

| NOM | INGRÉDIENTS | TYPE |
|--|---|----------------|
| <i>Agneau</i> | Agneau relevé d'un soupçon d'ail. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Asperges</i> | Porc et de généreux morceaux d'asperge et d'ail. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Agneau et menthe</i> | Agneau aromatisé de menthe et d'ail. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Bière</i> | Porc relevé avec de la bière rousse sans gluten. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Bison</i> | Savoureux mélange de bison et de porc assaisonné avec ail et poivre noir. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Brocoli et cheddar</i> | Porc farci de fleurons de brocoli et de morceaux de cheddar doux et d'ail | <u>Fraîche</u> |
| <i>Canard et herbes de provence</i> | Fait uniquement de canard de première qualité et du classique mélange d'herbes provençales. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Cari</i> | Porc et un mélange de cari doux maison, soupçon d'ail. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Cari et champignons</i> | Porc et cari doux, le tout trufflé de beaux champignons de Paris et d'ail. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Cerfs et cerises de terre</i> | Cerf rouge et 20 % de porc simplement assaisonné de poivre noir et de cerises de terre. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Chevreuil et vin rouge</i> | Chevreuil et 20 % de porc relevé au vin rouge et d'ail. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Chipolata</i> | Porc garni d'échalotes, de thym, de sauge et de muscade | <u>Fraîche</u> |
| <i>Choux-fleurs, cheddar fort et bacon</i> | Porc accompagné de choux-fleurs, de cheddar fort et de bacon croustillant et d'ail. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Chou rouge</i> | Porc mélangé de délicieux chou rouge et ail. | <u>Fraîche</u> |
| <i>5 poivres</i> | Porc rehaussé d'un mélange cinq poivres. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Citron et poivre</i> | Porc parfumé de zeste de citron et relevé de poivre noir et d'ail. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Dinde brie fondant et poivres</i> | Dinde et heureux mélange de brie québécois et de morceaux de poires. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Déjeuner</i> | Porc et bœuf d'après une recette à l'ancienne, épicée avec de la sauge. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Épinards</i> | Porc et épinard frais avec poivre et d'ail. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Érable et pacane</i> | Porc apprêté au sirop d'érable de Québec et des pacanes croquantes. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Feta et olives noires</i> | Porc accompagné de beaux morceaux de feta grec, d'olive noire et de poivrons. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Faisant</i> | Faisant, épices et d'ail | <u>Fraîche</u> |
| <i>Fines herbes</i> | Porc apprêté de fines herbes soient Sarriette, origan, thym et romarin. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Fromage et champignons</i> | Porc accompagné de cheddar doux et de champignons frais. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Fromage de chèvre et mangue</i> | Porc garni de fromage de chèvre crémeux et de beaux quartiers de mangue et un peu d'ail. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Fromage bleu</i> | Porc et extrait de fromage bleu danois et d'ail. | <u>Fraîche</u> |

| | | |
|---|--|----------------|
| <i>Inferno</i> | Porc assaisonné d'une sauce que l'on surnomme "inferno". Très épicé! | <u>Fraîche</u> |
| <i>Italienne douce</i> | Porc assaisonné d'anis et de fenouil. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Italienne forte</i> | Porc pimenté de cayenne et de fenouil. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Italienne semi-forte</i> | Porc légèrement poivré à l'italienne, soupçon d'ail | <u>Fraîche</u> |
| <i>Jardinière</i> | Porc enrichi de légumes frais: carottes, céleris, poivrons verts, poivrons rouges et oignons et l'ail. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Lime et Coriandre</i> | Porc avec de la coriandre et de lime rafraîchissante. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Louisiane</i> | Porc avec un mélange d'épices cajun et jalapenos et d'ail. Très fort! | <u>Fraîche</u> |
| <i>Merguez</i> | Agneau, relevé d'un mélange de harissa maison et d'ail. Très épicée! | <u>Fraîche</u> |
| <i>Mexicaine</i> | Mélange de porc et explosion de chili broyé et d'ail. Épicée! | <u>Fraîche</u> |
| <i>Miel et ail</i> | Porc avec un miel pur et l'ail. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Moutarde</i> | Porc, assaisonné de moutarde au curcuma, moutarde Allemande ainsi que des graines de moutarde jaunes et brunes. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Orange et gingembre</i> | Porc, pré de zeste d'orange. Jus d'orange d'ail et de gingembre fraîchement râpé. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Poireaux</i> | Combinaison de porc et de poireaux et d'ail. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Polonaise</i> | Porc combiné de poivre noir et d'un fort goût d'ail. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Poivrons et oignons</i> | Riche mélange de porc, de poivrons verts, d'oignon et d'ail. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Pomme bacon</i> | Porc, garni de généreux morceaux de pommes et brisures de bacon savoureux et d'un soupçon d'ail. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Pomme, cannelle et canneberges</i> | Porc et un mélange de pomme et canneberges juteuses aromatisé d'un soupçon de cannelle. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Poulet cajun</i> | Poulet assaisonné du mélange traditionnel cajun et d'ail, piment fort, paprika, cumin et poivre noir. Légèrement épicée! | <u>Fraîche</u> |
| <i>Poulet estragon</i> | Poulet, estragon, ail saupoudré de sel et de poivre. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Sanglier, bleuet et cidre de glace</i> | Sanglier et porc, bleuets rehaussés de cidre de glace | <u>Fraîche</u> |
| <i>Sanglier, poivre vert et Guinness</i> | Sanglier et porc rehaussé de bière noire et du poivre et d'ail. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Toulouse</i> | Notre version de la spécialité du midi de la France, une combinaison de porc, persil et muscade. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Toulouse Européenne</i> | Spécialité du midi de la France, une combinaison de porc haché grossièrement, ail, persil et muscade. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Vin blanc et échalotes</i> | porc, échalotes finement coupées relevées de vin blanc et d'ail. | <u>Fraîche</u> |

