

Le Calendrier
Foodbuy
2023

Plus de 17 recettes à l'intérieur!

Pouvoir d'achat de 25 G

15 000 emplacements de membres

Le calendrier Foodbuy Canada de 2023 comprend 17 recettes triées sur le volet par nos principaux fournisseurs partenaires de l'industrie alimentaire et des boissons et par notre chef d'entreprise, Wayne Nichols. Ces recettes alléchantes sont faciles à préparer, agréables à servir à table et sauront plaire à vos invités. Profitez d'encore plus de recettes lorsque vous retournerez à la fin pour voir les instructions complètes répertoriées pour les ingrédients avec un astérisque après eux.

Foodbuy est le plus important organisme de solutions d'approvisionnement en services alimentaires au Canada. Notre volume d'achat s'étend de l'accueil aux loisirs, aux services alimentaires, aux soins de santé et à l'éducation. Bien plus qu'un service d'organisation d'achats groupés, nous contribuons à réaliser des économies et des gains d'efficacité en augmentant le volume d'achat et en l'utilisant pour négocier des rabais avec les fabricants, les distributeurs et d'autres fournisseurs.

Nous sommes déterminés à aider nos membres, nos secteurs d'affaires et nos fournisseurs à croître en leur offrant le plus haut niveau de valeur et d'expertise possible grâce à des solutions d'approvisionnement novatrices et souples.

Foodbuy

Plus de 400 fournisseurs

35 000 UGS sous contrat

8 culinary solutions

Chez Foodbuy, nous avons une équipe d'experts culinaires dévoués qui fournissent des conseils et des commentaires pour favoriser les améliorations opérationnelles et fournir de solides résultats financiers aux membres de Foodbuy et aux secteurs d'activité.

L'équipe des solutions culinaires est dirigée par le chef Wayne Nichols. L'équipe s'engage à améliorer la qualité des produits tout en réduisant les coûts pour nos membres et les secteurs d'activité.

Le chef Nichols travaille en étroite collaboration avec d'autres dirigeants culinaires de l'équipe pour mieux comprendre les besoins de l'entreprise. En tirant parti de ces connaissances, ils sont en mesure de collaborer avec les parties prenantes pour obtenir des résultats positifs grâce à des rationalisations, des optimisations, des tests de produits rigoureux et le partage des meilleures pratiques. L'équipe des solutions culinaires donne un aperçu de nos efforts d'approvisionnement et

de catégorisation pour répondre aux besoins commerciaux de façon générale afin que Foodbuy puisse offrir des ingrédients de qualité et maximiser les économies.

Diplômé du Humber College, le chef Nichols a terminé avec distinction le programme de gestion culinaire. Il a oeuvré dans des hôtels renommés partout au pays et a eu le privilège de cuisiner pour les premiers ministres, de nombreux dignitaires et des membres de la royauté de partout dans le monde, tout en publiant des articles et en apparaissant à la télévision comme chef invité. Au milieu de sa carrière, Nichols a eu l'occasion de réaliser un de ses rêves en travaillant sur un navire de croisière, le Nordic Empress, avec Royal Caribbean Cruise Lines à Miami, en Floride.

Le chef Nichols a commencé sa carrière culinaire dans la cuisine de sa grand-mère, où il a développé une passion pour la cuisine qu'il a conservée. Selon lui, « vos ingrédients peuvent ressentir votre amour et votre passion, ce qui

est la pierre angulaire de l'excellence culinaire et de la gastronomie. » Il apporte un amour de l'innovation culinaire et du leadership à son poste. Il fait la promotion d'une approche normalisée de la planification des menus qui inspire la créativité culinaire et cultive des pratiques durables. Depuis 2004, le chef Nichols fait partie intégrante de Foodbuy.

Toutes les recettes incluses dans cette édition ont été approuvées par l'équipe de Solutions culinaires avec des produits vedettes disponibles via les programmes Foodbuy.



Chef, Wayne Nichols



Macaroni au fromage Buffalo

 Durée : 30 minutes

 Portions : 16

Ingrédients

- 18 tasses (4 1/4 L) de pâtes macaroni en coudes, sèches, 4 c. à table (60 ml) de beurre non salé
- 1 tasse (250 ml) de champignons de Paris, tranchés
- 1 tasse (250 ml) de poivrons verts, coupés en dés, 1 3/4 tasse (425 ml) de bacon tranché
- 4 1/4 tasses (1 L) de sauce au cheddar blanc, préparée
- 1 1/2 tasse (375 ml) de tasses de sauce d'ailes Frank's RedHot®
- 1 3/4 tasse (425 ml) d'oignons frits français, broyés French's®
- 1 tasse (250 ml) de fromage Parmesan, râpé
- 1 3/4 tasse (425 ml) de cheddar fort, râpé

Instructions

- Faire sauter les champignons tranchés et les poivrons verts en dés dans une poêle chaude avec le beurre pendant 3 à 4 minutes. Réserver.
- Frire le bacon dans la poêle à feu mi-vif jusqu'à ce qu'il soit légèrement croustillant, soit environ 8 minutes. Retirer de la poêle et couper en petits morceaux. Réserver.
- Cuire les macaronis jusqu'à ce qu'ils soient légèrement fermes. Égoutter et réserver. Combiner la sauce au fromage cheddar blanc et la sauce d'ailes Frank's RedHot®. Faire mijoter pendant 2 minutes.
- Combiner le mélange de sauce au fromage sauce d'ailes Frank's, les champignons sautés et les poivrons verts, les pâtes cuites et les miettes de bacon. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène et déposer dans un plat allant au four.
- Garnir les pâtes d'oignons frits français, broyés French's®, de parmesan et de cheddar.
- Placer au four à 190 C (375 F) pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré et que la température interne supérieure à 75 C (165 F).

