

Produit Product	Liste des ingrédients Ingredient List	Mode de cuisson Cooking Instructions	Sans gluten/Sans produits laitier/ végétalien/végétarien Dairy Free/Gluten Free/Vegan/Vegetarian
BLANQUETTE DE POULET DE GRAIN DU QUÉBEC AVEC CANNEBERGES, LÉGUMES, VIN BLANC ET CRÈME	Poulet ge grain du Québec, oignons, céleri, carottes, poireaux, pommes de terre, canneberges, vin blanc, crème, fond de volaille maison, féculé de maïs, beurre,huile d'olive, thym, romarin, feuille de laurier, poivre, sel. CONTIENT: PRODUIT LAITIERS, SULFITES.	Préparation 1. Retirer le produit de la boîte en carton extérieur. 2. Décongeler. 3. Préchauffer le fours à 350 °F. 4. Retirer la pellicule plastique. 5. Placer le produit dans le four préchauffer à 350 °F dans le récipient fourni ou dans votre propre plat allant au four pendant environs 25-30 minutes jusqu'à ce que le nourriture soit chaud. 6. Retirer les aliments chauffés du four. Servir et déguster de délicieux plats faits maison avec des ingrédients naturels.	Sans gluten
CHICKEN BLANQUETTE WITH QUÉBEC GRAIN-FED CHICKEN, CRANBERRIES, WHITE WINE & CREAM	QUÉBEC grain-fed chicken, onions, celery, carrots, leeks, potatoes, cranberries, white wine, cream, homemade chicken stock, corn starch, butter, olive oil, fresh thyme, fresh rosemary, bay leaf, pepper, salt. CONTAINS: DAIRY, SULPHITES.	Preparation 1. Remove product from exterior cardboard box. 2. Defrost. 3. Preheat oven to 350°F. 4. Remove top seal from product. 5. Place product in preheated 350°F oven in container provided or your own ovenproof dish for approximately 25-30 minutes until food is hot. 6. Remove heated food from oven. Serve and and enjoy this delicious all natural casserole.	Gluten-free
BOURGUIGNON DE BOEUF AVEC VIN ROUGE, OIGNONS PERLÉS ET CHAMPIGNONS	Boeuf, champignons, tomates, fond de volaille maison, oignons, bacon, vin rouge, pâte de tomate, gelée de groseilles rouge, vinaigre balsamique, féculé de maïs, ail, thym frais et séché, feuille de laurier, poivre, sel. CONTIENT: SULFITES.	Préparation 1. Retirer le produit de la boîte en carton extérieur. 2. Décongeler. 3. Préchauffer le fours à 350 °F. 4. Retirer la pellicule plastique. 5. Placer le produit dans le four préchauffer à 350 °F dans le récipient fourni ou dans votre propre plat allant au four pendant environs 25-30 minutes jusqu'à ce que le nourriture soit chaud. 6. Retirer les aliments chauffés du four. Servir et déguster de délicieux plats faits maison avec des ingrédients naturels.	Sans gluten Sans produits laitiers
BEEF BOURGUIGNON WITH BEEF, RED WINE, PEARL ONIONS & MUSHROOMS	Beef, mushrooms, tomatoes, homemade chicken stock, onions, bacon, red wine, tomato paste, red currant jelly, balsamic vinegar, cornstarch, garlic, fresh and dried thyme, bay leaf, pepper, salt. CONTAINS: SULPHITES.	Preparation 1. Remove product from exterior cardboard box. 2. Defrost. 3. Preheat oven to 350°F. 4. Remove top seal from product. 5. Place product in preheated 350°F oven in container provided or your own ovenproof dish for approximately 25-30 minutes until food is hot. 6. Remove heated food from oven. Serve and and enjoy this delicious all natural casserole.	Gluten-free Dairy-free
CARI DE BŒUF VINDALOO	Boeuf, fond de boeuf maison, gingembre, ail, oignons, vinaigre de cidre, tomate, mangue, poivrons verts, pâte de tomates, huile végétale, coriandre fraîche, épices fraîchement torréfiées et moulues et assaisonnement (graines de cumin, graines de coriandre, graines de fenouil, clous de girofle, cardamome, cannelle, poivre, flocons de piment, curcuma, fenugrec, cayenne, paprika, sel).	Préparation 1. Retirer le produit de la boîte en carton extérieur. 2. Décongeler. 3. Préchauffer le fours à 350 °F. 4. Retirer la pellicule plastique. 5. Placer le produit dans le four préchauffer à 350 °F dans le récipient fourni ou dans votre propre plat allant au four pendant environs 25-30 minutes jusqu'à ce que le nourriture soit chaud. 6. Retirer les aliments chauffés du four. Servir et déguster de délicieux plats faits maison avec des ingrédients naturels.	Sans gluten Sans produits laitiers
BEEF VINDALOO	Beef, homemade beef stock, ginger, garlic, onions apple cider vinegar, tomato, mango, green peppers, tomato paste, vegetable oil, fresh coriander, freshly roasted and ground spices and seasonings (cumin seed, coriander seed, fennel seed, cloves, cardamom, cinnamon, pepper, chili flakes, turmeric, fenugreek, cayenne, paprika, salt).	Preparation 1. Remove product from exterior cardboard box. 2. Defrost. 3. Preheat oven to 350°F. 4. Remove top seal from product. 5. Place product in preheated 350°F oven in container provided or your own ovenproof dish for approximately 25-30 minutes until food is hot. 6. Remove heated food from oven. Serve and and enjoy this delicious all natural curry.	Gluten-free Dairy-free
CARI DE LÉGUMES AVEC LENTILLES ET POIS CHICHES	Lentilles, pois chiches, tomates, poivrons verts, chou-fleur, courgettes, carottes, oignons, aubergines, mangues, tamarin, pois verts, huile végétale, coriandre, gingembre, ail, fenugrec, épices fraîchement torréfiées et moulues et assaisonnement (graines de cumin, coriandre graines, graines de fenouil, clous de girofle, cardamome, cannelle, poivre, flocons de piment, curcuma, fenugrec, cayenne, paprika, sel).	Préparation 1. Retirer le produit de la boîte en carton extérieur. 2. Décongeler. 3. Préchauffer le fours à 350 °F. 4. Retirer la pellicule plastique. 5. Placer le produit dans le four préchauffer à 350 °F dans le récipient fourni ou dans votre propre plat allant au four pendant environs 25-30 minutes jusqu'à ce que le nourriture soit chaud. 6. Retirer les aliments chauffés du four. Servir et déguster de délicieux plats faits maison avec des ingrédients naturels	Sans gluten Sans produits laitiers Végétalien Végétarien
VEGETABLE CURRY WITH LENTILS & CHICKPEAS	Lentils, chick peas, tomatoes, green peppers, cauliflower, zucchini, carrots, onions, eggplant, mango, tamarind, green peas, vegetable oil, coriander, ginger, garlic, fenugreek, freshly roasted and ground spices and seasoning (cumin seed, coriander seed, fennel seed, cloves, cardamom, cinnamon, pepper, chilli flakes, turmeric, fenugreek, cayenne, paprika, salt).	Preparation 1. Remove product from exterior cardboard box. 2. Defrost. 3. Preheat oven to 350°F. 4. Remove top seal from product. 5. Place product in preheated 350°F oven in container provided or your own ovenproof dish for approximately 25-30 minutes until food is hot. 6. Remove heated food from oven. Serve and and enjoy this delicious all natural curry.	Gluten-free Dairy-free Vegan Vegetarian
CARI DE LÉGUMES AVEC MANGUES, TOMATES ET TOFU	Tomates, mangues, oignons, aubergines, chou-fleur, courgette, pois verts, poivrons verts, tofu, pâte de tomate, tamarin, huile végétale, coriandre, ail, gingembre, fenugrec, épices fraîchement torréfiées et moulues et assaisonnement (cumin, coriandre, graines de fenouil, clous de girofle, cardamome, cannelle, poivre, flocons de piment, curcuma, fenugrec, cayenne, paprika, sel).	Préparation 1. Retirer le produit de la boîte en carton extérieur. 2. Décongeler. 3. Préchauffer le fours à 350 °F. 4. Retirer la pellicule plastique. 5. Placer le produit dans le four préchauffer à 350 °F dans le récipient fourni ou dans votre propre plat allant au four pendant environs 25-30 minutes jusqu'à ce que le nourriture soit chaud. 6. Retirer les aliments chauffés du four. Servir et déguster de délicieux plats faits maison avec des ingrédients naturels	Sans gluten Sans produits laitiers Végétalien Végétarien
