



Possibilités infinies d'inspirations culinaires

Grâce aux ingrédients et aux épices de haute qualité que contient chacune de ses bouteilles, Club House^{MD} vous permet de vous démarquer.

Pour vous simplifier la vie, nous avons créé des mélanges d'épices parfaitement dosés. Chaque mélange est conçu pour vous permettre de créer un profil de saveur aux inspirations culinaires infinies!



				UTILISATION DES MÉLANGES D'ASSAISONNEMENT																
MÉLANGES LA GRILLE™ CLUB HOUSE™	POIDS	CODE SCC/GTIN	PROFIL DE SAVEUR	POITRINES DE POULET	AILES DE POULET	BIFTECKS	RÔTIS DE BŒUF	HAMBURGERS/PAINS DE VIANDE/BOULETTES DE VIANDE	CÔTELETTES DE PORC/FILETS DE PORC	POISSONS ET FRUITS DE MER	PÂTES	RIZ	LÉGUMES	MAYONNAISE ET TREMPETTES	GARNITURE À PIZZA	SOUPES	VINAIGRETTES	SAUCES ET MARINADES	FRITES/PURÉE DE POMMES DE TERRE	
Assaisonnement pour poulet barbecue	890 g	100 66200 91180 2	Un mélange vibrant d'épices, d'ail, d'oignons et de sel assaisonné conçu pour donner rapidement et facilement la saveur fumée caractéristique du poulet longuement rôti au barbecue.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Assaisonnement BBQ style Brésilien	640 g	200 66200 02075 4	Un mélange audacieux et aromatique d'ail, d'origan, de poivre et de lime aux notes fumées et légèrement piquantes.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Assaisonnement chipotle et mangue	650 g	200 66200 01210 0	Un délicieux mélange sucré et fumé de piments chipotle et de mangues, combiné à un assortiment d'épices et d'assaisonnements.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Assaisonnement habanero brûlant et ail rôti	705 g	200 66200 02149 2	Un mélange de piments habanero et d'ail rôti qui réveille les papilles avec sa puissante combinaison d'arômes et de saveurs intenses.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Assaisonnement BBQ style Coréen	765 g	200 66200 02289 5	Un délicieux mélange d'ail et de sésame avec un soupçon de gingembre qui allie à la perfection le sucré et le salé.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Assaisonnement au bacon et à l'érable	625 g	200 66200 01621 4	Le sirop d'érable véritable et le bacon fumé donnent une vraie saveur canadienne à vos grillades.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Assaisonnement poulet de Montréal	675 g	100 66200 91273 1	Un mélange vibrant d'oignons, d'ail rôti, et d'une gamme d'épices et fines herbes.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Assaisonnement épices bifteck de Montréal	825 g 3,4 kg	100 66200 91298 4 000 66200 03085 8	Un mélange robuste de poivre, d'ail, d'oignons, et d'une combinaison de 12 épices et assaisonnements gourmets.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Assaisonnement épices pour bifteck sans sel ajouté	570 g	100 66200 91253 3	Un mélange robuste de poivre noir, d'ail, d'oignon et d'un soupçon de romarin, sans sel ajouté, conçu spécialement pour relever la saveur des viandes et des légumes grillés.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Assaisonnement aromatisé fumée de cèdre	700 g	100 66200 91257 1	Un assaisonnement savoureux et unique qui rehausse parfaitement la saveur distinctive du saumon ou donne de la dimension aux cocktails grâce à ses notes vivifiantes de citron, d'ail, d'épices et de fumée de cèdre.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Assaisonnement aromatisé fumé au bois de pommier	780 g	200 66200 01309 1	L'alliage unique et savoureux de la fumée de bois de pommier, de la mélasse et d'une touche de piment de Cayenne donne à ce mélange d'épices un arôme riche et intense, légèrement accentué, qui procure une saveur chaleureuse de mets longuement rôtis.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Assaisonnement mélange de poivres épicés	740 g	100 66200 91251 9	Un mélange gourmet épicé de poivres concassés, d'oignon, d'ail, de poivrons rouges et de sel assaisonné qui donne du piquant aux grillades.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Assaisonnement légumes	625 g	100 66200 91252 6	Véritable pot-pourri d'épices, de fines herbes et de légumes tels que des oignons, des tomates, de l'ail, des poivrons rouges, des tomates séchées, des poireaux et de la ciboulette, qui relève la délicieuse saveur naturelle des légumes.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Assaisonnement aromatisé BBQ fumé au whiskey	660 g	200 66200 01279 7	Les saveurs sucrées et fumées du barbecue rehaussées par le whiskey donnent de la vivacité à ce mélange unique d'épices et de fines herbes.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
MÉLANGES CLUB HOUSE™	POIDS	CODE SCC/GTIN	PROFIL DE SAVEUR	POITRINES DE POULET	AILES DE POULET	BIFTECKS	RÔTIS DE BŒUF	HAMBURGERS/PAINS DE VIANDE/BOULETTES DE VIANDE	CÔTELETTES DE PORC/FILETS DE PORC	POISSONS ET FRUITS DE MER	PÂTES	RIZ	LÉGUMES	MAYONNAISE ET TREMPETTES	GARNITURE À PIZZA	SOUPES	VINAIGRETTES	SAUCES ET MARINADES	FRITES/PURÉE DE POMMES DE TERRE	
Cajun	560 g	100 66200 91168 0	Robuste et corsé, ce mélange combine l'essentiel de la cuisine cajun : l'oignon, le poivron et le céleri, le tout rehaussé de piments de Cayenne, de poivre, d'ail et d'un assortiment de fines herbes.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Assaisonnement à la cajun original (moulu fin)	675 g	100 66200 91189 5	Ce mélange fin donne des saveurs d'ail et d'oignon, ainsi qu'une touche d'origan typique de la cuisine cajun, pour créer ce piquant boisé essentiel en cuisine créole.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Assaisonnement jerk des Antilles	510 g	100 66200 91533 6	Ce mélange délicat et savoureux de piment de Cayenne, de poivre noir et d'épices tropicales telles que le piment de la Jamaïque, le clou de girofle, le romarin et le thym donne à votre recette la saveur sucrée, piquante et alléchante des îles du Sud.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Assaisonnement cinq épices chinoises	370 g	100 66200 91149 9	Ce mélange de cinq épices, largement utilisé dans la cuisine chinoise, apporte des saveurs suaves et à la fois sucrées et épicées aux sautés et aux viandes rôties, ainsi qu'aux gâteaux et aux biscuits aux épices.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Garam Masala	468 g	200 66200 02038 9	Les saveurs chaleureuses du cumin, de la coriandre, de la cardamome, du clou de girofle et de la cannelle s'allient pour créer ce mélange sud-asiatique polyvalent.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Ail plus	580 g	100 66200 91172 7	Cet assaisonnement savoureux et polyvalent apporte la saveur et l'arôme sublimes de l'ail relevés de légumes déshydratés.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Grec	510 g	100 66200 91173 4	Un mélange parfaitement équilibré de toutes les saveurs grecques essentielles; il contient de l'origan, des tomates séchées au soleil, beaucoup d'ail, du citron et des poivrons rouges pour un goût délicieusement méditerranéen.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Italiano	510 g	100 66200 91171 0	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.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Citron et fine herbes	550 g	100 66200 91167 3	Un bouquet ensoleillé de citron piquant et de fines herbes, comme le basilic, le thym et l'aneth, qui donne une vivifiante saveur et un délicieux arôme à toutes les recettes.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Assaisonnement citron et poivre	825 g 3,5 kg	100 66200 91248 9 000 66200 03103 9	Un mélange de zeste de citron et de poivre noir moulu. Une note de fraîcheur citronnée pour presque tous vos plats.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Assaisonnement ail et fines herbes sans sel ajouté	566 g	100 66200 91538 1	Un mélange robuste d'ail et de fines herbes, un soupçon d'orange et une pincée de piment de Cayenne, sans sel ajouté.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Parmesan et fines herbes	520 g	100 66200 91166 6	Une combinaison d'oignon, d'ail et d'un bouquet de fines herbes italiennes classiques, comme le laurier, le basilic et l'origan, donne vie à ce riche mélange de fromages parmesan et romano.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Piri piri	700 g	200 66200 02109 6	Ce mélange riche et unique rappelle la sauce populaire du Portugal; il contient des épices suaves au goût du terroir, du citron, de la lime, des fines herbes et des légumes, et pimenter le goût d'une grande variété de plats.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Ail rôti et poivrons	660 g	100 66200 91169 7	Cet assaisonnement polyvalent vous offre la saveur douce et beurrée de l'ail rôti allié à la douceur des poivrons et des légumes déshydratés.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Assaisonnement épicé pour spaghetti	405 g	100 66200 91255 7	Le mélange à sauce à spaghetti épicé combine épices et fines herbes à la perfection pour ajouter du piquant à toutes sortes de plats.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Sriracha et lime	760 g	200 66200 02110 2	Un mélange d'assaisonnements offrant la finale pimentée typique de la sauce piquante bien connue aux accents de vinaigre et d'ail, combinée au goût vif de la lime.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Assaisonnement pour taco	735 g	100 66200 91260 1	Un mélange mordant d'assaisonnements mexicains authentiques, dont l'oignon et les piments, qui transforme les aliments ordinaires en une fiesta de saveur.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Tex Mex	560 g	100 66200 91170 3	Ce mélange corsé de piment de Cayenne, de cumin, de jalapeño et de fines herbes peut servir à assaisonner une vaste gamme de mets mexicains.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

