



Produits gourmet Gourmet products

Aliments Gourmets



Zoë nous présente une délicieuse gamme d'huiles d'olive et vinaigres balsamiques infusés. Préparés de façon artisanale en Grèce et en Italie, les produits fins Zoë promettent de révolutionner l'expérience culinaire en proposant des combinaisons versatiles et savoureuses. Zoë presents a uniquely delicious line of infused olive oils and balsamic vinegars. Prepared by traditional artisanal methods in Greece and Italy, Zoë's fine gourmet products promise to revolutionize the culinary experience through their versatile and palate-pleasing combinations.

Huile d'olive | Olive oils

250 ml

25\$



1110 Basilic | Basil

Essayez avec: Pizzas, pâtes, poulet, mayo, bocconcini, trempettes, sauces. Try with: Pizzas, Pasta, Chicken, Mayo, Bocconcini, Dips, Sauces.



1112 Ail | Garlic

Cette huile est particulièrement savoureuse avec de la viande ou des légumes grillés, du riz, des haricots, des fruits de mer, du poulet et toutes vos salades. This oil is especially flavourful with roasted or grilled vegetables, rice, seafood and chicken. Pairs beautifully with all your salads as well.



1111 Chili

Essayez avec: Pizzas, pâtes, viandes, BBQ, oeufs, mayo, salades, légumes. Try with: Pizzas, Pasta, All meats, BBQ, Eggs, Mayo, Salads, Veggies, Rubs.



1113 Extra vierge | Extra virgin

Essayez avec: Viandes, poissons, oeufs, pizzas, salades, trempettes, légumes, sautés, vinaigrettes, marinades. Try with: All meats, Fish, Eggs, Pizzas, Salads, Rice, Dips, BBQ, Veggies, Rubs, Styr fries, Salad dressings, Sautés.

Coffret Épices Exploration Spice Box

1201

Ensemble de 5 | Kit of 5

Ensemble de 5 éprouvettes d'épices:

- Montréal viandes et volailles
- Patate et légumes
- Poisson et fruits de mer
- Découvertes portugaises
- Poivre noir

A mix of 5 spices tubes:

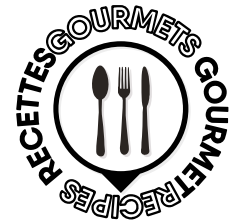
- Montréal Meat & Poultry
- Potatoes & Vegetables
- Fish & Seafood
- Portuguese Discoveries
- Black Pepper

20\$



**Idée
cadeau!**
Gift
idea!

Soupe-repas | Soup



1101

Soupe asiatique Asian soup

12\$

Offrant des notes subtiles de citronnelle, de lime et feuilles de kafir, ce mélange aromatique agrémenté de fines herbes et de légumes croustillants plaira autant aux plus petits qu'aux fins connaisseurs de la gastronomie asiatique. Offering subtle flavors or lemongrass, lime and kaffir leaves, this aromatic blend incorporates fine herbs and crunchy vegetables to please youngsters as much as fine connoisseurs of Asian Cuisine.

1102

Soupe Tom Yum Tom Yum Soup

12\$

Comme un voyage dans les terres tropicales de la Thaïlande, cette soupe aux harmonies de goûts sûrs, sucrés et légèrement relevés est idéale pour réchauffer ces soirées fraîches d'automne. Just like a trip to the tropical beaches of Thailand, this soup combines a harmony of sour, sweet and spicy flavors. Ideal to heat-up and escape any cold fall evening.



1202

Mélange d'épices Érable & Poivre | Maple & pepper spice mix

155g

Harmonisant sucre d'érable naturel à une variété d'épices raffinées et relevées, ce mélange intrigant rehaussera autant vos œufs du matin que votre viande préférée.

Harmonizing the flavors of natural maple sugar to a select blend of the most refined spices, this intriguing mix will transform and enhance any dish; from your morning eggs to your favorite cut of meat.

1204

Sel de l'Himalaya Himalayan Salt

260g

Le sel de l'Himalaya est considéré comme le sel le plus pur au monde. En plus de sa douceur au goût, il est très riche en minéraux. La liste de ses propriétés bénéfiques à la santé est longue, il est essentiel à toute cuisine. These salt mines are still protected today from any pollutants or impurities and are harvested to offer precious salt in its purest form. Himalayan salt is filled with many beneficial minerals. With the addition of its health benefits and natural properties, Himalayan salt is an essential to all cuisines.

1203

Mélange d'épices Montréal. Viandes & Volailles | Montreal spice mix. Meat & Poultry

150g

Le mélange d'épices Montréal est une référence pour toute grillade digne de son nom. Parfait pour toute pièce de viande, vous serez surpris de son goût sur un steak de thon et même dans votre cocktail préféré. This dish is credited for the creation of the Montréal steak spice, highlighting a mix of garlic, rosemary, and pepper. Delicious on any meat, poultry, tuna steaks, potatoes, and for your next 5 a 7, on the rim of your favorite cocktail.