VEGETABLE CURRY WITH MANGO, TOMATO & TOFU	Tomatoes, mango, onions, eggplant, cauliflower, zucchini, green peas, green peppers, tofu, tomato paste, tamarind, vegetable oil, coriander, garlic, ginger, fenugreek, freshly roasted and ground spices and seasonings (cumin, coriander, fennel seed, cloves, cardamom, cinnamon, pepper, chilli flakes, turmeric, fenugreek, cayenne, paprika, salt).	Preparation 1. Remove product from exterior cardboard box. 2. Defrost. 3. Preheat oven to 350°F. 4. Remove top seal from product. 5. Place product in preheated 350°F oven in container provided or your own ovenproof dish for approximately 25-30 minutes until food is hot. 6. Remove heated food from oven. Serve and and enjoy this delicious all natural curry.	Gluten-free Dairy-free Vegan Vegetarian
CARI DE PORC DU QUÉBEC À LA THAÏ AVEC NOIX DE COCO, CITRONNELLE ET FEUILLE DE LIME	Porc du Québec, lait de coco, poivrons verts, abricots, pâte de cari (piments verts, citronnelle, ail, sel, galanga, crevette, feuille de lime, combava, coriandre, épices), feuille de lime, féculé de maïs, sauce de poisson (anchois, sel, sucre), basilic Thaï, coriandre fraîche, citronnelle. CONTIENT: POISSON, MOLLUSQUES, SULFITES.	Préparation 1. Retirer le produit de la boîte en carton extérieur. 2. Décongeler. 3. Préchauffer le fours à 350 °F. 4. Retirer la pellicule plastique. 5. Placer le produit dans le four préchauffer à 350 °F dans le récipient fourni ou dans votre propre plat allant au four pendant environs 25-30 minutes jusqu'à ce que le nourriture soit chaud. 6. Retirer les aliments chauffés du four. Servir et déguster de délicieux plats faits maison avec des ingrédients naturels	Sans gluten Sans produits laitiers

THAI STYLE PORK CURRY WITH QUÉBEC PORK, COCONUT, LEMONGRASS & LIMELEAF	QUÉBEC pork, coconut milk, green peppers, apricots, curry paste (green chilies, lemongrass, garlic, salt, galangal, shrimp, kaffir lime leaf, coriander seed, spices), lime leaf, cornstarch, fish sauce (anchovies, salt, sugar), Thai basil, fresh coriander, lemongrass. CONTAINS: FISH, SHELLFISH, SULPHITES.	Preparation 1. Remove product from exterior cardboard box. 2. Defrost. 3. Preheat oven to 350°F. 4. Remove top seal from product. 5. Place product in preheated 350°F oven in container provided or your own ovenproof dish for approximately 25-30 minutes until food is hot. 6. Remove heated food from oven. Serve and and enjoy this delicious all natural curry.	Gluten-free Dairy-free
CARI DE POULET DE GRAIN DU QUÉBEC AU BEURRE AVEC AMANDES, CRÈME ET ÉPICES INDIENNES	<i>Poulet de grain du Québec, tomates, mangue, oignons, poivrons verts, crème, amandes, yogurt nature, coriandre, gingembre, ail, jus de citron, pâte de tomate, huile végétale, épices fraîchement torréfiées et moulues et assaisonnement (cardamome, cumin, graines de fenouil, clous de girofle, cannelle, poivre, flocons de piment, poivre noir, fenugrec, curcuma, cayenne, paprika, sel). CONTIENT: PRODUIT LAITIERS, NOIX.</i>	<i>Préparation 1. Retirer le produit de la boîte en carton extérieur. 2. Décongeler. 3. Préchauffer le fours à 350 °F. 4. Retirer la pellicule plastique. 5. Placer le produit dans le four préchauffer à 350 °F dans le récipient fourni ou dans votre propre plat allant au four pendant environs 25-30 minutes jusqu'à ce que le nourriture soit chaud. 6. Retirer les aliments chauffés du four. Servir et déguster de délicieux plats faits maison avec des ingrédients naturels</i>	Sans gluten
BUTTER CHICKEN CURRY WITH QUÉBEC GRAIN-FED CHICKEN, ALMONDS, CREAM & INDIAN SPICES	QUÉBEC grain-fed chicken, tomatoes, mango, onions, green peppers, cream, almonds, plain yogurt, coriander, ginger, garlic, lemon juice, tomato paste, vegetable oil, freshly roasted and ground spices and seasoning (cardamom, cumin, fennel seed, cloves, cinnamon, pepper, chili pepper flakes, black pepper, fenugreek, turmeric, cayenne, paprika, salt). CONTAINS: DAIRY, NUTS.	Preparation 1. Remove product from exterior cardboard box. 2. Defrost. 3. Preheat oven to 350°F. 4. Remove top seal from product. 5. Place product in preheated 350°F oven in container provided or your own ovenproof dish for approximately 25-30 minutes until food is hot. 6. Remove heated food from oven. Serve and and enjoy this delicious all natural curry.	Gluten-free
CARI DE POULET DE GRAIN DU QUÉBEC AVEC MANGUE ET TOMATES	<i>Poulet de grain du Québec, tomates, mangues, oignons, poivrons verts, coriandre fraîche, gingembre, ail, pâte de tomate, huile végétale, épices fraîchement torréfiées et moulues et assaisonnement (cumin, coriandre, graines de fenouil, girofle, cannelle, poivre, flocons de piment), cardamome, curcuma, fenugrec, cayenne, paprika, sel.</i>	<i>Préparation 1. Retirer le produit de la boîte en carton extérieur. 2. Décongeler. 3. Préchauffer le fours à 350 °F. 4. Retirer la pellicule plastique. 5. Placer le produit dans le four préchauffer à 350 °F dans le récipient fourni ou dans votre propre plat allant au four pendant environs 25-30 minutes jusqu'à ce que le nourriture soit chaud. 6. Retirer les aliments chauffés du four. Servir et déguster de délicieux plats faits maison avec des ingrédients naturels</i>	Sans gluten Sans produits laitiers
CHICKEN CURRY WITH QUÉBEC GRAIN-FED CHICKEN, MANGO & TOMATO	QUÉBEC grain-fed chicken, tomatoes, mango, onions, green peppers, fresh coriander, ginger, garlic, tomato paste, vegetable oil, freshly roasted and ground spices and seasonings (cumin, coriander, fennel seeds, girofle, cinnamon, pepper, chili flakes), cardamom, turmeric, fenugreek, cayenne, paprika, salt.	Preparation 1. Remove product from exterior cardboard box. 2. Defrost. 3. Preheat oven to 350°F. 4. Remove top seal from product. 5. Place product in preheated 350°F oven in container provided or your own ovenproof dish for approximately 25-30 minutes until food is hot. 6. Remove heated food from oven. Serve and and enjoy this delicious all natural curry.	Gluten-free Dairy-free
CASSOULET AVEC CONFIT DE CANARD DU QUÉBEC ET SAUCISSE	<i>Haricots blancs, canard du Québec, sauceisse sans gluten, jarret de porc, céleri, oignons, moutarde de dijon, vin blanc, bière sans gluten, sirop d'érable, vinaigre balsamique, ail, thym frais, laurier, poivre, sel, zeste d'orange. CONTIENT: MOUTARDE, SULFITES.</i>	<i>Préparation 1. Retirer le produit de la boîte en carton extérieur. 2. Décongeler. 3. Préchauffer le fours à 350 °F. 4. Retirer la pellicule plastique. 5. Placer le produit dans le four préchauffer à 350 °F dans le récipient fourni ou dans votre propre plat allant au four pendant environs 25-30 minutes jusqu'à ce que le nourriture soit chaud. 6. Retirer les aliments chauffés du four. Servir et déguster de délicieux plats faits maison avec des ingrédients naturels.</i>	Sans gluten Sans produits laitiers