| | | |
|--|---|----------------|
| <i>Vin rouge et pistache</i> | Porc, morceaux de pistache assaisonnés au vin rouge et d'ail. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Tomates basilic</i> | Porc agrémenté de tomates broyées et de basilic. | <u>Fraîche</u> |
| <i>veau</i> | Veau, rehaussé d'ail et d'épices douces. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Veau, truffes et porto</i> | Veau assaisonné de véritables morceaux de truffes d'ail et du porto. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Wapiti, pruneaux et grand-marnier</i> | Wapiti, porc, pruneaux, grand-marnier et d'ail. | <u>Fraîche</u> |
| <i>Acapulco</i> | Porc, veau et bœuf, jalapenos, chili broyé et d'ail. Très épicée! | <u>Fumée</u> |
| <i>Autrichienne</i> | Porc, veau et bœuf, avec un heureux mélange de cheddar et morceaux d'asperges et d'ail | <u>Fumée</u> |
| <i>Campagnarde</i> | Porc, veau et bœuf, très poivré et un peu d'ail. Épicée 5/10 | <u>Fumée</u> |
| <i>Cheddar bacon</i> | Porc, veau et savoureux cheddar doux, bacon et d'ail. | <u>Fumée</u> |
| <i>Érable et bacon</i> | Porc, veau et bœuf, sirop d'érable, bacon d'ail. | <u>Fumée</u> |
| <i>Jalapenos et fromage</i> | Porc, veau et bœuf, avec un mélange explosif de jalapenos, fromage et d'ail. Très épicée. Également connu comme "Cervelas". Porc, bœuf et veau, très légèrement épicés. Fabriqué à la façon germanique. | <u>Fumée</u> |
| <i>Knackwurst</i> | Porc, veau et bœuf, avec une bonne dose d'ail et un soupçon de miel. | <u>Fumée</u> |
| <i>Miel et ail</i> | Porc, veau et bœuf, ail et poivre légèrement fumé et très juteux. | <u>Fumée</u> |
| <i>Shubling</i> | Porc. Veau et bœuf, aromatisés au poivre e cayen, paprika et ail. Très épicée. | <u>Fumée</u> |
| <i>Viennoise épicée</i> | Spécialité autrichienne, porc et bœuf, épices, ail et légèrement fumé. | <u>Fumée</u> |
| <i>Viennoise (Wiener)</i> | De type; Debreciner Hongrois. Porc et bœuf épicés de poivre d'ail, de cayenne et paprika. Légèrement épicée. | <u>Fumée</u> |
| <i>William semi-fort</i> | De type hongrois. Porc et bœuf poivre concassé et d'ail | <u>Fumée</u> |
| <i>William douce</i> | Porc et bœuf épicés d'ail de cayenne et paprika. Très épicée. | <u>Fumée</u> |
| <i>William fort</i> | Porc, veau et bœuf, fumé et farcis de vrai fromage suisse et un soupçon ail. | <u>Fumée</u> |
| <i>William suisse</i> | Porc, veau et bœuf, fromage, bacon, épices, whiskey et d'ail. | <u>Fumée</u> |
| <i>Whiskey, bacon et fromage</i> | Veau et porc, lait écrémé, oignon, ail et persil frais. Se mange préféablement grillé avec une bonne moutarde. | <u>Fumée</u> |
| <i>Oktoberfest</i> | Spécialité Bavaroise, veau et porc, lait écrémé. Se mange préféablement grillée avec une bonne moutarde | <u>Fumée</u> |
| <i>Weisswurst (boudin blanc)</i> | | <u>Fumée</u> |