



HIGH LINER

SERVICES
ALIMENTAIRES^{MC}

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^e option de menu que la clientèle avait le plus hâte de retrouver pendant la pandémie¹!

Il est toutefois de plus en plus difficile de satisfaire leurs fringales, puisque 70 % des exploitants manquent de main-d'œuvre².

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!**

Meilleur

**AVEC DES FRUITS DE MER^{MC}
POUR LE SECTEUR
DE LA SANTÉ**

5 FAVORIS SERVIS DE 5 FAÇONS



<p>8954 Filets de tilapia aux agrumes et aux grains de poivre FireRoasters^{MC}</p>	<p>1826 Filets de goberge d'Alaska panés Souper santé^{MC}</p>	<p>1059340 Filets de tilapia à l'ail rôti et aux fines herbes Poêlée sélecte^{MC}</p>	<p>1828 Filets de morue panés Souper santé^{MC}</p>	<p>12300022 Saumon en croûte de parmesan (NOUVEAUTÉ!)</p>
<p> En soupe réconfortante</p> <p>AU MENU : Entrée et plat principal du midi</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Pocher le tilapia dans du lait de coco et ajouter des carottes râpées, des piments et de la courge d'été.</p>	<p> Servis en roulé</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi</p> <p>CONSEIL DU CHEF : La vie en vert : rouler de l'avocat, de jeunes épinards et de fines tranches de concombre et de pomme Granny Smith dans une tortilla aux épinards.</p>	<p> Délicieux sur des nouilles de légumes</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Préparer des nouilles de courgettes et de courges d'été et napper le tout d'une sauce caprese tomates et basilic.</p>	<p> Épatants sur des pommes de terre fouettées</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Fouetter légèrement les pommes de terre et servir avec une tombée de poireaux, de petits pois et de beurre à l'ail.</p>	<p> Magnifique en bouchées caprese</p> <p>AU MENU : Entrée</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Garnir le saumon en croûte de parmesan de mozzarella fondue et de tomates rôties.</p>
<p> Excellents en burrito</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Enrouler vos ingrédients préférés dans une tortilla de blé entier pour un repas santé.</p>	<p> Fantastiques avec une sauce thaïe</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Servir sur un lit de riz au jasmin et napper de sauce aigre-douce à la thaïlandaise pour fruits de mer.</p>	<p> Impeccables en bol santé</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Servir avec du quinoa tricolore, des carottes râpées, du concombre et des piments. Napper le tout d'une sauce au beurre au basilic et à la citronnelle.</p>	<p> En salade de maïs du sud-ouest</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Mélanger une salade de maïs du sud-ouest avec des ingrédients au choix et arroser d'un filet de vinaigrette citronnée à l'avocat.</p>	<p> En compagnie de risotto</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Combiner à un risotto crémeux tomate et basilic et garnir de tomates cerises tranchées et de parmesan râpé.</p>
<p> Parfaits sur les pâtes</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Préparer le tilapia façon piccata et le déposer sur un lit de cheveux d'ange aux courgettes grillées avec une sauce citron et câpres.</p>	<p> Agréables avec des pommes de terre farcies</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Faire rôti de mini pommes de terre Yukon, retirer et piler leur chair et les garnir; elles accompagneront parfaitement les filets de goberge croustillants.</p>	<p> Si bons en salade niçoise</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Mélanger tous les ingrédients habituels de la salade niçoise et arroser d'un filet de vinaigrette à l'olive et aux câpres.</p>	<p> Chouettes en salade de betteraves</p> <p>AU MENU : Entrée</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Servir avec une salade de betteraves et de carottes râpées arrosée d'une sauce au yogourt au poivre.</p>	<p> Fantastique avec des fruits</p> <p>AU MENU : Entrée</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Servir avec une simple salade de jeune roquette, de pêches et de prunes tranchées arrosée d'un filet de vinaigre balsamique.</p>
<p> Saveurs tropicales</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Servir avec du riz à la noix de coco, des légumes grillés et une salsa aux fruits tropicaux pour une assiette ensoleillée.</p>	<p> Tendants en tacos</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Le choix du chef : des tomates façon pico de gallo et une sauce ranch à la salsa verte.</p>	<p> Façon meunière</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Servir sur un riz pilaf bien chaud avec des haricots verts et un beurre noisette au citron</p>	<p> Glorieux en tacos</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Rehausser les saveurs avec une salade de chou rouge et une mayonnaise au zeste de citron et à la coriandre.</p>	<p> Avec des pâtes au pesto</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Servir sur des fettuccine au pesto avec des épinards et des tomates cerises poêlées.</p>
<p> Savoureux à la Veracruz</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Préparer le tilapia à la Veracruz avec une sauce parsemée de poivrons et d'olives et servir sur un lit de riz à l'espagnole.</p>	<p> Sublimes en salade asiatique</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : L Servir le poisson sur une salade de chou asiatique et napper d'un filet de sauce piquante à la thaïlandaise.</p>	<p> Magnifique pièce de résistance</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Servir avec des asperges rôties façon toscane, des haricots verts et des tomates cerises poêlées avec une vinaigrette citron et basilic.</p>	<p> Prodigieux avec un mélange de légumes</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Mélanger des haricots blancs et des légumes chauds et servir avec un pesto de basilic.</p>	<p> Parfait avec pommes de terre et légumes</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Servir avec des courgettes grillées et des pommes de terre au beurre à l'ail.</p>