



SANS GLUTEN

- | | | | | |
|--|--|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Abricot & Rhum | <input type="checkbox"/> Chevreuil & Vin rouge | <input type="checkbox"/> Italienne douce | <input type="checkbox"/> Orange & Gingembre | <input type="checkbox"/> Vin blanc & Échalotes |
| <input type="checkbox"/> Acapulco 🌶️ | <input type="checkbox"/> Chorizo 🌶️ | <input type="checkbox"/> Italienne semi-forte | <input type="checkbox"/> Polonaise | <input type="checkbox"/> Vin rouge & Pistaches |
| <input type="checkbox"/> Agneau | <input type="checkbox"/> Chou-fleur, cheddar fort et bacon | <input type="checkbox"/> Italienne forte 🌶️ | <input type="checkbox"/> Pommes & Bacon | <input type="checkbox"/> Weiswurst |
| <input type="checkbox"/> Agneau & Menthe | <input type="checkbox"/> Chou-rouge | <input type="checkbox"/> Jalapeño et fromage 🌶️🌶️ | <input type="checkbox"/> Pommes, Cannelle & Canneberges | <input type="checkbox"/> Wiener (Viennoise) |
| <input type="checkbox"/> Autrichienne | <input type="checkbox"/> Cinq poivres | <input type="checkbox"/> Jardinière | <input type="checkbox"/> Poulet | <input type="checkbox"/> William douce |
| <input type="checkbox"/> Bière | <input type="checkbox"/> Déjeuner en grappe | <input type="checkbox"/> Knackwurst | <input type="checkbox"/> Poulet cajun 🌶️ | <input type="checkbox"/> William semi-forte |
| <input type="checkbox"/> Bison | <input type="checkbox"/> Dinde, brie, poires | <input type="checkbox"/> <u>Lapin noisette</u> | <input type="checkbox"/> <u>Sanglier, bleuet et cidre de glace</u> | <input type="checkbox"/> William forte |
| <input type="checkbox"/> <u>Bison Choco Porto</u> | <input type="checkbox"/> Épinards | <input type="checkbox"/> Lime et coriandre | <input type="checkbox"/> Shublig | <input type="checkbox"/> William suisse |
| <input type="checkbox"/> Brocoli Cheddar | <input type="checkbox"/> Érable et pacane | <input type="checkbox"/> Louisiane 🌶️🌶️ | <input type="checkbox"/> Smoked Meat | |
| <input type="checkbox"/> Campagnarde | <input type="checkbox"/> Érable et bacon | <input type="checkbox"/> Merguez 🌶️🌶️ | <input type="checkbox"/> Tomates & Basilic | AVEC GLUTEN |
| <input type="checkbox"/> <u>Canard et herbes de provence</u> | <input type="checkbox"/> Féta & Olives noires | <input type="checkbox"/> Mexicaine 🌶️🌶️ | <input type="checkbox"/> Toulouse | <input type="checkbox"/> Fromage bleu |
| <input type="checkbox"/> <u>Canard à l'orange</u> | <input type="checkbox"/> Fines herbes | <input type="checkbox"/> Miel & Ail | <input type="checkbox"/> Toulouse européenne | <input type="checkbox"/> Sanglier, Poivre & Guinness |
| <input type="checkbox"/> Cari | <input type="checkbox"/> Fromage de chèvre et mangue | <input type="checkbox"/> Miel à l'ail fumée | <input type="checkbox"/> Veau | |
| <input type="checkbox"/> Cari & Champignons | <input type="checkbox"/> Fromage & Champignons | <input type="checkbox"/> Moutarde dijonnaise | <input type="checkbox"/> Veau, truffes et porto | |
| <input type="checkbox"/> Cheddar & Bacon | <input type="checkbox"/> Inferno 🌶️🌶️ | <input type="checkbox"/> Oktoberfest | <input type="checkbox"/> Viennoise épicée | |

Gibier
 Fumée
 Épicée: 🌶️ à 🌶️🌶️

MODE DE CUISSON SUGGÉRÉ	
En grillade	Au four
1 - Déposer les saucisses dans l'eau bouillante sans les percer 2 - 10 min. saucisses fraîches / 5 min. saucisses fumées 3 - Griller 2 minutes à feu doux sur le grill ou dans un poêlon	1 - Préchauffer le four à 325 F au centre 2 - Laisser cuire 15 min. de chaque côté sans les percer

ARNO CLICHE & NANCY TREMBLAY

910 boul. Raymond, local 120, G1B 1J7

(581) 742-9969

Williamj.walterbeauport@gmail.com