Pour découvrir encore plus de recettes tendance mettant en vedette les produits Club House^{MD}, visitez le clubhousepourleschefs.ca



Donnez du mordant à votre menu

Les mélanges d'assaisonnement tendance La Grille™ Club House™ 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.

Savourons ensemble.

Pour découvrir les nouvelles tendances en matière de saveurs et pour des inspirations culinaires, visitez le clubhousepourleschefs.ca.



De riches saveurs pour vos plats

Grâce aux mélanges d'assaisonnement Club House™, chaque plat que vous cuisinerez battra des records de ventes!

Pour découvrir les nouvelles tendances en matière de saveurs et pour des inspirations culinaires, visitez le clubhousepourleschefs.ca.



[Clubhousepourleschefs.ca](https://clubhousepourleschefs.ca)
[f ClubHouseForChefs](https://www.facebook.com/ClubHouseForChefs)
[in ClubHouseForChefs](https://www.linkedin.com/company/ClubHouseForChefs)
[ch4Chefs](https://www.instagram.com/ch4Chefs)

McCormick Canada Food Service • 600, route Clarke • London (Ontario) N5V 3K5 • 1-800-265-4988
 © 2023 @/MD Marque déposée de McCormick Canada | @/MD Marque déposée de McCormick & Co., Inc. Usage autorisé.