Un plat réconfortant classique accompagné d'oignons frits croustillants, bacon, poivrons et sauce redhot® Frank's.



Novembre

l	m	m	j	v	s	d
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Janvier

l	m	m	j	v	s	d
1	2	3	4	5	6	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	30	24	31	25	26	27
				28	29	

Décembre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
28	29	30	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
		<i>Premier jour de l'hiver</i>			<i>Réveillon de Noël</i>	<i>Le jour de Noël</i>
26	27	28	29	30	31	1
<i>Le lendemain de Noël</i>					<i>Réveillon de Nouvel an</i>	
2	3	4	5	6	7	8



Curry à l'arachide

Durée : 20 minutes

Portions : 4

Ingrédients

- 1/4 tasse (60 ml) de beurre d'arachide KRAFT
- 1 c. à table (15 ml) d'huile de noix de coco
- 2 échalotes françaises hachées finement
- 2 c. à table (30 ml) de purée de gingembre
- 2 c. à table (30 ml) de purée d'ail
- 2 c. à table (30 ml) de pâte de cari rouge thaïlandais
- 1 boîte (398 ml) de lait de coco
- 4 tasses (1 L) de riz basmati, précuit

Instructions

- Faire suer l'oignon dans l'huile de noix de coco jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- Ajouter les purées d'ail et de gingembre et les faire cuire jusqu'à ce qu'elles dégagent un parfum.
- Ajouter la pâte de cari et cuire jusqu'à ce qu'elle dégage un parfum.
- Ajouter le lait de coco et laisser mijoter 10 minutes. Incorporer le beurre d'arachide.
- Servir sur du riz basmati avec des accompagnements facultatifs au choix.. (Accompagnements facultatifs : poitrine de poulet, coriandre hachée, pak-choï, fèves germées, arachides broyées et/ou poivrons rouges.)

Un mélange thaïlandais classique de beurre d'arachide et de lait de coco, assaisonné avec des épices riches. Vous vous réchaufferez pendant ces froides journées d'hiver.

KraftHeinz
FOODSERVICE

Janvier 2023

Décembre

1	m	m	j	v	s	d
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Février

1	m	m	j	v	s	d
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28				

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
26	27	28	29	30	31	1 <i>Le jour de l'An</i>
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5

Foodbuy

.....

.....

.....

.....



Gâteau au fromage aux framboises et au chocolat blanc



Durée: 2 minutes



Portions: 1

Ingrédients

- 1 tranche de gâteau au fromage Sara Lee de style New York
- 8 framboises
- 2 c. à table (30 ml) de chocolat blanc haché
- 1 c. à table (15 ml) de coulis de framboises ou de purée

Instructions

- Verser un filet de coulis ou de purée sur l'assiette de service.
- Déposer la tranche de gâteau au fromage sur le dessus et disposer les framboises sur le gâteau.
- Saupoudrer le chocolat blanc sur les framboises et en laisser tomber dans l'assiette.

Laissez-vous tenter par un gâteau au fromage crémeux de style new-yorkais décoré de rouge vif framboises, chocolat blanc décadent et coulis de framboise - parfait pour cette occasion spéciale!



FROZEN BAKERY

Février 2023

Janvier

1	m	m	j	v	s	d
1	2	3	4	5	6	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23 / 30	24 / 31	25	26	27	28	29

Mars

1	m	m	j	v	s	d
	1	2	3	4	5	
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
30	31	1	2	3	4	5
			<i>Jour de la marmotte</i>			
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
	<i>La Saint-Valentin</i>					
20	21	22	23	24	25	26
<i>Journée familiale</i>						
27	28	28	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11



Le sandwich « Egg Drop »

 Durée : 15 minutes

 Portions : 4

Ingrédients

- 1 ½ tasse (394 ml) de mélange d'œuf entier liquide Prestige ou 8 œufs
- 8 tranches de brioche ou de pain blanc tendre, tranchées épaisses
- 8 tranches de bacon au maïs, tranchées finement,
- 8 tranches de fromage gouda
- 3 c. à table (45 ml) de crème épaisse,
- 3 c. à table (45 ml) de beurre
- 1 c. à thé (5 ml) de sel de mer au goût
- 1 c. à table (15 ml) de ciboulette, tranchée finement,
- Papier parchemin ou papier ciré, coupé en morceaux 8 x 8 po (20 x 20 cm),
- Sauce ketchup épicée*
- Sauce aux herbes vertes*

Instructions

- Chauffer une poêle à feu moyen et ajouter la moitié du beurre. Griller les deux côtés du pain jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirer de la poêle et mettre de côté. Garder au chaud. Faire frire ou griller le bacon au maïs à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit doré et bien cuit.
- Mélanger les œufs avec la crème épaisse et le sel jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Chauffer la poêle à feu moyen doux et ajouter le reste du beurre dans la poêle, puis ajouter le mélange d'œufs. Déplacer doucement les œufs d'avant en arrière à l'aide d'une spatule jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre. Éteindre le feu et mettre de côté.
- Pour assembler, étaler la sauce au ketchup épicée sur l'intérieur du pain grillé, puis ajouter le fromage, les œufs brouillés et le bacon. Envelopper hermétiquement le tiers inférieur du sandwich assemblé avec du papier sulfurisé et le soulever. Napper de sauce aux herbes vertes.