CASSOULET WITH QUÉBEC DUCK CONFIT & SAUSAGE	White beans, QUÉBEC duck, gluten-free sausage, pork hock, celery, onion, dijon mustard, white wine, gluten-free beer, maple syrup, balsamic vinegar, garlic, fresh thyme, bay leaf, pepper, salt, orange zest. CONTAINS: MUSTARD, SULPHITES.	Preparation 1. Remove product from exterior cardboard box. 2. Defrost. 3. Preheat oven to 350°F. 4. Remove top seal from product. 5. Place product in preheated 350°F oven in container provided or your own ovenproof dish for approximately 25-30 minutes until food is hot. 6. Remove heated food from oven. Serve and and enjoy this delicious all natural casserole.	Gluten-free Dairy-free
COQ-AU-VIN AVEC POULET DE GRAIN DU QUÉBEC, VIN ROUGE, ONIONS PERLÉS ET CHAMPIGNONS	<i>Poulet du Québec nourri au grain, tomates, champignons, oignons, fond de volaille maison, bacon, vin rouge, pâte de tomate, vinaigre balsamique, gelée de groseilles, ail, féculé de maïs, thym frais, feuille de laurier, poivre, sel. CONTIENT: SULFITES.</i>	<i>Préparation 1. Retirer le produit de la boîte en carton extérieur. 2. Décongeler. 3. Préchauffer le fours à 350 °F. 4. Retirer la pellicule plastique. 5. Placer le produit dans le four préchauffer à 350 °F dans le récipient fourni ou dans votre propre plat allant au four pendant environs 25-30 minutes jusqu'à ce que le nourriture soit chaud. 6. Retirer les aliments chauffés du four. Servir et déguster de délicieux plats faits maison avec des ingrédients naturels.</i>	Sans gluten Sans produits laitiers
COQ-AU-VIN WITH QUÉBEC GRAIN-FED CHICKEN, RED WINE, PEARL ONIONS & MUSHROOMS	QUÉBEC grain-fed chicken, tomatoes, mushrooms, onion, homemade chicken stock, bacon, red wine, tomato paste, balsamic vinegar, red currant jelly, garlic, cornstarch, fresh thyme, bay leaf, pepper, salt. CONTAINS: SULPHITES.	Preparation 1. Remove product from exterior cardboard box. 2. Defrost. 3. Preheat oven to 350°F. 4. Remove top seal from product. 5. Place product in preheated 350°F oven in container provided or your own ovenproof dish for approximately 25-30 minutes until food is hot. 6. Remove heated food from oven. Serve and and enjoy this delicious all natural casserole.	Gluten-free Dairy-free
LASAGNE AU BŒUF AVEC TOMATES ITALIENNES, RICOTTA ET THYM	<i>Pâtes (100% blé dur), boeuf, tomates Italiennes, oignons, ail, vinaigre balsamique, pâte de tomate, vin blanc, mozzarella, ricotta, fromage cottage, huile d'olive, beurre, thym, basilic frais, persil frais Italien, poivre, sel. CONTIENT: PRODUIT LAITIERS, SULFITES.</i>	<i>Préparation 1. Retirer le produit de la boîte en carton extérieur. 2. Décongeler. 3. Préchauffer le fours à 350 °F. 4. Retirer la pellicule plastique. 5. Placer le produit dans le four préchauffer à 350 °F dans le récipient fourni ou dans votre propre plat allant au four pendant environs 25-30 minutes jusqu'à ce que le nourriture soit chaud. 6. Retirer les aliments chauffés du four. Servir et déguster de délicieux plats faits maison avec des ingrédients naturels.</i>	-
LASAGNA WITH BEEF, PLUM TOMATOES, RICOTTA & THYME	Pasta (100% durum wheat), beef, plum tomatoes, onions, garlic, balsamic vinegar, tomato paste, white wine, mozzarella, ricotta, cottage cheese, olive oil, butter, thyme, fresh basil, fresh Italian parsley, pepper, salt. CONTAINS: DAIRY, SULPHITES.	Preparation 1. Remove product from exterior cardboard box. 2. Defrost. 3. Preheat oven to 350°F. 4. Remove top seal from product. 5. Place product in preheated 350°F oven in container provided or your own ovenproof dish for approximately 25-30 minutes until food is hot. 6. Remove heated food from oven. Serve and and enjoy this delicious all natural pasta dish.	-

LASAGNE AU CANARD DU QUÉBEC, TOMATES ET RICOTTA	Pâtes (100% blé dur), tomates, mozzarella, ricotta, fromage cottage, canard, oignons, vin blanc, vinaigre balsamique, pâte de tomate, gelée de groseilles, huile d'olive, basilic frais, persil frais Italien, ail, poivre, sel. CONTIENT: PRODUIT LAITIERS, SULFITES.	Préparation 1. Retirer le produit de la boîte en carton extérieur. 2. Décongeler. 3. Préchauffer le fours à 350 °F. 4. Retirer la pellicule plastique. 5. Placer le produit dans le four préchauffer à 350 °F dans le récipient fourni ou dans votre propre plat allant au four pendant environs 25-30 minutes jusqu'à ce que le nourriture soit chaud. 6. Retirer les aliments chauffés du four. Servir et déguster de délicieux plats faits maison avec des ingrédients naturels.	-
QUÉBEC DUCK LASAGNA, TOMATO & RICOTTA	Pasta (100% durum wheat), tomatoes, mozzarella, ricotta, cottage cheese, duck, onion, white wine, balsamic vinegar, tomato paste, red currant jelly, olive oil, fresh basil, fresh Italian parsley, garlic, pepper, salt. CONTAINS: DAIRY, SULPHITES.	Preparation 1. Remove product from exterior cardboard box. 2. Defrost. 3. Preheat oven to 350°F. 4. Remove top seal from product. 5. Place product in preheated 350°F oven in container provided or your own ovenproof dish for approximately 25-30 minutes until food is hot. 6. Remove heated food from oven. Serve and and enjoy this delicious all natural pasta dish.	-
LASAGNE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ET BRIE DU QUÉBEC, RICOTTA ET ESTRAGON	Pâtes (100% blé dur), champignons cultivés et champignons sauvages (portobello, trompette noir, pleurotte, cèpes, shiitake, huile de truffe), mozzarella, ricotta, fromage cottage, fromage à la crème, brie, oignons, vin blanc, beurre, huile d'olive, féculé de maïs, ail, estragon, huile de truffe, poivre, sel. CONTIENT: PRODUIT LAITIERS, SULFITES.	Préparation 1. Retirer le produit de la boîte en carton extérieur. 2. Décongeler. 3. Préchauffer le fours à 350 °F. 4. Retirer la pellicule plastique. 5. Placer le produit dans le four préchauffer à 350 °F dans le récipient fourni ou dans votre propre plat allant au four pendant environs 25-30 minutes jusqu'à ce que le nourriture soit chaud. 6. Retirer les aliments chauffés du four. Servir et déguster de délicieux plats faits maison avec des ingrédients naturels.	Végétarien
WILD MUSHROOM LASAGNA WITH QUÉBEC BRIE, RICOTTA & TARRAGON	Pasta (100% durum wheat), cultivated and wild mushrooms (portobello, black trumpet, oyster, porcini, shiitake, truffle oil), mozzarella, ricotta, cottage cheese, cream cheese, brie, onions, white wine, butter, olive oil, cornstarch, garlic, tarragon, truffle oil, pepper, salt. CONTAINS: DAIRY, SULPHITES.	Preparation 1. Remove product from exterior cardboard box. 2. Defrost. 3. Preheat oven to 350°F. 4. Remove top seal from product. 5. Place product in preheated 350°F oven in container provided or your own ovenproof dish for approximately 25-30 minutes until food is hot. 6. Remove heated food from oven. Serve and and enjoy this delicious all natural pasta dish.	Vegetarian
MACARONI AU FROMAGE GOURMET AVEC HUILE DE TRUFFES ET PARMIGIANO REGGIANO	Pâtes (100% blé dur), sauce Béchamel (lait, beurre, farine, ail, muscade, sel, poivre), cheddar, parmesan, tartuffata (champignons, huile de tournesol, truffes, olives noires, herbes, gluconate ferreux), huile de truffe, poivre, sel. CONTIENT: PRODUIT LAITIERS, BLÉ.	Préparation 1. Retirer le produit de la boîte en carton extérieur. 2. Décongeler. 3. Préchauffer le fours à 350 °F. 4. Retirer la pellicule plastique. 5. Placer le produit dans le four préchauffer à 350 °F dans le récipient fourni ou dans votre propre plat allant au four pendant environs 25-30 minutes jusqu'à ce que le nourriture soit chaud. 6. Retirer les aliments chauffés du four. Servir et déguster de délicieux plats faits maison avec des ingrédients naturels.	Végétarien
