**MONTRÉAL**  
Épices A STEAK  
135 g

17\$

**1253**  
**Mardi Gras**  
Épices Cajun  
110 g

17\$



**1205**  
**SAUCE BBQ ÉRABLE  
ET POIVRE  
Maple & Pepper  
BBQ SAUCE**  
350 ml

17\$

**1256**  
**SAUCE Tequila lime  
Tequila lime SAUCE**  
53 ml

10\$

**1257**  
**SAUCE Original  
Original SAUCE**  
53 ml

10\$



1257

**1201**  
**MÉLANGE 4 POIVRES  
4 pepper mix**  
110 g

18\$



**1204**  
**MONTRÉAL - viandes  
& volailles  
MONTREAL - MEAT  
poultry**  
150 g

17\$



**1254**  
**SAUCE BBQ BOURBON BACON  
BOURBON BACON BBQ SAUCE**  
350 ml

17\$



1254

**1255**  
**SAUCE BBQ TEXAS  
TEXAS BBQ SAUCE**  
350 ml

17\$

**1216**  
**SAUCE SATAY AUX ARACHIDES  
PEANUT SATAY SAUCE**  
350 ml

18\$

**1215**  
**SAUCE Pad Thai  
Pad Thai SAUCE**  
350 ml

18\$

**1214**  
**SAUCE GÉNÉRAL TAO  
GENERAL TAO SAUCE**  
350 ml

18\$



1214



20\$



**1701**  
**BEURRE d'ÉRABLE  
Maple butter**  
330 g



1121

**1121**  
**OIGNONS RÔTIS, POMMES ET BALSAMIQUE  
BALSAMIC, ROASTED ONION & APPLE**  
250 ml

12\$

**1122**  
**CANNEBERGES, ÉRABLES ET BALSAMIQUE  
CRANBERRY, MAPLE & balsamic**  
250 ml

12\$

**1127**  
**FRAMBOISES & POMMES  
RASPBERRIES & apples**  
250 ml

12\$



**1703**  
**GELÉE À L'ÉRABLE  
Maple jelly**  
115 ml

13\$

**1124**  
**BEURRE de POMMES  
Apple butter**  
300 ml

10\$

**1125**  
**RHUBARBE, fraises ET POMMES  
Rhubarb, apples & STRAWBERRIES**  
300 ml

10\$

**1126**  
**POIRES ET POMMES  
PEARS & apples**  
300 ml

11\$



1125

1126

1124



Simple à préparer, un plaisir à savourer!

EASY TO PREPARE, A PLEASURE TO SERVE!

GOURMET

TOUT CE QU'IL MANQUE POUR UN SUCCÈS ASSURÉ, C'EST D'Y AJOUTER QUELQUES INGRÉDIENTS ET LE TOUR EST JOUÉ! Simply add a few simple ingredients and you'll have all you need to succeed and savour the goodness of homemade taste!

1305  
SOUPE ASIATIQUE  
ASIAN SOUP

12\$

GOÛTEUSE ET RÉCONFORTANTE!  
TASTY AND COMFORTING!



1303  
BISCUITS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT  
CHOCOLATE CHIP COOKIES

12\$

MÉLANGEZ, ENFOURNEZ ET DÉGUSTER!  
Mix, bake and enjoy!



12\$

1304  
MÉLANGE À BROWNIE  
BROWNIE MIX

DÉLICE CHOCOLATÉ!  
CHOCOLATE DELIGHT!



12\$

1306  
SOUPE TOM YUM  
TOM YUM SOUP

DE LA THAÏLANDE À VOTRE TABLE!  
FROM THAILAND TO YOUR TABLE!

1112  
GLAÇAGE BALSAMIQUE CLASSIQUE  
CLASSIC BALSAMIC GLAZE

250 ml

25\$

1113  
GLAÇAGE BALSAMIQUE BLANC  
WHITE BALSAMIC GLAZE

250 ml

25\$



1112

1113



HUILE D'OLIVE

OLIVE OIL

250 ml

30\$

1101  
Huile d'olive basilic  
Basil olive oil

1103  
Huile d'olive EXTRA VIERGE  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



VINAIGRE BALSAMIQUE

BALSAMIC VINEGAR

250 ml

30\$

1105  
VINAIGRE BALSAMIQUE FONCÉ  
DARK BALSAMIC VINEGAR

1108  
VINAIGRE BALSAMIQUE À L'ÉRABLE  
MAPLE BALSAMIC VINEGAR



1109



1110

SEL INFUSÉ | INFUSED SALT  
MOULIN À SEL | SALT MILL 100G

1109  
SEL DE MER – PAPRIKA FUMÉ  
SEA SALT WITH SMOKED PAPRIKA

15\$

1110  
SEL DE MER – AIL & BASILIC  
SEA SALT WITH GARLIC & BASIL

15\$