Une variante d'un populaire sandwich fait d'œufs moelleux, de pain grillé beurré, de bacon au maïs et de fromage gouda.



Février

1	m	m	j	v	s	d
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

Mars 2023

Avril

1	m	m	j	v	s	d
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
27	28	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12 <i>L'heure d'été commence</i>
13	14	15	16	17 <i>Le jour de la Saint-Patrick</i>	18	19
20 <i>Premier jour de printemps</i>	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2
3	4	5	6	7	8	9



Poêlée de crevettes à la salsa chaude

 Durée : 30 minutes

 Portions : 6

Ingrédients

- 2 tasses (475 ml) d'huile d'olive, divisée
- 3 lb (1 1/3 kg | 48 oz) de crevettes ou 30 grosses crevettes décortiquées, déveinées et sans queue
- 1 tasse (250 ml) de poivrons rouges grillés, tranchés et égouttés
- 2 gousses d'ail, émincées
- 8 tasses (2 L) de salsa douce avec morceaux Pace®
- 1 baguette coupée en tranches de 1/4 pouce (2/3 cm) d'épaisseur
- 2 c. à table (30 ml) de persil frais finement haché
- Mayonnaise au safran et au citron*

Instructions

- Chauffer 1/3 tasse (75 ml) d'huile dans une grande poêle à feu mi-vif; faire sauter les crevettes, les poivrons rouges et l'ail environ 2 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes commencent à devenir roses. Retirer les crevettes de la poêle.
- Ajouter la salsa; amener à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter. Faire cuire pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement.
- Pendant ce temps, préchauffer le four à 395 °F (200 °C). Déposer les tranches de baguette en une seule couche sur une grande plaque de cuisson. Badigeonner avec le reste de l'huile d'olive. Cuire au four de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées.
- Remettre les crevettes dans la poêle et chauffer 1 minute. Parsemer de persil. Napper de mayonnaise au safran citronné et servir avec des tranches de baguette grillées.

Cette poêlée parfumée nourrit facilement plusieurs personnes et marie des crevettes sucrées avec de la salsa piquante et beaucoup de sauce pour tremper le pain grillé.



Mars

1	m	m	j	v	s	d
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Mai

1	m	m	j	v	s	d
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Avril 2023

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
27	28	29	30	31	1	2
					<i>Poisson d'avril</i>	
3	4	5	6	7	8	9
				<i>Bon vendredi</i>		
10	11	12	13	14	15	16
<i>Dimanche de pâques</i>		<i>Le lundi de Pâques</i>				
17	18	19	20	21	22	23
					<i>Jour de la Terre</i>	
24	25	26	27	28	29	30
1	2	3	4	5	6	7



Le sandwich croissant S'more



Durée : 25 minutes



Portions : 1

Ingrédients

- 1 croissant de boulangerie La Française, tranché en deux
- 1 biscuit graham
- 6 c. à table (90 ml) de barre de chocolat Hershey,
- 6 c. à table (90 ml) de barre Skor, Hershey
- 3 c. à table (45 ml) de guimauve ou
- 2 grosses guimauves coupées en deux
- 3 c. à table (45 ml) de chapelure de biscuits Graham émiettée
- 2 c. à table (30 ml) de sauce au chocolat
- 2 c. à table (30 ml) de sauce au caramel
- 2 fraises

Instructions

- Trancher le croissant en deux, ajouter le craquelin Graham, la barre de chocolat Hershey et la barre Skor. Ajouter la guimauve (ou 2 grosses guimauves coupées en deux).
- Saupoudrer de chapelure Graham, garnir de l'autre moitié de croissant et chauffer 8 minutes au four.
- Garnir de chocolat, de sauce au caramel et de fraises avant de servir.

Cette variante amusante d'une gâterie traditionnelle pour le coin du feu fera sourire les invités de tout âge.



Mai 2023

Avril

1	m	m	j	v	s	d
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Juin

1	m	m	j	v	s	d
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
24	25	26	27	28	29	30
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
Fête de Victoria						
29	30	31	1	2	3	4



Salade de saumon grillé et feta émiettée

 **Durée : 35 minutes,**
moins le temps pour mariner

 **Portions : 1**

Ingrédients

- 1/4 lb (120 g | 4 oz) de saumon
- 1 cuillère à thé de sel et de poivre, divisée en deux
- 1 1/2 c. à table (25 ml) d'huile d'olive extra vierge, divisée
- 1 pincée de zeste de citron
- 1/3 tasse (75 ml) de bouquets de chou-fleur,
- 1 tasse (250 ml) de laitues variées
- 3/4 tasse (175 ml) de riz à grains courts, cuit
- 1/4 tasse (60 ml) de fromage féta Saputo, émietté
- 5 tranches de concombre, coupées en deux
- 6 tomates raisins, coupées en deux
- 1/4 tasse (60 ml) de taboulé*
- 4 c. à table (60 ml) de vinaigrette à l'aneth et au vin blanc*

