

### **Beurre de bleuets sans sucre ajouté**

Servir avec gâteau ou sur bagel, rôties, etc... et fromage à la crème, etc... le matin ou collation.

Butter

Blueberry butter is excellent with cream-cheese on bagel, toast, croissant, toast and pancake.

Disponible en 110 et 190 ml.

Available in 110 and 190 ml.

### **Beurre de bleuets**

Servir avec gâteau ou sur bagel, rôties, etc... et fromage à la crème, pâte molle, fort ou doux le matin ou collation .

Butter

Blueberry butter is excellent with cream-cheese on bagel, toast, croissant, toast and pancake.

Disponible en 190 ml.

Available in 190 ml.



### **Beurre de framboises**

Servir avec gâteau ou sur bagel, rôties, etc... et fromage à la crème, pâte molle, fort ou doux le matin ou collation .

Butter

Raspberry butter is excellent with cream-cheese on bagel, toast, croissant, toast and pancake.

Disponible en 190 ml.

Available in 190 ml.



### **Le coulis de bleuets.**

Vous pouvez l'utiliser pour faire une vinaigrette, avec un gâteau au fromage...

Tous les coulis sont utilisés avec les desserts, crème glacée, gâteau au fromage, salade de fruits, fruits frais, crêpes, etc.

Blueberries sauce : make a dressing, on cheese-cake, fruit salad, fresh fruits and pancake...

Disponible en 125 et 250 ml.

Available in 125 and 250 ml.



### **Le coulis de framboises.**

Vous pouvez l'utiliser pour faire une vinaigrette, gâteau au fromage...

Tous les coulis sont utilisés avec les desserts, crème glacée, gâteau au fromage, salade de fruits, fruits frais, crêpes, etc.

Raspberries sauce : make a dressing, on cheese-cake, fruit salad, fresh fruits and pancake...

Disponible en 125 et 250 ml.

Available in 125 and 250 ml.



### **Coulis d'amélanche**

Ajouter à la sauce brune à la fin de la cuisson rehaussera le goût de la viande ou du gibier tel le cerf rouge, le canard...; glacer un rôti de porc ou servir avec la dinde en remplacement de la canneberge. Tous les coulis sont utilisés avec les desserts, crème glacée, gâteau au fromage, salade de fruits, fruits frais, crêpes, etc.

Saskatoons sauce : when making a brown sauce, add at the end off cooking time, this will enhance the flavour off the meat . use with pork, red deer, duck, wild meat.....

Disponible en 125 ml. Available in 125 ml.



### **Gelée de bleuets**

Toutes les gelées sont utilisées avec rôties, muffins, gaufres, biscottes.

All jam and jelly are use with toast, muffin, waffles, biscottes.

Disponible en 110 et 190 ml.

Available in 110 and 190 ml.



### **Gelée de framboises**

Toutes les gelées sont utilisées avec rôties, muffins, gaufres, biscottes.

All jam and jelly are use with toast, muffin, waffles, biscottes.

Disponible en 110 ml.

Available in 110 ml.

### **Tartinade de bleuets**

Toutes les tartinades sont utilisées avec rôties, muffins, gaufres, biscottes.

Les tartinades contiennent moins de sucre que les confitures.

Blueberries jam : serve with fancy cookies, toasts, muffins, waffles, biscottes.

Disponible en 110 et 190 ml.

Available in 110 and 190 ml.



### **Tartinade de bleuets et framboises**

Toutes les tartinades sont utilisées avec rôties, muffins, gaufres, biscottes.

Les tartinades contiennent moins de sucre que les confitures.

Blueberries/raspberries jam : serve with fancy cookies, toasts, muffins, waffles, biscottes.

Disponible en 110 et 190 ml.

Available in 110 and 190 ml.



### **Tartinade d'amélanche**

Servir avec biscottes ou biscuits de fantaisie, terrine ou pâté de sanglier, lapin, gibier, etc.

Toutes les tartinades sont utilisées avec rôties, muffins, gaufres, biscottes.

Les tartinades contiennent moins de sucre que les confitures.

Saskatoon berries jam : serve with fancy cookies, rabbit, wild meat, terrine ....

Disponible en format de 110 et 190 ml.



**Sirop de bleuets:** 3 c. à table dans un verre d'eau pour un jus ou ajouter quelques gouttes à du vin blanc sec le rendra délicieux. Servir froid de préférence.

Tous les sirops sont utilisés avec les desserts, crème glacée, gâteau au fromage, salade de fruits, fruits frais, crêpes, etc.

Syrup

Blueberries or saskatoons, make a « KIR » add few drips in a dry white wine. Blueberries, raspberries or saskatoons, 3tbs in a glass of water will make a good juice. With pan cake, use like a maple syrup.

Disponible en 125 et 250 ml.

Available in 125 and 250 ml.



### **Sirop de framboises**

Tous les sirops sont utilisés avec les desserts, crème glacée, gâteau au fromage, salade de fruits, fruits frais, crêpes, etc.

Syrup

Blueberries or saskatoons, make a « KIR » add few drips in a dry white wine. Blueberries, raspberries or saskatoons, 3tbs in a glass of water will make a good juice. With pan cake, use like a maple syrup.

Disponible en 125 ml.

Available in 125 ml.



### **Sirop de baies d'amélanche**

Tous les sirops sont utilisés avec les desserts, crème glacée, gâteau au fromage, salade de fruits, fruits frais, crêpes, etc.

Syrup

Blueberries or saskatoons, make a « KIR » add few drips in a dry white wine. Blueberries, raspberries or saskatoons, 3tbs in a glass of water will make a good juice. With pan cake, use like a maple syrup.

Disponible en 190 ml.

Available in 190 ml.



### **Confit d'oignons à l'amélanche**

Excellent avec toutes les viandes ou gibiers et en dégustation avec fromage vieilli ou non de lait cru ou de chèvre, pâte molle ou dure etc...

Onion confit

To be serve with all types of meat, excellent with cheese like « brie » or old cheese

Disponible en 190 ml.

Available in 190 ml.