GOURMET MACARONI & CHEESE WITH TRUFFLE OIL & PARMIGIANO REGGIANNO	Pasta (100% durum wheat), Béchamel sauce (milk, butter, flour, garlic, nutmeg, salt, pepper), cheddar, parmesan, tartuffata (mushrooms, sunflower oil, truffles, black olives, herbs, ferrous gluconate), truffle oil, pepper, salt. CONTAINS: DAIRY, WHEAT.	Preparation 1. Remove product from exterior cardboard box. 2. Defrost. 3. Preheat oven to 350°F. 4. Remove top seal from product. 5. Place product in preheated 350°F oven in container provided or your own ovenproof dish for approximately 25-30 minutes until food is hot. 6. Remove heated food from oven. Serve and and enjoy this delicious all natural pasta dish.	Vegetarian
MARBELLA DE POULET DE GRAIN DU QUÉBEC AVEC OLIVES, CÂPRES ET PRUNEAUX	Poulet du Québec nourri au grain, fond de volaille maison, pruneaux, câpres, olives, ail, cassonade, vin blanc, huile d'olive, féculé de maïs, vinaigre balsamique, coriandre fraîche, feuilles de laurier, poivre, sel. CONTIENT: SULFITES.	Préparation 1. Retirer le produit de la boîte en carton extérieur. 2. Décongeler. 3. Préchauffer le fours à 350 °F. 4. Retirer la pellicule plastique. 5. Placer le produit dans le four préchauffer à 350 °F dans le récipient fourni ou dans votre propre plat allant au four pendant environs 25-30 minutes jusqu'à ce que le nourriture soit chaud. 6. Retirer les aliments chauffés du four. Servir et déguster de délicieux plats faits maison avec des ingrédients naturels.	Sans gluten Sans produits laitiers
CHICKEN MARBELLA WITH QUÉBEC GRAIN-FED CHICKEN, OLIVES, CAPERS & PRUNES	QUÉBEC grain-fed chicken, homemade chicken stock, prunes, capers, olives, garlic, brown sugar, white wine, olive oil, cornstarch, balsamic vinegar, fresh coriander, bay leaves, pepper, salt. CONTAINS: SULPHITES.	Preparation 1. Remove product from exterior cardboard box. 2. Defrost. 3. Preheat oven to 350°F. 4. Remove top seal from product. 5. Place product in preheated 350°F oven in container provided or your own ovenproof dish for approximately 25-30 minutes until food is hot. 6. Remove heated food from oven. Serve and and enjoy this delicious all natural casserole.	Gluten-free Dairy-free
POULET AVEC CHAMPIGNONS SAUVAGES, CANNEBERGES, ESTRAGON	Cuisse de poulet de grain du Québec, champignons sauvages (cèpes, portobello, pleurotte, trompette), oignons, beurre, vin blanc, crème 35 %, ail. CONTIENT: PRODUIT LAITIERS	Préparation 1. Retirer le produit de la boîte en carton extérieur. 2. Décongeler. 3. Préchauffer le fours à 350 °F. 4. Retirer la pellicule plastique. 5. Placer le produit dans le four préchauffer à 350 °F dans le récipient fourni ou dans votre propre plat allant au four pendant environs 25-30 minutes jusqu'à ce que le nourriture soit chaud. 6. Retirer les aliments chauffés du four. Servir et déguster de délicieux plats faits maison avec des ingrédients naturels.	Sans gluten
CHICKEN WITH WILD MUSHROOMS, CRANBERRIES & TARRAGON	Québec grain-fed chicken thighs, wild mushrooms (cepes, portobello, oyster, trumpet), onions, butter, white wine, 35% cream, garlic. CONTAINS: DAIRY.	Preparation 1. Remove product from exterior cardboard box. 2. Defrost. 3. Preheat oven to 350°F. 4. Remove top seal from product. 5. Place product in preheated 350°F oven in container provided or your own ovenproof dish for approximately 25-30 minutes until food is hot. 6. Remove heated food from oven. Serve and and enjoy this delicious all natural casserole.	Gluten-free
CHUTNEY AUX CITRONS VERTS ET CORIANDRE	Citron verts, sucre de canne, coriandre, gingembre, fenugrec, épices.	Refroidir après ouverture.	Sans gluten Sans produits laitiers Végétalien Végétarien
LIME & CORIANDER CHUTNEY	Lime, sugar, coriander, ginger, fenugreek, spices.	Refrigerate after opening.	Gluten-free Dairy-free Vegan Vegetarian
CHUTNEY DE MANGUE AVEC RAISINS SECS ET CORIANDRE	Mangues, oignons perles, raisins secs, vinaigre de cidre, gingembre, sucre, coriandre, fenugrec, cannelle, clous de girofle, piment de la Jamaïque, cumin, cardamome, épices.	Refroidir après ouverture.	Sans gluten Sans produits laitiers Végétalien Végétarien
MANGO CHUTNEY WITH RAISINS & CORIANDER	Mangos, pearl onions, raisins, cider vinegar, ginger, sugar, coriander, fenugreek, cinnamon, cloves, allspice, cumin, cardamom, spices.	Refrigerate after opening.	Gluten-free Dairy-free Vegan Vegetarian

COMPOTE DE CANNEBERGES DU QUÉBEC À L'ORANGE ET DIJON	Canneberges, oignons, groseilles, sucre, vinaigre balsamique, moutarde de Dijon, Porto, jus d'orange. CONTIENT: MOUTARDE, SULPHITES	Refroidir après ouverture.	Sans gluten Sans produits laitiers Végétalien Végétarien
QUÉBEC CRANBERRY COMPOTE WITH ORANGE & DIJON	Cranberries, onions, red currants, sugar, balsamic vinegar, Dijon mustard, Port, orange juice. CONTAINS: MUSTARD, SULFITES	Refrigerate after opening.	Gluten-free Dairy-free Vegan Vegetarian
RELISH AUX TOMATES À L'INDIENNE	Tomates, oignons, poivrons rouge, poivrons vert, céleri, vinaigre de cidre, sucre, flocons de piment, sel, poivre.	Refroidir après ouverture.	Sans gluten Sans produits laitiers Végétalien Végétarien
EAST INDIA TOMATO PICKLE	Tomato, onion, red pepper, green pepper, celery, cider vinegar, sugar, chili flakes, salt, pepper.	Refrigerate after opening.	Gluten-free Dairy-free Vegan Vegetarian
RELISH MARINADE LADY ROSS À LA MOUTARDE	Concombre, céleri, oignons, cornichons, poivrons rouges et verts, vinaigre de cidre, curcuma, fécule de maïs, sel, poivre, sucre, poudre de moutarde. CONTIENT: MOUTARDE	Refroidir après ouverture.	Sans gluten Sans produits laitiers Végétalien Végétarien
LADY ROSS MUSTARD PICKLE	Cucumber, celery, onions, gherkins, red & green peppers, cider vinegar, turmeric, cornstarch, salt, pepper, sugar, mustard powder. CONTAINS: MUSTARD	Refrigerate after opening.	Gluten-free Dairy-free Vegan Vegetarian
MARMELADE D'ORANGES DE SÉVILLE AVEC WHISKEY ÉCOSSAIS	Oranges de Séville, sucre, whiskey.	Refroidir après ouverture.	Sans gluten Sans produits laitiers Végétalien Végétarien
SEVILLE ORANGE MARMALADE WITH SCOTCH WHISKEY	Seville oranges, sugar, scotch whiskey.	Refrigerate after opening.	Gluten-free Dairy-free Vegan Vegetarian
CONFIT DE CANARD MOULARD DU QUÉBEC	Canard moulard du Québec.	Préchauffer le four à 400°F. Placer les cuisses de canard de façon à ce que la peau soit tournée vers le haut et cuire pendant 7 minutes. Retirer et tourner pour que la peau soit en dessous. Continuer la cuisson pour 7 minutes supplémentaires.	Sans gluten Sans produits laitiers
QUÉBEC MOULARD DUCK CONFIT	Québec Moulard duck.	Preheat oven to 400°F. Place duck legs in heavy pan, skin side up and cook for 7 minutes. Turn skin side down and cook a further 7 minutes. Remove from oven and enjoy.	Gluten-free Dairy-free
HAMBOURGEOIS AGNEAU AVEC CHUTNEY À LA LIME	Agneau, citrons verts, sucre, coriandre, ail, gingembre, menthe, cumin, curcuma, fenugrec, cannelle, sel, poivre.	Cuire à une température interne minimale de 71°C.	Sans gluten Sans produits laitiers
LAMB BURGER WITH LIME CHUTNEY	Lamb, limes, sugar, coriander, garlic, ginger, mint, cumin, turmeric, fenugreek, cinnamon, salt, pepper.	Cook to a minimum internal temperature of 160°F.	Gluten-free Dairy-free
HAMBOURGEOIS AU BOEUF, FROMAGE BLEU D'ERMITE, CANNEBERGES, ROMARIN	Bœuf, fromage Bleu d'Ermité, canneberges, romarin, sel, poivre. CONTIENT: PRODUIT LAITIERS	Cuire à une température interne minimale de 71°C.	Sans gluten