Instructions

- Faire mariner le saumon dans le sel, le poivre, 1 cuillère à table (15 ml) d'huile d'olive et le zeste de citron pendant au moins 2 à 12 heures.
- Retirer le saumon de la marinade et le déposer sur un gril chaud. Cuire pendant 11/2 minutes, faire un quart de tour et cuire encore 11/2 minutes. Retourner le saumon et terminer la cuisson jusqu'à ce qu'il soit à point (ou jusqu'au degré de cuisson désiré), environ 3 minutes de plus.
- Mélanger les bouquets de chou-fleur avec le reste de l'huile d'olive, saler, poivrer et rôtir au four à 395 F (200 C) pendant 4 à 5 minutes. Réchauffer le riz pré-cuit au micro-ondes pendant 30 secondes et le déposer sur un côté du plat de service.
- Répartir le mesclun avec le taboulé sur le dessus. Disposer le riz, le chou-fleur, les tomates raisins et les concombres dans l'assiette.
- Disposer le riz, le chou-fleur, les tomates raisins et les concombres dans l'assiette.
- Napper le plat de vinaigrette à l'aneth blanc.

Ce repas léger et satisfaisant combine des saveurs classiques pour apporter un goût de la Méditerranée dans votre assiette.

Saputo
Services alimentaires

Mai

1	m	m	j	v	s	d
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Juin 2023

Juillet

1	m	m	j	v	s	d	
					1	2	
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	31	25	26	27	28	29	30

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
29	30	31	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
		<i>Premier jour de l'été</i>			<i>Fête Jean Baptiste</i>	
26	27	28	29	30	1	2
3	4	5	6	7	8	9



Mélange festif de craquelins Cheez-It®



Durée : 55 minutes



Portions : 24

Ingrédients

- 5 tasses (1 1/4 L) de craquelins Cheez-It® Original
- 5 tasses (1 1/4 L) de céréales Crispix de Kellogg
- 1 tasse (250 ml) de petits bretzels torsadés
- 1 tasse (250 ml) d'amandes ou de noix de cajou grillées à sec
- 1/4 tasse (60 ml) d'huile végétale
- 2 c. à table (30 ml) de sauce Worcestershire
- 4 c. à thé (20 ml) de jus de citron
- 1 c. à thé (5 ml) de sel de céleri
- 1 c. à thé (5 ml) de sel d'ail
- 1 c. à thé (5 ml) de sel d'oignon
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre d'ail
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre d'oignon

Instructions

- Dans un moule de 17 x 11 x 2 inch (43 x 28 x 5 cm), combiner les craquelins Cheez-It® Original, les céréales Crispix® de Kellogg, les bretzels et les noix. Réserver.
- Mélanger le reste des ingrédients. Verser sur le mélange de céréales. Remuer jusqu'à ce que le tout soit uniformément enrobé.
- Cuire au four à 250 F (120 C) environ 45 minutes en remuant toutes les 15 minutes. Étendre sur du papier absorbant. Refroidir complètement. Conserver dans un contenant hermétique.

Les craquelins Cheez-It® donnent une nouvelle tournure à cette collation facile à préparer. Fromagé. Croustillant. Satisfaisant.

CHEEZ-IT



Lattice Pizza Campagnarde



Durée : 15 minutes



Portions : 1

Ingrédients

- 1 tasse (250 g | 7 oz) de frites coupées McCain Lattice
- 1/2 tasse (125 ml) de sauce marinara,
- 1/4 tasse (55 g | 2 oz) de pancetta
- 1/2 tasse (125 ml) de mozzarella,
- 1/4 tasse (60 ml) de roquette.
- Garnir de feuilles de basilic

Instructions

- Disposer la pizza coupées en treillis sur une assiette de service.
- Verser la sauce marinara en filet sur le dessus, puis saupoudrer la pancetta, la mozzarella et la roquette sur tout le plat.
- Verser la sauce marinara en filet sur le dessus, puis saupoudrer la pancetta, la mozzarella et la roquette sur tout le plat.
- Garnir de feuilles de basilic et servir.

Un excellent hors-d'œuvre pour se réunir avec des amis autour de la table et partager des frites dorées garnies d'ingrédients italiens fins.



FOODSERVICE SOLUTIONS



Ravioli di Zucca con Prosciutto e Mele

 Durée : 20 minutes

 Portions : 6

Ingrédients

- 42 raviolis à la courge musquée O'Sole Mio
- 1 tasse (250 ml) de sauce Alfredo O'Sole Mio
- 5 c. à thé (30 ml) d'huile d'olive extra vierge, divisée
- 1/2 tasse (125 g | 4 1/2 oz) de jambon Parma ou de prosciutto tranché
- 5 c. à thé (30 ml) ail émincé
- 2 tiges d'oignons verts tranchés, séparant les parties blanche et verte
- 2 1/2 c. à thé (15 ml) de thym frais
- 1 tasse (250 ml) de pommes Granny Smith et Gala en dés
- 1/2 tasse (125 ml) de vin blanc sec

