



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!**

 highlinerculinaire.com


























¹ Recherche de Datassential sur la relance de l'industrie des services alimentaires.

² Programme canadien de planification des services alimentaires 2021 de Technomic.

Meilleur AVEC DES FRUITS DE MERTM
POUR L'INDUSTRIE DE
L'HOSPITALITÉ

5 FAVORIS SERVIS DE 5 FAÇONS



<p>108256</p> <p>Morue en croûte aux pommes de terre, à la ciboulette et au cheddar UpperCrustSM</p> <p> Savoureux dans une chaudière</p> <p>AU MENU : Entrée et plat principal du midi ou du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Déposer la morue en croûte de pommes de terre sur le dessus d'une chaudière traditionnelle de la côte Est.</p>	<p>108249</p> <p>Portions de morue en pâte croustillante pour friture rapide</p> <p> Servir en roulé</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Roulez de l'avocat, de jeunes épinards et des tranches de concombre et de pomme Granny Smith dans une tortilla aux épinards.</p>	<p>430807</p> <p>Ailes de goberge sauvage d'Alaska à la mode du SudSM</p> <p> Créez un bol santé</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : 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>111881</p> <p>Filets de sole panés</p> <p> Un favori dans la César</p> <p>AU MENU : Entrée et plat principal du midi</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Garnir une salade César au chou palmier d'un filet de sole panée et rehausser le tout de citron grillé.</p>	<p>109963</p> <p>Filets d'aiglefin en pâte à la bière</p> <p> Parfait sur un pain bretzel</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : 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> Servez dans une salade</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Préparer une salade d'hiver avec de la courge, du radis émincé et des graines de citrouille.</p>	<p> Roulez un roulé</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Servir avec choux de Bruxelles grillés, pommes de terre Fingerling rôties aux herbes et sauce au beurre de pamplemousse.</p>	<p> Délicieux en tacos</p> <p>AU MENU : Entrée et plat principal du midi ou du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Combiner la sauce ranch et le guacamole pour une vinaigrette ranchomole et verser un filet sur vos tacos.</p>	<p> Un roulé style sicilien</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Faire griller des aubergines, des courgettes et des oignons rouges sans oublier l'aioli au basilic.</p>	<p> Magnifique pièce de résistance</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Ajouter vos pommes de terre et légumes préférés et une bonne cuillerée de crème sure et de sauce tartare à la ciboulette.</p>
<p> Variante aux fish and chips traditionnels</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Utiliser des croustilles maison plutôt que des frites et servir avec une sauce tartare aux câpres.</p>	<p> Épatants 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 garnir d'une sauce aigre-douce pour fruits de mer d'inspiration thaïe.</p>	<p> Po Boy bien garni</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Servir simplement sur une mini baguette avec de la laitue, des tomates, des cornichons et de la moutarde créole.</p>	<p> Parfait en salade grecque</p> <p>AU MENU : Entrée et plat principal du midi ou du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Garnir simplement votre recette de salade grecque préférée de filets de sole panés.</p>	<p> Une touche parfaite pour le risotto</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et servir sur un risotto crémeux au parmesan et aux petits pois.</p>
<p> Savoureux dans un macaroni au fromage</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Utiliser du cheddar fumé pour de délicieux arômes fumés et garnir de morue en croûte aux pommes de terre croustillante.</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 rôtir de mini pommes de terre Yukon, retirer et piler la chair puis garnir pour servir en accompagnement.</p>	<p> Bonifiez le bol burrito</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Un ajout délicieux et surprenant au bol burrito traditionnel.</p>	<p> Parfait avec du parmesan</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Servir avec des fettuccine Alfredo et un pain à l'ail pour un plat réconfortant et savoureux.</p>	<p> Un style épilé tout droit des Caraïbes</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Préparer un sandwich avec de la salade de chou inspirée des Caraïbes et une remoulade aux épices chargée et servir avec des frites de yucca.</p>
<p> Parfait en gratin</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Accompagner de légumes de saison pour un délicieux gratin de morue facile.</p>	<p> En compagnie de risotto</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Servir avec des asperges parfumées aux agrumes et un risotto aux pois verts.</p>	<p> Un favori servi avec frites</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Réinventer le traditionnel fish and chips avec des ailes de goberge d'AlaskaSM.</p>	<p> Fish and chips version santé</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : Faire cuire (et non frire) la sole pour une variante santé au fish and chips traditionnel.</p>	<p> Un sandwich ouvert épatant</p> <p>AU MENU : Plat principal du midi et du soir</p> <p>CONSEIL DU CHEF : 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>