BEEF HAMBURGER WITH BLEU D'ERMITE CHEESE, CRANBERRIES, ROSEMARY	Beef, Bleu d'Ermité cheese, cranberries, rosemary, salt, pepper. CONTAINS: DAIRY.	Cook to a minimum internal temperature of 160°F.	Gluten-free
HAMBOURGEOIS POULET DE GRAIN DU QUÉBEC AVEC ÉPICES TANDOORI	Poulet de grain du Québec, épices Tandoori, coriandre, ail, gingembre, jus de citron, sel, poivre.	Cuire à une température interne minimale de 73°C.	Sans gluten Sans produits laitiers
QUÉBEC GRAIN-FED CHICKEN BURGER WITH TANDOORI SPICES	Québec grain-fed chicken, tandoori spices, coriander, garlic, ginger, lemon juice, salt, pepper.	Cook to a minimum internal temperature of 165°F.	Gluten-free Dairy-free
HAMBOURGEOIS VÉGÉTERIEN AUX LENTILLES BÉLUGA AVEC CORIANDRE, ABRICOTS ET PACANES	Lentilles noires, oignons, pacanes, abricots échés, ail, gingembre, huile d'olive, basilic frais, coriandre, sel, flocons de chili, zeste de citron. CONTIENT: NOIX	Rechauffer les burgers aux lentilles à feu moyen dans un poêlon ou sur le BBQ de 3-4 minutes chaque côté.	Sans gluten Sans produits laitiers Végétalien Végétarien
BELUGA LENTIL BURGER WITH CORIANDER, APRICOTS & PECANS	Black lentils, onions, pecans, dried apricots, garlic, ginger, olive oil, fresh basil, fresh coriander, salt, chili flakes, lemon zest. CONTAINS: NUTS	Heat lentil burgers over medium heat in a frying pan or on the BBQ, 3-4 minutes per side.	Gluten-free Dairy-free Vegan Vegetarian
PIZZA AGNEAU, BÉCHAMEL, AUBERGINE, POIVRONS ROUGES ET FROMAGE DE CHÈVRE	Pain multigrains (farine de blé enrichie, eau purifiée, graines de tournesol, blé concassé, flocons d'orge, flocons d'avoine, graines de lin, graines de millet, huile de canola, levure, extrait de pâte fermentée, sel, sucre, farine de blé malté, enzymes, acide ascorbique), fromage à la crème, viande d'agneau, aubergines, sauce béchamel (lait, farine, beurre, ail, sel, poivre), fromage de chèvre, oignons, poivrons rouges, romarin, huile d'olive, sel, poivre. CONTIENT : BLÉ, PRODUIT LAITIERS.	Retirer le produit de son emballage. Placer la pizza encore congelée sur une plaque légèrement graissée, allant au four. Placer dans le four préchauffé à 400 °F pour 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit croustillante et que la garniture soit chaude.	-
GROUND LAMB, BECHAMEL, EGGPLANT, RED PEPPER & GOATS CHEESE PIZZA	Multi-grain flatbread (Enriched wheat flour, water, sunflower seeds, cracked wheat, barley flakes, oat flakes, flax seeds, millet seeds, canola oil, fresh yeast, yeast extract, salt, sugar, malted wheat flour, enzymes, ascorbic acid), cream cheese, lamb meat, eggplant, Béchamel sauce (milk, flour, butter, garlic, salt, pepper), goats cheese, onions, red peppers, rosemary, olive oil, salt, pepper. CONTAINS: WHEAT, DAIRY.	Remove all packaging from pizza while still frozen. Place pizza on lightly oiled baking sheet and into preheated 400°F oven for 10-15 minutes or until crust and topping is hot.	-
PIZZA BLEU ERMITE, FIGUES ET OIGNONS CARAMELISÉS	Pain multigrains (farine de blé enrichie, eau purifiée, graines de tournesol, blé concassé, flocons d'orge, flocons d'avoine, graines de lin, graines de millet, huile de canola, levure, extrait de pâte fermentée, sel, sucre, farine de blé malté, enzymes, acide ascorbique), fromage à la crème, figues, fromage bleu d'Ermité, oignons rouges, jus d'orange, vinaigre, romarin, sucre, poivre. CONTIENT : BLÉ, PRODUIT LAITIERS.	Retirer le produit de son emballage. Placer la pizza encore congelée sur une plaque légèrement graissée, allant au four. Placer dans le four préchauffé à 400 °F pour 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit croustillante et que la garniture soit chaude.	Végétarien
BLEU ERMITE, FIG & CARAMELIZED ONION PIZZA	Multi-grain flatbread (Enriched wheat flour, water, sunflower seeds, cracked wheat, barley flakes, oat flakes, flax seeds, millet seeds, canola oil, fresh yeast, yeast extract, salt, sugar, malted wheat flour, enzymes, ascorbic acid), cream cheese, figs, bleu d'Ermité cheese, red onions, orange juice, vinegar, rosemary, sugar, pepper. CONTAINS: WHEAT, DAIRY.	Remove all packaging from pizza while still frozen. Place pizza on lightly oiled baking sheet and into preheated 400°F oven for 10-15 minutes or until crust and topping is hot.	Vegetarian

PIZZA BRIE, POIREAUX, CANNEBERGES ET MOUTARDE À L'ANCIENNE	Pain multigrains (farine de blé enrichie, eau purifiée, graines de tournesol, blé concassé, flocons d'orge, flocons d'avoine, graines de lin, graines de millet, huile de canola, levure, extrait de pâte fermentée, sel, sucre, farine de blé malté, enzymes, acide ascorbique), fromage à la crème, fromage brie, canneberges, poireaux, moutarde à l'ancienne, poivre. CONTIENT : BLÉ, MOUTARDE, PRODUIT LAITIERS	Retirer le produit de son emballage. Placer la pizza encore congelée sur une plaque légèrement graissée, allant au four. Placer dans le four préchauffé à 400 °F pour 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit croustillante et que la garniture soit chaude.	Végétarien
BRIE, LEEK, CRANBERRY & GRAINY MUSTARD PIZZA	Multi-grain flatbread (Enriched wheat flour, water, sunflower seeds, cracked wheat, barley flakes, oat flakes, flax seeds, millet seeds, canola oil, fresh yeast, yeast extract, salt, sugar, malted wheat flour, enzymes, ascorbic acid), cream cheese, brie cheese, cranberries, leeks, grainy mustard, pepper. CONTAINS: WHEAT, MUSTARD, DAIRY.	Remove all packaging from pizza while still frozen. Place pizza on lightly oiled baking sheet and into preheated 400°F oven for 10-15 minutes or until crust and topping is hot.	Vegetarian
PIZZA CHAMPIGNONS SAUVAGES, BRIE ET ESTRAGON	Pain multigrains (farine de blé enrichie, eau purifiée, graines de tournesol, blé concassé, flocons d'orge, flocons d'avoine, graines de lin, graines de millet, huile de canola, levure, extrait de pâte fermentée, sel, sucre, farine de blé malté, enzymes, acide ascorbique), champignons (shiitake, portobello, pleurotes, cèpes, trompettes noires), brie du Québec, oignons, ail, beurre, vin blanc, féculé de maïs, huile d'olive, fond de volaille, épices, huile de truffes, zeste de citron, thym. CONTIENT: BLÉ, PRODUIT LAITIERS, SULFITES.	Retirer le produit de son emballage. Placer la pizza encore congelée sur une plaque légèrement graissée, allant au four. Placer dans le four préchauffé à 400 °F pour 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit croustillante et que la garniture soit chaude.	Végétarien
WILD MUSHROOM, BRIE & TARRAGON PIZZA	Multi-grain flatbread (Enriched wheat flour, water, sunflower seeds, cracked wheat, barley flakes, oat flakes, flax seeds, millet seeds, canola oil, fresh yeast, yeast extract, salt, sugar, malted wheat flour, enzymes, ascorbic acid), mushrooms (shiitake, portobello, oyster, ceps, black trumpets), Québec brie, onions, garlic, butter, white wine, comstrach, olive oil, chicken stock, spices, truffle oil, lemon zest, thyme. CONTAINS: WHEAT, DAIRY, SULPHITES.	Remove all packaging from pizza while still frozen. Place pizza on lightly oiled baking sheet and into preheated 400°F oven for 10-15 minutes or until crust and topping is hot.	Vegetarian