Instructions

- Faire chauffer une grande marmite d'eau jusqu'à une légère ébullition.
- Dans une grande casserole ou une poêle en fonte, cuire les oignons verts, l'ail et le jambon de parme dans l'huile d'olive à feu moyen jusqu'à ce que le jambon soit croustillant. Drainer tout excès d'huile et de gras.
- Ajouter les pommes. Assaisonner et laisser cuire pendant 2 à 3 minutes pour réchauffer les pommes. Ajouter le thym frais 1 minute plus tard. Déglacer la poêle avec le vin blanc.
- Ajouter la sauce Alfredo O'Sole Mio et chauffer. Incorporer les oignons verts. Laisser tomber les raviolis dans l'eau et faire bouillir doucement environ 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds. Égoutter et ajouter l'huile d'olive vierge extra pour faire ressortir la courge musquée rayée.
- Répartir la sauce dans 6 assiettes.
- Disposer les raviolis cuits sur la sauce.

Ce plat coloré de raviolis géants à la courge musquée rayée avec prosciutto, oignons verts et pommes, dans une riche sauce Alfredo, ne manquera pas d'impressionner.



Juillet 2023

Jun

l	m	m	j	v	s	d
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Août

l	m	m	j	v	s	d
		1	2	3	4	5
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
26	27	28	29	30	1	2
					<i>Jour du Canada</i>	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31	1	2	3	4	5	6



Panini triple porc



Durée : 4 minutes, moins ...le temps pour mariner



Portions : 1

Ingrédients

- 1 paquet de porc effiloché de Schneider's, réservant 1/2 tasse (125 g | 4 oz) pour les paninis
- 2 tranches de bacon précuit Maple Leaf, 2 tranches de jambon Sure Slice Maple Leaf
- 2 1/4 c. à thé (12 ml) de cornichon en juliennes
- 4 c. à table (60 ml) fromage mozzarella tranché
- 2 1/4 c. à thé (12 ml) de lanières de poivron rouge rôti
- 1 c. à thé (5 ml) de moutarde
- 1 c. à thé (5 ml) d'aïoli à l'ail 1 panini

Mélange de porc effiloché (donne 22 portions)

- 1 c. à table (15 ml) de poivre noir
- 3 c. à table (45 ml) d'herbes italiennes au choix

Instructions

- Faire décongeler un paquet de porc effiloché pendant la nuit au réfrigérateur.
- Mélanger le paquet complet de porc avec le poivre et les herbes italiennes.
- Badigeonner la moitié inférieure du pain à panini de moutarde et déposer 1/2 tasse (125 g | 4 oz) de porc effiloché et 1 tranche de fromage mozzarella.
- Ajouter 2 tranches de bacon, 2 tranches de jambon, des lanières de poivron rouge rôti et des cornichons en juliennes.
- Terminer la préparation avec un filet d'aïoli à l'ail.
- Placer le couvercle supérieur sur la préparation et presser dans un gril à panini jusqu'à ce qu'elle soit grillée.

Porc effiloché cuit lentement, assaisonné à la perfection et garni de jambon, de bacon, de cornichons, de poivrons rouges rôtis et de mozzarella, le tout pressé sur un pain panini avec aïoli à l'ail.



Juillet						
l	m	m	j	v	s	d
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Septembre						
l	m	m	j	v	s	d
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Août 2023

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
<i>Vacance civique</i>						
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10



Gâteau de célébration croustillant au café

 Durée : 60 minutes

 Portions : 16

Ingrédients

- 1/3 tasse (75 ml) de barres Coffee Crisp®, hachées finement
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre ramolli, 1 tasse (250 ml) de sucre
- 3 gros oeufs
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille
- 1 c. à table (15 ml) de poudre de café instantané,
- 1 c. à table (15 ml) d'eau chaude
- 1 1/4 tasses (310 ml) de farine tout usage,
- 1/2 c. à thé (2 1/2 ml) de poudre à pâte,
- Pincée de sel
- 1/3 tasse (75 ml) de crème sure
- 1 boîte (500 ml) de glaçage au choix
- Shooter festif Coffee Crisp® (photo de fête)*

Instructions

- Préchauffer le four à 325°F (160°C). Fouetter le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter un œuf à la fois en fouettant après chaque addition. Dissoudre le café instantané dans l'eau chaude et l'ajouter au mélange d'œufs avec la vanille. Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel dans un bol séparé. Ajouter 1/2 au mélange d'œufs en mélangeant un peu.
- Ajouter 1/2 de la crème sure et mélanger brièvement avant d'ajouter le reste du mélange de farine. Mélanger de nouveau avant d'ajouter le reste de la crème sure. Verser la pâte dans un moule rond de 9 po (23 cm) et répartir uniformément.
- Cuire au four 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser refroidir complètement le gâteau. Retirer du moule et glacer avec votre saveur de glaçage préférée. Saupoudrer de Coffee Crisp® finement hachée. Servir avec un shooter festif Coffee Crisp® – Photo de fête.
- Pour un gâteau à deux étages : Doubler la quantité d'ingrédients et faire cuire deux gâteaux selon la recette. Glacer les gâteaux refroidis avec votre glaçage préféré, puis les déposer directement l'un sur l'autre.

Quelle meilleure façon de dire « santé » qu'avec votre barre Coffee Crisp préférée?

