



HIGH LINER

SERVICES  
ALIMENTAIRES<sup>MC</sup>

VOTRE CLIENTÈLE RAFFOLE DES

# POISSONS

ET FRUITS DE MER

NOUS VOUS AIDONS À SATISFAIRE LEURS  
PAPILLES AVEC DES PRODUITS DE LA MER  
FACILES À APPRÊTER À TOUTES LES SAUCES

+

Les fruits de mer sont la 2<sup>e</sup> option de menu que la clientèle avait le plus hâte de retrouver pendant la pandémie<sup>1</sup>!

Il est toutefois de plus en plus difficile de satisfaire leurs fringales, puisque 70 % des exploitants manquent de main-d'œuvre<sup>2</sup>.

Diversifiez votre menu sans ajouter de personnel grâce à nos produits de la mer déjà apprêtés.

DÉCOUVREZ LA  
POLYVALENCE DE  
NOS PRODUITS FACILES  
À PRÉPARER!

Meilleurs

AVEC DES FRUITS DE MER<sup>MC</sup>  
POUR LES RESTAURANTS À  
SERVICE COMPLET

# 5 FAVORIS SERVIS DE 5 FAÇONS



<p>10008896 <b>Filets de morue en pâte à la bière Guinness<sup>MD</sup></b></p> <p> <b>Parfaites sur un petit pain</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Accompagner de gouda fumé, de bacon, d'oignons grillés et d'un pain brioché.</p>	<p>7918 <b>Crevettes papillon panées à la noix de coco</b></p> <p> <b>Essayez les tacos tropicaux</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Remplir de pico de gallo à l'ananas grillé, salade de chou et aioli au charqui pour une délicieuse saveur sucrée et épicée.</p>	<p>1588 <b>Queues de morue en pâte à la bière</b></p> <p> <b>Servez en sandwich</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Ajouter du croquant avec des croustilles au sel et vinaigre et de la salade de chou croustillante.</p>	<p>8395 <b>Crevettes panées style Buffalo</b></p> <p> <b>Fabuleuses en fajitas</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Faire sauter des légumes avec un assaisonnement tex mex et ajouter toutes les garnitures à fajitas habituelles.</p>	<p>10026795 <b>Lanières de morue en pâte à la bière Guinness<sup>MD</sup> 1-2 oz</b></p> <p> <b>Un merveilleux roulé</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Ajouter une touche d'exotisme avec un roulé aux épinards, des ficelles d'oignon croustillantes et de la salade de chou aux pommes vertes.</p>
<p> <b>Magnifique pièce de résistance</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Magnifique sur un lit de colcannon au chou et au poireau grillés.</p>	<p> <b>Superbes en brochettes</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Entrée et accompagnement au plat principal</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Mélanger avec un assaisonnement mangue-habanero pour ajouter une touche épicée.</p>	<p> <b>Servez en roulé</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Garnir de mozzarella fumée, d'ail aux chipotles, de pico et de laitue émincée.</p>	<p> <b>Charmantes en roulés de laitue</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Entrée et plat principal</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Farcir des feuilles de laitue romaine croquante de pico de maïs sucré, de queso fresco émietté et d'une généreuse portion de crevettes.</p>	<p> <b>Amusants en trempette</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Entrée à partager</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Parfaites avec du ketchup au vinaigre de malt et de l'ail à l'ail rôti.</p>
<p> <b>Fantastique avec des frites</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CHEF NOTES:</b> Remplacer la salade traditionnelle par une salade de chou aux pommes pour un délicieux fish and chips réinventé.</p>	<p> <b>Amusantes avec du maïs soufflé</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Entrée ou assiette à partager</p> <p><b>CHEF NOTES:</b> Utiliser du maïs soufflé cuit à la marmite sans oublier la trempette sucrée piquante.</p>	<p> <b>Magnifique dans un bol</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CHEF NOTES:</b> Ajouter une touche mexicaine avec des piments jalapeño grillés, du maïs grillé et du riz mexicain.</p>	<p> <b>Faites un macaroni au fromage</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Accompagnement au plat principal</p> <p><b>CHEF NOTES:</b> Cuire au four avec des pâtes cavatappi et une sauce crémeuse au fromage gorgonzola.</p>	<p> <b>Parfaits en tacos</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Entrée et plat principal</p> <p><b>CHEF NOTES:</b> Les seules garnitures nécessaires sont la salade de chou aigre-douce et la sauce tartare à la saumure de cornichon.</p>
<p> <b>Préparez une entrée géniale</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Entrée à partager</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Trancher et servir sur une planche avec des frites et une panoplie de trempettes.</p>	<p> <b>Faites-en un bol santé</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Remplir un bol de quinoa, de chou au miel et à la lime, d'ananas grillé et d'ail à la sriracha et yuzu.</p>	<p> <b>Fish and chips classique</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Rehausser ce plat classique réconfortant avec un tartare maison et un quartier de citron à part.</p>	<p> <b>Servez de simples mini-sandwichs</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Entrée</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Ajouter simplement de la salade de carottes et de céleri et de la fondue au fromage bleu pour préparer des mini hamburgers Po Boy.</p>	<p> <b>Réinventez le fish and chips</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Préparer des croustilles de patates épaisses plutôt que des frites et ajouter une trempette caramélisée aux trois oignons.</p>
<p> <b>Essayez-les en tacos</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Garnir de salade de chou, de pico et d'ail au malt pour préparer des tacos de poisson traditionnels qui donnent l'eau à la bouche.</p>	<p> <b>Faites-en des roulés de laitue</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Garnir de salsa à la mangue, d'arachides grillées et d'ail épicé pour un délicieux repas léger.</p>	<p> <b>Délicieuses en mini-tostadas</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Entrée</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Ajouter toutes les garnitures mexicaines comme du pico de gallo au maïs grillé et des piments jalapeños grillés.</p>	<p> <b>Servez sur un pain plat</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Entrée à partager</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Terminer en ajoutant des oignons verts, des oignons rouges, du Monterey Jack, du fromage bleu et arroser de sauce Buffalo épicée.</p>	<p> <b>Empilez-les sur des nachos irlandais</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Entrée à partager</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Utiliser des frites gaurées plutôt que des nachos et garnir de pico, de piments jalapeños et de vos fromages préférés.</p>