PIZZA CONFIT DE CANARD, FROMAGE DE CHÈVRE, POIRES ET ÉPINARDS	Pain multigrains (farine de blé enrichie, eau purifiée, graines de tournesol, blé concassé, flocons d'orge, flocons d'avoine, graines de lin, graines de millet, huile de canola, levure, extrait de pâte fermentée, sel, sucre, farine de blé malté, enzymes, acide ascorbique), canard, fromage à la crème, poires, fromage de chèvre, épinards, zeste d'orange, vinaigre balsamique, thym. CONTIENT: BLÉ, PRODUIT LAITIERS, SULFITES.	Retirer le produit de son emballage. Placer la pizza encore congelée sur une plaque légèrement graissée, allant au four. Placer dans le four préchauffé à 400 °F pour 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit croustillante et que la garniture soit chaude.	-
DUCK CONFIT, GOATS CHEESE, PEARS & SPINACH PIZZA	Multi-grain flatbread (Enriched wheat flour, water, sunflower seeds, cracked wheat, barley flakes, oat flakes, flax seeds, millet seeds, canola oil, fresh yeast, yeast extract, salt, sugar, malted wheat flour, enzymes, ascorbic acid), duck meat, cream cheese, pears, goats cheese, spinach, orange zest, balsamic vineagr, thyme. CONTAINS: WHEAT, DAIRY, SULPHITES.	Remove all packaging from pizza while still frozen. Place pizza on lightly oiled baking sheet and into preheated 400°F oven for 10-15 minutes or until crust and topping is hot.	-
PIZZA FRAISES, BLEU ERMITE, ROMARIN ET PISTACHES (Saisonnier)	Pain multigrains (farine de blé enrichie, eau purifiée, graines de tournesol, blé concassé, flocons d'orge, flocons d'avoine, graines de lin, graines de millet, huile de canola, levure, extrait de pâte fermentée, sel, sucre, farine de blé malté, enzymes, acide ascorbique), fromage à la crème, fraises, oignons rouges, vinaigre de riz, pistaches, fromage bleu d'Ermite, romarin, sel, poivre. CONTIENT: BLÉ, , NOIX, PRODUIT LAITIERS, SULFITES.	Retirer le produit de son emballage. Placer la pizza encore congelée sur une plaque légèrement graissée, allant au four. Placer dans le four préchauffé à 400 °F pour 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit croustillante et que la garniture soit chaude.	Végétarien
STRAWBERRY, BLEU ERMITE, ROSEMARY & PISTACHIO PIZZA(Seasonal)	Multi-grain flatbread (Enriched wheat flour, water, sunflower seeds, cracked wheat, barley flakes, oat flakes, flax seeds, millet seeds, canola oil, fresh yeast, yeast extract, salt, sugar, malted wheat flour, enzymes, ascorbic acid), cream cheese, strawberries, red onions, rice vinegar, pistachios, blue d'Hermite cheese, rosemary, salt, pepper. CONTAINS: WHEAT, NUTS, DAIRY, SULFITES.	Remove all packaging from pizza while still frozen. Place pizza on lightly oiled baking sheet and into preheated 400°F oven for 10-15 minutes or until crust and topping is hot.	Vegetarian
PIZZA POIVRONS ROUGES, AIL RÔTIS, FETA ET OLIVES	Pain multigrains (farine de blé enrichie, eau purifiée, graines de tournesol, blé concassé, flocons d'orge, flocons d'avoine, graines de lin, graines de millet, huile de canola, levure, extrait de pâte fermentée, sel, sucre, farine de blé malté, enzymes, acide ascorbique), fromage à la crème, poivrons rouges, ail, olives, fromage feta, romarin, poivre. CONTIENT: BLÉ, PRODUITS LAITIERS.	Retirer le produit de son emballage. Placer la pizza encore congelée sur une plaque légèrement graissée, allant au four. Placer dans le four préchauffé à 400 °F pour 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit croustillante et que la garniture soit chaude.	Végétarien
ROASTED RED PEPPER, GARLIC, FETA & OLIVE PIZZA	Multi-grain flatbread (Enriched wheat flour, water, sunflower seeds, cracked wheat, barley flakes, oat flakes, flax seeds, millet seeds, canola oil, fresh yeast, yeast extract, salt, sugar, malted wheat flour, enzymes, ascorbic acid), cream cheese, red peppers, garlic, olives, feta cheese, reosemary, pepper. CONTAINS: WHEAT.	Remove all packaging from pizza while still frozen. Place pizza on lightly oiled baking sheet and into preheated 400°F oven for 10-15 minutes or until crust and topping is hot.	Vegetarian
QUICHE CHAMPIGNONS, FROMAGE DE CHÈVRE ET ESTRAGON	Oeufs, crème 35%, boutons de champignons sautés, fromage de chèvre, oignon, beurre, estragon frais, sel, poivre. Pâte: Farine blanche enrichie, beurre, eau, sel. CONTIENTS: OEUFs, PRODUITS LAITIERS, BLÉ.	Garder congelé ou réfrigéré. Si décongelé, consommer dans les 3 jours. Retirer de l'emballage. Décongeler, placer au four à 375 °F pour 25 minutes.	Végétarien
MUSHROOM, GOATS CHEESE & TARRAGON QUICHE	Eggs, cream 35%, sauted button mushrooms, goats cheese, onion, butter, fresh tarragon, salt , pepper. Pastry: Enriched white flour, butter, water, salt. CONTAINS: EGGS, DAIRY, WHEAT.	Keep frozen or refrigerated. Consume within 3 days of defrosting. Remove from packaging. Defrost, place in over at 375°F for 25 minutes.	Vegetarian
QUICHE LORRAINE AVEC OIGNONS SAUTÉS, BACON ET CHEDDAR DU QUÉBEC	Oeufs, crème, lait, bacon, fromage cheddar, oignons. Pâte: Farine blanche enrichie, beurre, eau, sel. CONTIENTS: CEUFs, PRODUITS LAITIERS, BLÉ.	Garder congelé ou réfrigéré. Si décongelé, consommer dans les 3 jours. Retirer de l'emballage. Décongeler, placer au four à 375 °F pour 25 minutes.	-
QUICHE LORRAINE WITH SAUTÉED ONIONS, BACON & QUÉBEC CHEDDAR	Eggs, cream, milk, bacon, cheddar cheese, onions. Pastry: Enriched white flour, butter, water, salt. CONTAINS: EGGS, DAIRY, WHEAT.	Keep frozen or refrigerated. Consume within 3 days of defrosting. Remove from packaging. Defrost, place in over at 375°F for 25 minutes.	-

SAUCISSES AGNEAU AVEC ORANGES, POIVRONS ROUGES ET FETA	Agneau, porc, poivron rouge, fromage feta, orange, ail, estragon, poivre, sel.	Cuire à une température interne minimale de 71°C.	Sans gluten
LAMB SAUSAGE WITH ORANGE, RED PEPPERS & FETA	Lamb, pork, red pepper, feta cheese, orange, garlic, tarragon, pepper, salt.	Cook to a minimum internal temperature of 160°F.	Gluten-free
SAUCISSES PORC DU QUÉBEC AU SIROP D'ÉRABLE ET VINAIGRE DE BALSAMIQUE	Porc du Québec, sirop d'érable, vinaigre balsamique, thym frais, persil frais, ail, sel, jus de citron.	Cuire à une température interne minimale de 71°C.	Sans gluten Sans produits laitiers
QUÉBEC PORK SAUSAGE WITH MAPLE SYRUP & BALSAMIC VINEGAR	Québec pork, maple syrup, balsamic vinegar, fresh thyme, fresh parsley, garlic, salt, lemon juice.	Cook to a minimum internal temperature of 160°F.	Gluten-free Dairy-free
SAUCISSES PORC DU QUÉBEC ÉPICÉE À LA THAÏLANDAISE AVEC CITRONNELLE, FEUILLES DE CARI ET LIME	Porc du Québec, lait de coco, pâte de cari vert (piments vert, citronnelle, ail, galangal, pâte de crevettes, zeste de lime kaffir, épices), citronnelle, coriandre, cassonade, sel, sauce de poisson (anchois, sel), feuille de lime. Porc du Québec, paprika, graines de fenouil, flocons de chili, sel. CONTIENT: POISSON.	Cuire à une température interne minimale de 71°C.	Sans gluten Sans produits laitiers
SPICY THAI QUÉBEC PORK SAUSAGE WITH LEMONGRASS, CURRY LEAF & LIME	Québec pork, coconut milk, green curry paste (green chilies, lemongrass, garlic, galangal, shrimp paste, kaffir lime zest, spices), lemongrass, coriander, brown sugar, salt, fish sauce (anchovies, salt), lime leaf. CONTAINS: FISH.	Cook to a minimum internal temperature of 160°F.	Gluten-free Dairy-free
SAUCISSES PORC DU QUÉBEC ÉPICÉE À L'ITALIENNE AVEC CHILIS ET FENOUIL	Porc du Québec, paprika, graines de fenouil, flocons de chili, sel.	Cuire à une température interne minimale de 71°C.	Sans gluten Sans produits laitiers