Épatez vos invités avec des recettes qui font le bonheur des amoureux de Coffee Crisp®



Août

1	m	m	j	v	s	d
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Septembre 2023

Octobre

1	m	m	j	v	s	d
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
<i>Fête du Travail</i>						
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
					<i>Premier jour d'automne</i>	
25	26	27	28	29	30	1
					<i>Journée nationale pour la vérité et la réconciliation</i>	
2	3	4	5	6	7	8



Sandwich à la morue enrobée de pâte à la bière Guinness

 Durée : 20 minutes

 Portions : 6

Ingrédients

- 6 portions de morue en pâte Guinness
- 6 tranches de fromage Gouda fumé, coupé en tranches épaisses
- 6 pains briochés
- 7 c. à table (105 ml) concombres marinés
- 4 c. à table (60 ml) oignons croustillants
- Bacon glacé au à la bière*
- Aioli au vinaigre de malt*

Instructions

- Faire cuire les portions de morue enrobée de pâte à la bière Guinness selon les instructions de l'emballage.
- Au moment de servir, faire fondre le fromage sur la morue cuite, garnir de bacon et déposer sur un pain brioché légèrement grillé avec de l'aioli au vinaigre de malt, des concombres marinés et des oignons croustillants.
- Arroser du reste de glaçage et servir.

Découvrez le délicieux sandwich à la morue enrobée de pâte à la bière Guinness!

Un savoureux sandwich traditionnel fait avec les nouveaux filets de morue frite à la bière Guinness.



HIGH LINER
FOODSERVICE™
SERVICES
ALIMENTAIRES^{INC.}

Septembre

l	m	m	j	v	s	d
					1	2 3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Novembre

l	m	m	j	v	s	d
			1	2	3	4 5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Octobre 2023

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
25	26	27	28	29	30	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
<i>Action de grâces</i>						
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5
	<i>Halloween</i>					



Tagliatelles à la bolognaise

 Durée : 2 h | 30 minutes

 Portions : 4

Ingrédients

- 1^{1/2} tasse (375 ml) de tagliatelles aux œufs frais
- 1^{1/4} tasse (300 g | 10 oz) de boeuf haché,
- 3/4 tasse (150 g | 5 oz) de pancetta
- 2 carottes
- 2 branches decéleri,
- 1/2 petit oignon
- 1/2 tasse (125 ml) de vin rouge
- 1^{1/4} tasse (310 ml) de pâte de tomates,
- 3/4 tasse (175 ml) de bouillon de boeuf
- 1/2 tasse (125 ml) de lait
- Filet d'huile d'olive extra-vierge, sel et poivre au goût
- 1/2 tasse (125 ml) de parmesan

Instructions

- Hacher la pancetta. Tailler le céleri, les carottes et l'oignon et les hacher finement. Chauffer une grande poêle à feu moyen avec un filet d'huile, faire revenir la pancetta, ajouter les légumes et faire suer doucement jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ 9 à 10 minutes.
- Ajouter la viande et faire revenir 5 minutes. Ajouter le vin et laisser évaporer complètement. Ajouter la pâte de tomates et mélanger quelques minutes. Ajouter le lait et couvrir de bouillon. Faire cuire la sauce à la viande de 2 à 3 heures en ajoutant du bouillon de temps à autre et en ajustant l'assaisonnement.
- Faire cuire les tagliatelles dans l'eau bouillante salée pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égoutter et servir avec de généreuses quantités de sauce.
- Assiette de tagliatelle à la bolognaise et garniture de parmesan. Servir chaud.

Offrez à vos invités un repas copieux maison qui les comblera.
Les tagliatelles à la bolognaise plairont sûrement.



Octobre

l	m	m	j	v	s	d
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

Novembre 2023

Décembre

l	m	m	j	v	s	d
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
30	31	1	2	3	4	5
						<i>Fin de l'heure d'été</i>
6	7	8	9	10	11	12
					<i>Jour du Souvenir</i>	
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10



Sandwich festif au poulet et aux canneberges

Durée : 25 minutes

Portions : 4

Ingrédients

- 12 filets de poulet Olymel - Love Me Tenders®
- 8 tranches de bacon OBP cuit ou de bacon à teneur réduite en sodium d'Olymel,
- 4 pains ciabatta
- 3 c. à table (45 ml) de beurre fondu
- 4 à 8 tranches de fromage suisse, au goût, 6 1/2 c. à table (100 ml) de mayonnaise
- 1/2 tasse (125 ml) de bébé roquette
- 1 avocat tranché avec le jus de la moitié d'un citron
- Chutney aux canneberges*

Instructions

- Couper les pains en deux et badigeonner l'intérieur de beurre fondu. Griller le pain et réserver.
- Préchauffer la friteuse à 350 F (175 C).
- Cuire les filets de poulet de 5 à 7 minutes dans la friteuse.
- Déposer les moitié de pain grillé sur un plan de travail. Répartir la mayonnaise sur la partie grillée des pains.
- Ajouter la roquette, le bacon, le fromage suisse, l'avocat et les filets de poulet cuits dans la moitié inférieure des pains. Terminer avec une grosse cuillerée de chutney aux canneberges.
- Ajouter le dessus du pain et servir.

Ce sandwich festif au poulet et aux canneberges deviendra facilement une expérience gastronomique et une tradition pour la famille et les amis.