1205



1205 Pikliz

500 ml

13\$

Relevé et rafraichissant, le Pikliz est un condiment épicé originaire des îles Caraïennes et découle d'une longue tradition propre à chaque famille locale. Il est fait à partir de légumes frais à 100%, de piments forts locaux dont le scotch bonnet et d'un mélange d'épices original. Redécouvrez un agencement unique de légumes créant un condiment croquant et acidulé à point qui rehaussera tous vos plats, grillades, sandwiches, hamburgers et même vos pizza.

Spicy and refreshing, Pikliz is made of 100% fresh vegetables, hot scotch bonnet peppers and a traditional spice recipe all preserved in a balanced vinegar based brine. Rediscover the refreshing flavors of the Caribbean and use Pikliz as a perfect condiment to any meal such as grilled meats, sandwiches, burgers or even pizzas.

Taille réelle

1105

Risotto forestier

Inspiré des recettes traditionnelles du nord de l'Italie, découvrez toutes les saveurs boisées et entières que les champignons sauvages ont à offrir avec cette recette de risotto crémeux et satisfaisant.

Inspired by the traditional risotto recipes from northern Italy, discover all of the beautiful earthy aromas mushrooms have to offer with our quick and easy, creamy and satisfying risotto recipe.

12 \$



1106

Chili végétarien
Vegetarian chili

En quelques instants seulement, concoctez un chili digne d'un chef de restaurant. Ajoutez-y vos protéines et légumes frais préférés ou dégustez sa version végétarienne jusqu'à la dernière bouchée!

In a matter of a few minutes, put together a chili worthy of a restaurant chef! Add your favorite protein or vegetables or simply enjoy its vegan version until your bowl is completely empty!

12 \$



1103

Biscuits aux pépites de chocolat
Chocolate chips cookies

Quoi de mieux que des biscuits au chocolat après une grande randonnée en forêt? Plus de pépites bien sûr! Mélangez, enfournez et dégustez! What is better than chocolate cookies after a long nature hike? More chocolate chips, of course! Mix, bake and enjoy!

12 \$



1104

1104

Mélange à brownie | Brownie mix

Mélangez ce cocktail d'ingrédients de première qualité et enfournez pour gâter toute la famille avec ce petit délice chocolaté. P.S. N'oubliez pas le lait! Mix this great cocktail of fine ingredients, place in the oven to bake and spoil the entire family to a chocolate delight. P.S. Don't forget the milk!

12 \$

1107

Sauce BBQ érable et poivre
Maple & pepper BBQ sauce

350 ml

Fidèle à son engagement d'employer des ingrédients de première qualité; cette sauce BBQ riche et onctueuse combine la douceur du sirop d'érable pur du Québec balancée par la chaire crémeuse de la pomme et de son cidre. De fines pointes de poivres viennent finaliser l'assemblage pour une sauce à la fois complexe et passe-partout. Honoring the popular spice mix with the same, this flavourful BBQ sauce combines the rich aromas of pure Quebec maple syrup, balanced with the sharpness of prime quality black pepper. Locally sourced apples provide the the distinct acidity to finalize the assembly of a complex yet all purpose BBQ sauce.

15 \$



1108

Sauce marinade Piri-Piri
Piri-Piri marinade

350 ml

Fait à partir de vrais piments et d'un mélange d'épices traditionnel, cette sauce et marinade authentique vous fera découvrir les arômes du grill Portugais. Idéal pour mariner du poulet au BBQ, pour rehausser un plat de fruits de mer grillés et même pour utiliser comme trempette/condiment en le mélangeant avec de la mayonnaise. A traditional marinade and sauce made from real peppers and a authentic blend of Portuguese spices. Rediscover the zesty aromas of Piri-Piri in your nest recipe of BBQ chicken, grilled seafood, or as a dip/condiment when mixed with mayonnaise.

15 \$





Sel infusé | Infused salt

Moulin à sel / Salt Mill 100 g

1114 **Sel de mer au paprika fumé**
Sea salt with smoked paprika

1116 **Sel de mer à l'ail et basilic**
Sea salt with garlic and basil

1115 **Sel rose de l'Himalaya**
Himalayan rock salt

14 \$



Vinaigre balsamique Balsamic vinegars

250 ml

25 \$

1117 **Gourmet foncé | Dark**



Essayez avec: Marinades, vinaigrettes, BBQ, légumes caramélisés.
Try with: Marinades, Salad dressings, BBQ, Rubs, Caramelized veggies.

1118 **Blanc | White**



Idéal avec: Salade grecque, mayo, légumes caramélisés, trempettes.
Try with: Greek salad, Mayo, Caramelized veggies, Dips, Sauces.

1119 **Framboise | Raspberry**



Essayez avec: Salades, poulet, porc, crème glacée, gâteau éponge.
Try with: Salads, Chicken, Pork, Ice cream, Sponge cake.

1120 **Mangue | Mango**



Idéal avec: Ceviche, marinades, saumon, salsa, trempettes, salades.
Try with: Ceviche, Marinades, Salmon, Salsa, Dips, Salads.