SPICY ITALIAN QUÉBEC PORK SAUSAGE WITH CHILI FLAKES & FENNEL	Québec pork, paprika, fennel seed, chili flakes, salt.	Cook to a minimum internal temperature of 160°F.	Gluten-free Dairy-free
SOUPE CAROTTES, GINGEMBRE ET CORIANDRE	Fond de volaille, carottes, pommes de terre, oignons, céleri, gingembre, huile d'olive, coriandre, sel, poivre.	Chauffer et servir.	Sans gluten Sans produits laitiers
CARROT, GINGER & CORIANDER SOUP	Poultry stock, carrots, potatoes, onions, celery, ginger, olive oil, coriander, salt, pepper.	Heat and serve.	Gluten-free Dairy-free
SOUPE CHAMPIGNONS SAUVAGES ET À L'ESTRAGON	Champignons blancs et sauvages (portobello, trompettes noire, cèpes, l'oreille du bois, shiitake, pleurotes), pommes de terre, oignons, crème, lait, estragon frais, huile d'olive, beurre, huile de truffe, sel, poivre. CONTIENT: PRODUIT LAITIERS.	Chauffer et servir.	Sans gluten Végétarien
WILD MUSHROOM & TARRAGON SOUP	White and wild mushrooms (portobello, black trumpet, ceps, wood ear, shiitake, oysters), potatoes, onions, cream, milk, fresh tarragon, olive oil, butter, truffle oil, salt, pepper. CONTAINS: DAIRY.	Heat and serve.	Gluten-free Vegetarian
SOUPE COURGE MUSQUÉE ET XÉRÈS	Fond de volaille, courge musquée, pommes de terre, jus de pomme, Xérès, oignons, céleri, sirop d'érable, huile d'olive, sel, poivre.	Chauffer et servir.	Sans gluten Sans produits laitiers
BUTTERNUT SQUASH & SHERRY SOUP	Chicken stock, butternut squash, potato, apple juice, Sherry, onion, celery, maple syrup, olive oil, salt, pepper.	Heat and serve.	Gluten-free Dairy-free
SOUPE ÉPICÉE THAÏLANDAISE AVEC CITRONNELLE	Tomates, poivrons vert, abricots, lait de noix de coco, sauce de poisson, pâte de cari vert, chili vert, citronnelle, ail, galangal, pâte de crevettes, zeste de limette, kaffir, coriandre, basilic. Thaïlandais, feuilles limette, citronnelle. CONTIENT: MOLLUSQUES, POISSON.	Chauffer et servir.	Sans gluten Sans produits laitiers
SPICY THAI-STYLE WITH LEMONGRASS SOUP	Tomatoes, green peppers, apricots, coconut milk, fish sauce, green curry paste, green chili, lemongrass, garlic galangal, shrimp paste, lime zest, kaffir, coriander, Thai basil, lime leaf, lemongrass. CONTAINS: FISH, SHELLFISH.	Heat and serve.	Gluten-free Dairy-free
SOUPE ÉPINARDS ET À LA NOIX DE MUSCADE	Fond de volaille, épinards, pommes de terre, céleri, oignons, crème, noix de muscade, huile d'olive, beurre, sel, poivre. CONTIENT: PRODUITS LAITIERS.	Chauffer et servir.	Sans gluten
SPINACH WITH NUTMEG SOUP	Chicken stock, spinach, potatoes, celery, onions, cream, nutmeg, olive oil, butter, salt, pepper. CONTAINS: DAIRY.	Heat and serve.	Gluten-free
SOUPE HARICOTS BLANCS, THYM FRAIS ET HUILE DE TRUFFES	Haricots blancs, jarret de porc, saucisses sans gluten, fond de canard, oignons, céleri, vin blanc, bière sans gluten, moutarde dijon, sirop d'érable, huile de truffe, ail, thym, romarin, sel, poivre. CONTIENT: MOUTARDE, SULFITES.	Chauffer et servir.	Sans gluten Sans produits laitiers
WHITE BEAN WITH FRESH THYME & TRUFFLE OIL SOUP	White beans, pork shank, gluten-free sausage, duck stock, onions, celery, white wine, gluten-free beer, dijon mustard, maple syrup, truffle oil, garlic, thyme, rosemary, salt, pepper. CONTAINS: MUSTARD, SULPHITES.	Heat and serve.	Gluten-free Dairy-free
SOUPE POIREAUX, POIRES ET FROMAGE BLEU DU QUÉBEC	Fond de volaille, pommes de terre, poireaux, céleri, poires, oignons, fromage bleu d'Ermitte, beurre, huile d'olive, romarin, sel, poivre.	Chauffer et servir.	Sans gluten
LEEK, PEAR & QUÉBEC BLUE CHEESE SOUP	Chicken stock, potatoes, leeks, celery, pears, onions, blue d'Ermitte cheese, butter, olive oil, rosemary, salt, pepper.	Heat and serve.	Gluten-free
SOUPE VÉGÉTARIENNE AU CARI DE LENTILLES	Lentilles, pois chiches, carottes, eau, chou-fleur, courgettes, oignons, gingembre, ail, jus de citron, coriandre, huile d'olive, épices, sel poivre.	Chauffer et servir.	Sans gluten Sans produits laitiers Végétalien Végétarien
VEGETARIAN CURRIED LENTIL SOUP	Lentils, chickpeas, carrots, water, cauliflower, zucchini, onions, ginger, garlic, lemon juice, coriander, olive oil, spices, salt, pepper.	Heat and serve.	Gluten-free Dairy-free Vegan Vegetarian
SOUPE VÉGÉTARIENNE AUX TOMATES, ORANGE, BASILIC ET LÉGUMES	Tomates San Marzano, jus d'orange, oignon, carotte, céleri, poireaux, basilic frais.	Chauffer et servir.	Sans gluten Sans produits laitiers Végétalien Végétarien
VEGETARIAN TOMATO, ORANGE, BASIL & VEGETABLE SOUP	San Marzano tomatoes, orange juice, onion, carrot, celery, leek, fresh basil.	Heat and serve.	Gluten-free Dairy-free Vegan Vegetarian
TOURTIÈRE AGNEAU AVEC FROMAGE DE CHÈVRE PAPINEAUVILLE, POIVRONS ROUGES RÔTIS ET ROMARIN	Agneau, porc du Québec, pommes de terre, poivrons rouges, fromage de chèvre, romarin. Pâte: Farine blanche enrichie, beurre, eau, sel. Dessus: Farine de blé enrichie, shortening d'huiles végétales (huile de palme modifiée, huile de canola) eau, sucre, sel, levure inactif. CONTIENT: BLÉ, PRODUIT LAITIERS.	Garder congelé ou réfrigéré. Si décongelé, consommer dans les 3 jours. Retirer de l'emballage. Décongeler, placer au four à 375 °F pour 25 minutes.	-

LAMB WITH PAPINEAUVILLE GOATS CHEESE, ROASTED RED PEPPER & ROSEMARY TOURTIÈRE	Lamb, Québec pork, potatoes, red peppers, goats cheese, rosemary. Pastry: Enriched white flour, butter, water, salt. Top: Enriched wheat flour, vegetable oils shortening (modified palm oil, canola oil) water, sugar, salt, inactive yeast. CONTAINS: WHEAT, DAIRY.	Keep frozen or refrigerated. Consume within 3 days of defrosting. Remove from packaging. Defrost, place in over at 375°F for 25 minutes.	-
TOURTIÈRE BISON DU QUÉBEC AVEC CANNEBERGE, PORTO ET BAIES DE GENIÈVRE	Bison, bœuf, pommes de terre, canneberges, gelée de groseilles, vinaigre balsamique, porto, baies de genièvre, clous de girofle, tout-épice, feuille de laurier, thym, sel, poivre. Pâte: Farine blanche enrichie, beurre, eau, sel. Dessus: Farine de blé enrichie, shortening d'huiles végétales (huile de palme modifiée, huile de canola) eau, sucre, sel, levure inactif. CONTIENT: BLÉ, PRODUIT LAITIERS.	Garder congelé ou réfrigéré. Si décongelé, consommer dans les 3 jours. Retirer de l'emballage. Décongeler, placer au four à 375 °F pour 25 minutes.	-
QUÉBEC BISON WITH CRANBERRIES, PORT & JUNIPER BERRIES TOURTIÈRE	Bison, beef, potatoes, cranberries, red currant jelly, balsamic vinegar, port, juniper, cloves, allspice, bay leaf, thyme, salt, pepper. Pastry: Enriched white flour, butter, water, salt. Top: Enriched wheat flour, vegetable oils shortening (modified palm oil, canola oil) water, sugar, salt, inactive yeast. CONTAINS: WHEAT, DAIRY.	Keep frozen or refrigerated. Consume within 3 days of defrosting. Remove from packaging. Defrost, place in over at 375°F for 25 minutes.	-
TOURTIÈRE CANARD DU QUÉBEC AVEC SIROP D'ÉRABLE ET ORANGE	Porc du Québec, pommes de terre, canard, sirop d'érable, vinaigre balsamique, orange, tout-épices, clous de girofle, cannelle, thym, feuille de laurier, sel, poivre. Pâte: Farine blanche enrichie, beurre, eau, sel. Dessus: Farine de blé enrichie, shortening d'huiles végétales (huile de palme modifiée, huile de canola) eau, sucre, sel, levure inactif. CONTIENT: BLÉ, PRODUIT LAITIERS.	Garder congelé ou réfrigéré. Si décongelé, consommer dans les 3 jours. Retirer de l'emballage. Décongeler, placer au four à 375 °F pour 25 minutes.	-