Novembre

l	m	m	j	v	s	d
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Décembre 2023

Janvier

l	m	m	j	v	s	d
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
27	28	29	30	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
			<i>Premier jour de l'hiver</i>			<i>Réveillon de Noël</i>
25	26	27	28	29	30	31
<i>Le jour de Noël</i>	<i>Le lendemain de Noël</i>					<i>Réveillon de Nouvel an</i>
1	2	3	4	5	6	7



Crêpes à l'avoine aux pacanes et à l'érable

 Durée : 40 minutes

 Portions : 6

Ingrédients

- 1 tasse (250 ml) farine d'avoine Quaker®,
- 1/2 tasse (125 ml) farine tout usage
- 1 1/2 c. à thé (7 1/2 ml) de poudre à pâte,
- 1/2 c. à thé (2 1/2 ml) de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé (1 ml) de cannelle moulue,
- 1/4 c. à thé (1 ml) de sel
- 1 œuf
- 1 1/4 tasse (310 ml) de babeurre
- 2 c. à table (30 ml) de sirop d'érable et plus pour servir
- 1 c. à table (15 ml) de beurre fondu
- 1 tasse (250 ml) pacanes grillées, hachées
- 2 c. à table (30 ml) d'huile de canola

Instructions

- Dans un grand bol, tamiser la farine d'avoine, la farine tout usage, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, la cannelle et le sel. Réserver.
- Dans un bol séparé, fouetter ensemble l'œuf, le babeurre et le sirop d'érable jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter ensuite le beurre fondu. Ajouter la farine d'avoine en fouettant jusqu'à ce qu'elle soit bien mélangée (ne pas trop mélanger, la pâte sera légèrement grumeleuse). Incorporer la moitié des pacanes. Laisser reposer pendant 10 à 12 minutes.
- Faire chauffer une grande poêle ou une plaque à feu moyen; badigeonner d'une partie de l'huile. Réduire le feu à moyen-bas. Utiliser environ 1/3 tasse (75 ml) de pâte par crêpe, cuire les crêpes en lots pendant 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que des bulles commencent à se former. Retourner les crêpes; cuire pendant 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que le dessous soit doré. Répéter avec le reste de l'huile et de la pâte.
- Saupoudrer le reste des pacanes sur les crêpes et accompagner de sirop d'érable.

Délicieuse gâterie à tout moment de la journée, ce délice doré fait passer les crêpes à un niveau supérieur.



Tacos de poisson simplifiés

 Durée : 30 minutes

 Portions : 4

Ingrédients

- 1 lb (450 g | 15 oz) de morue fraîche (substituts : flétan, mahi-mahi ou tilapia)
- Saler et poivrer au goût, 1 1/2 tasse (375 ml) de farine
- 1/2 c. à thé (2 1/2 ml) de poudre de chili,
- 1/2 c. à thé (2 1/2 ml) de paprika
- 1/2 c. à thé (2 1/2 ml) de poudre d'ail,
- 1/2 c. à thé (2 1/2 ml) de cumin
- 1 boîte (350 ml) d'huile de houblon pour frire le poisson
- Pico de Gallo**
- Vinaigrette ranch à la coriandre*

Instructions

- Préparer la morue en la coupant en morceaux de 1 po (2 1/2 cm) d'environ 3 à 4 po (7 1/2 à 10 cm) de longueur. Assaisonner de sel et de poivre, puis réserver.
- Mélanger les ingrédients secs et la bière : Dans un bol de taille moyenne, ajouter la farine, la poudre de chili, le paprika, la poudre d'ail, le cumin, le sel et le poivre. Ajouter la bière et mélanger.
- Préchauffer une poêle de taille moyenne à feu moyen élevé, ajouter de l'huile jusqu'à ce qu'il y en ait environ 1/2 po (1 1/3 cm). Faire chauffer jusqu'à ce que le thermomètre indique 350 F (175 C).
- En travaillant par lots, plonger chaque morceau de morue dans la pâte. Ajouter la morue à l'huile préchauffée jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée, environ 2 à 3 minutes de chaque côté. Retirer et réserver sur une assiette.
- Déposer le poisson sur une tortilla de farine et garnir de vinaigrette ranch à la coriandre Pico de gallo.
- Garnir d'avocat, de jalapeño, de tranches de lime et de coriandre fraîche.

Les tacos de poisson frais et colorés sont rapides et faciles à servir. Parfaits pour les « Tacos du mardi » ou tout autre jour de la semaine.

Foodbuy

Autres recettes

Vinaigrette ranch à la coriandre

- 1 tasse (250 ml) de yogourt grec ou de crème sure
- 2 c. à table (30 ml) de mayonnaise,
- 1/2 tasse (125 ml) de coriandre
- 2 c. à table (30 ml) de jus de lime
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre d'oignon et d'ail

Ajouter les ingrédients au robot culinaire ou au mélangeur et mélanger à puissance élevée jusqu'à ce que les ingrédients soient lisses.



Shooter festif Coffee Crisp®

- 1/3 tasse (75 ml) de barres
- Coffee Crisp®, hachées finement, Crème fouettée, pour décorer
- 3 c. à thé (15 ml) | 1/2 oz de liqueur aromatisée au café
- 1 1/2 c. à thé (7 ml) de liqueur au chocolat,
- 1 1/2 c. à thé (7 ml | 1/4 oz) de liqueur à la crème irlandaise

Combiner toutes les liqueurs et verser dans deux verres. Garnir de crème fouettée et de Coffee Crisp® hachée.

