

## Attendrir, avec de succulentes saveurs

	POULET	PORC	POISSON	CRUSTACÉS	VEAU	BŒUF	AGNEAU	DESCRIPTION
<b>BBQ</b>								
STEAKHOUSE						X		Savoureuse marinade avec une riche saveur de bœuf, agrémentée d'ail, d'oignon et de poivre : un classique!
WHISKY FUMÉ ET ÉRABLE	X	X	X			X		Whisky, sucre d'érable et piments chipotle forment un succulent mélange dans cette marinade complétée d'un jet de fumée et d'un goût de tomate.
BBQ ABRICOT ET JALAPENO	X	X	X	X	X	X	X	L'arôme rafraîchissant de l'abricot s'harmonise parfaitement aux jalapenos et à notre mélange d'épices BBQ pour créer une marinade débordante de saveurs.
BBQ MIEL ET AIL	X	X	X					Parfait mélange de miel, d'ail et d'épices BBQ. À savourer sans retenue!
SRIRACHA ET ÉRABLE	X	X	X	X	X	X	X	Goût acidulé et sucré, avec beaucoup de piquant : un coup de cœur!
<b>MIXOLOGIE</b>								
À LA BIÈRE ARTISANALE TRAPPISTE, ÉPICES BBQ FUMÉES	X	X	X			X		Excellente bière artisanale de style trappiste agrémentée d'un mélange d'épices relevées et d'un mélange de fumée.
À LA BIÈRE BLANCHE ARTISANALE, AUX AGRUMES ET À LA CORIANDRE	X	X	X	X				Rafraîchissante bière blanche artisanale jumelée à l'acidité et au goût fruité des agrumes et de la coriandre fraîche.
VIN ROUGE ET CIBOULETTE		X				X		Mélange harmonieux de ciboulette, d'ail et d'oignon, mariné dans un agréable vin rouge.
TEQUILA ET LIME	X	X	X					D'une couleur jaune caractéristique, cette marinade ensoleillera vos plats grâce à son mélange équilibré d'eau-de-vie et de lime.
RHUM ÉPICÉ		X	X			X	X	Marinade de couleur ambrée, ronde en bouche, assaisonnée de muscade, de cannelle et de vanille.
<b>CUISINE DU MONDE</b>								
<b>MÉDITERRANÉE</b>								
HERBES PROVENÇALES (France)	X	X	X	X			X	Mélange d'herbes choisies avec soin, coloré de morceaux de tomate rouge.
PIRI PIRI (Espagne)	X	X	X			X		Marinade épicée préparée avec du cayenne, des chilis et du cumin, à la couleur rouge orangé typique du piri piri.
MIEL ET DIJON (France)	X	X	X	X			X	Le goût sucré du miel s'allie avec justesse à la saveur piquante de la moutarde de Dijon dans cette recette maison assaisonnée de fines herbes.
SOUVLAKI (Grèce)	X	X	X			X		Marinade qui attendrit la viande et le poisson tout en les assaisonnant d'ail, d'origan et de coriandre. Parfait pour les grillades.
<b>ASIE</b>								
SÉSAMES THAÏ	X	X	X	X				L'ail et les graines de sésame sont les vedettes de cette marinade légèrement piquante.
THAÏ ASIATIQUE	X	X	X	X				Mélange équilibré de sauce soya, de zeste d'orange et de gingembre pour un goût aromatique et légèrement piquant.
CORÉENNE						X		Marinade à base de sauce soya et d'huile de sésame, assaisonnée de zeste d'orange, de gingembre, d'ail et de graines de sésame noires.
<b>CARAÏBES</b>								
JERK JAMAÏCAIN		X				X		Marinade de la Jamaïque concoctée avec du piment fort, accompagnée d'un mélange d'épices très odorant et rehaussée d'une touche sucrée.
<b>BISTRO SIGNATURE</b>								
ÉRABLE, POIVRE ET CHIPOTLE	X	X	X			X		L'érable doux et sucré; le chipotle chaud et piquant : un duo indémodable!
4 POIVRES						X		Marinade au goût frais et au visuel attrayant grâce au poivre grossièrement moulu. Parfait avec une grillade de bœuf.
CAFÉ COLOMBIEN, BALSAMIQUE ET POIVRE NOIR	X	X	X			X		Marinade où les riches arômes de café colombien accentués de poivre se marient parfaitement à l'acidité du vinaigre balsamique.
DÉLICE URBAIN	X	X	X	X				Marinade branchée qui peut se vendre comme marinade maison. Goût sucré avec vinaigre, ketchup et sauce soya. Convient à tout type de protéine.

### LÉGENDE



POULET



PORC



POISSON



CRUSTACÉS



VEAU



BŒUF



AGNEAU