QUÉBEC DUCK WITH MAPLE SYRUP & ORANGE TOURTIÈRE	Québec pork, potato, duck, maple syrup, balsamic vinegar, orange, allspice, cloves, cinnamon, thyme, bay leaf, salt, pepper. Pastry: Enriched white flour, butter, water, salt. Top: Enriched wheat flour, vegetable oils shortening (modified palm oil, canola oil) water, sugar, salt, inactive yeast. CONTAINS: WHEAT, DAIRY.	Keep frozen or refrigerated. Consume within 3 days of defrosting. Remove from packaging. Defrost, place in over at 375°F for 25 minutes.	-
TOURTIÈRE CHAMPIGNONS SAUVAGES ET BRIE DU QUÉBEC AVEC HUILE DE TRUFFES	Champignons (portobello, cèpes, trompettes, pleurotes, shiitake), pommes de terre, fromage à la crème, brie, vin blanc, vinaigre balsamique, sucre, estragon, thym, huile de truffes, sel, poivre. Pâte: Farine blanche enrichie, beurre, eau, sel. Dessus: Farine de blé enrichie, shortening d'huiles végétales (huile de palme modifiée, huile de canola) eau, sucre, sel, levure inactif. CONTIENT: BLÉ, PRODUIT LAITIERS.	Garder congelé ou réfrigéré. Si décongelé, consommer dans les 3 jours. Retirer de l'emballage. Décongeler, placer au four à 375 °F pour 25 minutes.	Végétarien
WILD MUSHROOM & QUÉBEC BRIE WITH TRUFFLE OIL TOURTIÈRE	Mushrooms (portobello, ceps, trumpets, oyster, shiitake), potatoes, cream cheese, brie, white wine, balsamic vinegar, sugar, tarragon, thyme, truffle oil, salt, pepper. Pastry: Enriched white flour, butter, water, salt. Top: Enriched wheat flour, vegetable oils shortening (modified palm oil, canola oil) water, sugar, salt, inactive yeast. CONTAINS: WHEAT, DAIRY.	Keep frozen or refrigerated. Consume within 3 days of defrosting. Remove from packaging. Defrost, place in over at 375°F for 25 minutes.	Vegetarian
TOURTIÈRE LENTILLES AU CARI AVEC POIS CHICHES ET LÉGUMES	Lentilles, pois chiches, tomates Italiennes, chou-fleur, courgette, carottes, oignons, aubergines, pois verts, beurre, huile, ail, coriandre, cumin, fenugrec, cardamome. Pâte: Farine blanche enrichie, beurre, eau, sel. Dessus: Farine de blé enrichie, shortening d'huiles végétales (huile de palme modifiée, huile de canola) eau, sucre, sel, levure inactif. CONTIENT: BLÉ, PRODUIT LAITIERS.	Garder congelé ou réfrigéré. Si décongelé, consommer dans les 3 jours. Retirer de l'emballage. Décongeler, placer au four à 375 °F pour 25 minutes.	Végétarien
CURRIED LENTIL WITH CHICKPEAS & VEGETABLES TOURTIÈRE	Lentils, chickpeas, plum tomatoes, cauliflower, zucchini, carrots, onions, eggplant, green peas, butter, oil, garlic, coriander, cumin, fenugreek, cardamon. Pastry: Enriched white flour, butter, water, salt. Top: Enriched wheat flour, vegetable oils shortening (modified palm oil, canola oil) water, sugar, salt, inactive yeast. CONTAINS: WHEAT, DAIRY.	Keep frozen or refrigerated. Consume within 3 days of defrosting. Remove from packaging. Defrost, place in over at 375°F for 25 minutes.	Vegetarian
TOURTIÈRE POULET DE GRAIN DU QUÉBEC ET LÉGUMES	Poulet, fond, pois, pommes de terre, poivrons rouges, oignons, céleri, carottes, poireaux, canneberges, fines herbes, beurre, farine, crème, sel, poivre. Pâte: Farine blanche enrichie, beurre, eau, sel. Dessus: Farine de blé enrichie, shortening d'huiles végétales (huile de palme modifiée, huile de canola) eau, sucre, sel, levure inactif. CONTIENT: BLÉ, PRODUITS LAITIERS.	Garder congelé ou réfrigéré. Si décongelé, consommer dans les 3 jours. Retirer de l'emballage. Décongeler, placer au four à 375 °F pour 25 minutes.	-
QUÉBEC GRAIN-FED CHICKEN & VEGETABLE TOURTIÈRE	Chicken, stock, peas, potatoes, red pepper, onion, celery, carrots, leeks, cranberries, herbs, butter, flour, cream, salt pepper. Pastry: Enriched white flour, butter, water, salt. Top: Enriched wheat flour, vegetable oils shortening (modified palm oil, canola oil) water, sugar, salt, inactive yeast. CONTAINS: WHEAT, DAIRY.	Keep frozen or refrigerated. Consume within 3 days of defrosting. Remove from packaging. Defrost, place in over at 375°F for 25 minutes.	-
TOURTIÈRE RIZ SAUVAGE ET CHEDDAR VIEILLI AVEC LÉGUMES RACINES ET CHUTNEY AU TAMARIN	Pommes de terre, fromage cheddar, fromage à la crème, carottes, navet, céleri-rave, riz sauvage, pois verts, poivrons rouges, vinaigre de cidre, sucre de canne, chutney tamarin, romarin, thym, sel, poivre. Pâte: Farine blanche enrichie, beurre, eau, sel. Dessus: Farine de blé enrichie, shortening d'huiles végétales (huile de palme modifiée, huile de canola) eau, sucre, sel, levure inactif. CONTIENT: BLÉ, PRODUITS LAITIERS.	Garder congelé ou réfrigéré. Si décongelé, consommer dans les 3 jours. Retirer de l'emballage. Décongeler, placer au four à 375 °F pour 25 minutes.	Végétarien
WILD RICE & AGED CHEDDAR WITH ROOT VEGETABLES & TAMARIND CHUTNEY TOURTIÈRE	Potatoes, cheddar cheese, cream cheese, carrots, turnip, celeriac, wild rice, green peas, red pepper, cider vinegar, cane sugar, tamarind chutney, rosemary, thyme, salt, pepper. Pastry: Enriched white flour, butter, water, salt. Top: Enriched wheat flour, vegetable oils shortening (modified palm oil, canola oil) water, sugar, salt, inactive yeast. CONTAINS: WHEAT, DAIRY.	Keep frozen or refrigerated. Consume within 3 days of defrosting. Remove from packaging. Defrost, place in over at 375°F for 25 minutes.	Vegetarian

TOURTIÈRE TRADITIONNELLE	Porc du Québec , pommes de terre, oignons, ail, épices. Pâte: Farine blanche enrichie, beurre, eau, sel. Dessus: Farine de blé enrichie, shortening d'huiles végétales (huile de palme modifiée, huile de canola) eau, sucre, sel, levure inactif. CONTIENT: BLÉ, PRODUITS LAITIERS.	Garder congelé ou réfrigéré. Si décongelé, consommer dans les 3 jours. Retirer de l'emballage. Décongeler, placer au four à 375 °F pour 25 minutes.	-
TRADITIONAL TOURTIÈRE	Québec Pork, potatoes, onions, garlic, spices. Pastry: Enriched white flour, butter, water, salt. Top: Enriched wheat flour, vegetable oils shortening (modified palm oil, canola oil) water, sugar, salt, inactive yeast. CONTAINS: WHEAT, DAIRY.	Keep frozen or refrigerated. Consume within 3 days of defrosting. Remove from packaging. Defrost, place in oven at 375°F for 25 minutes.	-
VINAIGRETTE ÉRABLE ET MOUTARDE À L'ANCIENNE	Moutarde à l'ancienne, sirop d'érable, vinaigre de vin rouge, huile végétale, moutarde pommery. CONTIENT: MOUTARDE, SULFITES	Refroidir après ouverture	Sans gluten Sans produits laitiers Végétalien Végétarien
MAPLE & GRAINY MUSTARD VINAIGRETTE	Old-fashioned mustard, maple syrup ,red wine vinegar, vegetable oil , pommery mustard CONTAINS: MUSTARD, SULPHITES	Refrigerate after opening	Gluten-free Dairy-free Vegan Vegetarian
VINAIGRETTE LES FOUGÈRES	Huile végétale, vinaigre de vin rouge, moutarde de dijon, épices. CONTIENT: MOUTARDE, SULFITES	Refroidir après ouverture	Sans gluten Sans produits laitiers Végétalien Végétarien
LES FOUGÈRES VINAIGRETTE	Vegetable oil, red wine vinegar, dijon mustard, spices. CONTAINS: MUSTARD, SULPHITES	Refrigerate after opening	Gluten-free Dairy-free Vegan Vegetarian
VINOISERIES CONGELÉ		Préchauffé le four à 350 ° et cuire congelé environ 20-25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit doré	
FROZEN PASTRY		Pre-heat oven to 350° and cook from frozen for 20-25 minutes or until golden brown	