Chutney aux canneberges

- 2 échalotes françaises hachées finement
- 1 c. à table (15 ml) beurre salé
- 1 tasse (250 ml) de canneberges fraîches ou surgelées
- 3 1/2 c. à table (50 ml) de sirop d'érable,
- 1 c. à table (15 ml) de vinaigre balsamique
- 1/2 c. à thé (2 1/2 ml) de cannelle moulue
- 1/4 c. à thé (1 ml) de muscade moulue, poivre noir fraîchement moulu

Cuire les échalotes dans le beurre à feu vif pendant une minute. Ajouter le reste des ingrédients, porter à ébullition, réduire le feu pour laisser mijoter et cuire jusqu'à l'épaisseur désirée.



Aïoli au vinaigre de malt

- 1 c. à thé (15 ml) de moutarde de Dijon
- 1 c. à table (15 ml) de vinaigre de malt
- 2 c. à table (30 ml) de mayonnaise forte
- 1 c. à thé (5 ml) de sel kascher
- 1 c. à thé (5 ml) de poivre noir

Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient homogènes.

Réfrigérer et réserver jusqu'à l'utilisation.

Pico de gallo

- 6 tomates Roma
- 1 petit oignon
- 2 piments jalapeños
- 3 brins de coriandre
- 1/2 de citron vert
- Sel au goût

Hacher grossièrement les quatre premiers ingrédients et mélanger avec la lime et du sel.

Sauce ketchup épicée

- 2 c. à table (30 ml) de sauce chili piquante Sriracha
- 1/4 tasse (60 ml) de ketchup

Mélanger tous les ingrédients. Verser dans des bouteilles comprimables et mettre de côté jusqu'à l'utilisation.



Vinaigrette à l'aneth et au vin blanc

- 2 c. à table (30 ml) jus de citron
- 2 branches d'aneth frais hachées
- 1 échalote, émincée
- 2 c. à thé (10 ml) de sucre
- 2 c. à thé (10 ml) de miel
- 1/2 tasse (125 ml) d'huile d'olive extra-vierge
- 1/4 tasse (60 ml) de vin blanc sec,
- 1 pincée de sel et de poivre

Mettre tous les ingrédients à l'exception du sel et du poivre dans un robot culinaire ou un mélangeur et mélanger à puissance élevée jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Assaisonner de sel et de poivre, au besoin.

Sauce aux herbes vertes

- 1/4 tasse (60 ml) de mayonnaise
- 3 c. à table (45 ml) d'herbes vertes fraîches (persil, basilic, estragon, aneth, ciboulette); lavées, séchées et hachées finement.

Mélanger tous les ingrédients. Verser dans des bouteilles comprimables et mettre de côté.



Mayonnaise au safran et au citron

- 2 c. à table (30 ml) d'eau chaude
- 2 c. à thé (10 ml) de brins de safran broyés
- 1 c. à thé (5 ml) ail émincé
- 1 tasse (250 ml) de mayonnaise
- 1 c. à thé (5 ml) de zeste de citron
- 1 c. à thé (5 ml) de jus de citron frais

Mélanger l'eau chaude, le safran et l'ail; laisser tiédir légèrement. Dans un bol, fouetter ensemble la mayonnaise, le zeste de citron et le jus de citron. Incorporer le mélange de safran jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé. Réfrigérer jusqu'au moment de l'utilisation.



Bacon glacé à la bière et à l'érable

- 12 tranches épaisses de bacon fumé
- 1/4 tasse (60 ml) de sirop d'érable,
- (60 ml) de bière Guinness
- (60 ml) de graines de moutarde

Cuire le bacon au four à 300 °F (150°C) pendant environ 15 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Ajouter le sirop d'érable dans une petite casserole et cuire à feu moyen jusqu'à ébullition.

Baisser le feu et laisser mijoter à feu doux pendant 3 à 4 minutes. Ajouter la bière et laisser mijoter jusqu'à ce que le volume soit réduit de moitié. Retirer du feu et ajouter la moutarde en fouettant.

Réserver la glace pour le service.



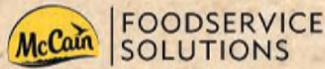
Taboulé

- 1/2 tasse (125 ml) de boulgour de blé, fin
- 2 tomates Roma hachées finement
- 1/2 concombre anglais, finement haché
- 1/2 botte de persil,
- 1/2 botte de menthe, hachée fin
- 4 tiges d'oignons verts, émincées, 1 pincée de sel
- 1/4 tasse (60 ml) de jus de citron
- 1/4 tasse (60 ml) d'huile d'olive extra-vierge

Laver le boulgour et le faire tremper dans l'eau chaude pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'il ait presque doublé de taille et devienne mou. Bien égoutter. Réserver. Hacher finement les légumes et les herbes. Déposer dans une passoire pour égoutter tout excès de liquide. Placer les légumes hachés et les herbes dans un bol à mélanger et incorporer le boulgour. Ajouter le jus de citron et l'huile d'olive; bien mélanger. Assaisonner au goût avec du sel.

Foodbuy

Nous sommes fiers d'appuyer le calendrier de Foodbuy 2023



Follow us on



www.foodbuy.ca