



**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 L'INDUSTRIE DE  
L'HOSPITALITÉ**

# 5 FAVORIS SERVIS DE 5 FAÇONS



<p>1029736 <b>Morue en croûte aux pommes de terre, à la ciboulette et au cheddar UpperCrust<sup>MC</sup></b></p>	<p>2994 <b>Portions de morue en pâte croustillante pour friture rapide</b></p>	<p>8933 <b>Ailes de goberge sauvage d'Alaska à la mode du Sud<sup>MC</sup></b></p>	<p>5798 <b>Filets de sole panés</b></p>	<p>1086106 <b>Filets d'aiglefin en pâte à la bière</b></p>
<p> <b>Savoureux dans une chaudière</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Entrée et plat principal du midi ou du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Déposer la morue en croûte de pommes de terre sur le dessus d'une chaudière traditionnelle de la côte Est.</p>	<p> <b>Servir en roulé</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Roulez de l'avocat, de jeunes épinards et des tranches de concombre et de pomme Granny Smith dans une tortilla aux épinards.</p>	<p> <b>Créez 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 de quinoa, de chou frisé cuit à la vapeur et une multitude de légumes frais et laisser les résidents choisir leur vinaigrette.</p>	<p> <b>Un favori dans la César</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Entrée et plat principal du midi</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Garnir une salade César au chou palmier d'un filet de sole panée et rehausser le tout de citron grillé.</p>	<p> <b>Parfait sur un pain bretzel</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Réchauffer (sans griller) le pain bretzel et servir avec des frites de style pub et un aioli à la moutarde et au malt.</p>
<p> <b>Servez dans une salade</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Préparer une salade d'hiver avec de la courge, du radis émincé et des graines de citrouille.</p>	<p> <b>Roulez un roulé</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Servir avec chou de Bruxelles grillés, pommes de terre Fingerling rôties aux herbes et sauce au beurre de pamplemousse.</p>	<p> <b>Délicieux en tacos</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Entrée et plat principal du midi ou du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Combiner la sauce ranch et le guacamole pour une vinaigrette ranchomole et verser un filet sur vos tacos.</p>	<p> <b>Un roulé style sicilien</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Faire griller des aubergines, des courgettes et des oignons rouges sans oublier l'aioli au basilic.</p>	<p> <b>Magnifique pièce de résistance</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Ajouter vos pommes de terre et légumes préférés et une bonne cuillerée de crème sure et de sauce tartare à la ciboulette.</p>
<p> <b>Variante aux fish and chips traditionnels</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Utiliser des croustilles maison plutôt que des frites et servir avec une sauce tartare aux câpres.</p>	<p> <b>Épatants avec une sauce thaïe</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Servir sur un lit de riz au jasmin et garnir d'une sauce aigre-douce pour fruits de mer d'inspiration thaïe.</p>	<p> <b>Po Boy bien garni</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Servir simplement sur une mini baguette avec de la laitue, des tomates, des cornichons et de la moutarde créole.</p>	<p> <b>Parfait en salade grecque</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Entrée et plat principal du midi ou du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Garnir simplement votre recette de salade grecque préférée de filets de sole panés.</p>	<p> <b>Une touche parfaite pour le risotto</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et servir sur un risotto crémeux au parmesan et aux petits pois.</p>
<p> <b>Savoureux dans un macaroni au fromage</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Utiliser du cheddar fumé pour de délicieux arômes fumés et garnir de morue en croûte aux pommes de terre croustillante.</p>	<p> <b>Agréables avec des pommes de terre farcies</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Faire rôtir de mini pommes de terre Yukon, retirer et piler la chair puis garnir pour servir en accompagnement.</p>	<p> <b>Bonifiez le bol burrito</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Un ajout délicieux et surprenant au bol burrito traditionnel.</p>	<p> <b>Parfait avec du parmesan</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Servir avec des fettucine Alfredo et un pain à l'ail pour un plat réconfortant et savoureux.</p>	<p> <b>Un style épicié tout droit sorti des Caraïbes</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Préparer un sandwich avec de la salade de chou inspirée des Caraïbes et une rémoulade aux épices charqui et servir avec des frites de yucca.</p>
<p> <b>Parfait en gratin</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Accompagner de légumes de saison pour un délicieux gratin de morue facile.</p>	<p> <b>En compagnie de risotto</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Servir avec des asperges parfumées aux agrumes et un risotto aux pois verts.</p>	<p> <b>Un favori servi avec frites</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Réinventer le traditionnel fish and chips avec des ailes de goberge d'Alaska<sup>MC</sup>.</p>	<p> <b>Fish and chips version santé</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Faire cuire (et non frire) la sole pour une variante santé au fish and chips traditionnel.</p>	<p> <b>Un sandwich ouvert épatant</b></p> <p><b>AU MENU :</b> Plat principal du midi et du soir</p> <p><b>CONSEIL DU CHEF :</b> Servir sur un pain au levain rôti avec des légumes émincés, de la salade, des câpres et une sauce tartare au citron et à l'aneth.</p>