

L'apéritif




Photo	Produit	Préparation	Prix de vente
	Rillettes de saumon fumé Pot de 125 g	Décongeler et servir.	5.95 \$
	6 mini tartares de saumon	Décongeler et servir	14.95 \$ 2.49 \$ / unité
	6 mini tartares de bison	Décongeler et servir	17.95 \$ 2.99 \$ / unité
	6 mini tartares de cerf	Décongeler et servir	17.95 \$ 2.99 \$ / unité
	20 mini feuilletés C&S 5 carrés aux olives, 5 allumettes tomate « à la provençale », 5 roulés fromage de chèvre, 5 carrés à la noix de St Jacques (pétoncles)	Cuire au four 20 mn à 180 °C / 355 °F. Ne pas décongeler avant de cuire.	9.95 \$ 0.49 \$ / unité
	20 mini paniers C&S 5 fromage de chèvre et tomates marinées, 5 saumon et aneth, 5 tomate et basilic, 5 épinards et ricotta.		10.95 \$ 0.54 \$ / unité
	12 boules de fromage de chèvre et tapenade d'olives noires.	Laisser décongeler 2 heures au réfrigérateur et servir.	11.95 \$ 0.99 \$ / unité
	12 boules de tartare de boeuf		
	12 feuilles de vigne farcies à l'agneau	Décongeler le produit sans ouvrir la barquette. Cuire au four ou à la poêle. Laisser reposer 2 mn avant de servir. La cuisson au micro ondes est possible.	
	Mini blinis à garnir (taille "régulière") Barquette de 16 unités	Réchauffer au four 10 mn à 150 °C / 300 °F et garnir.	4.95 \$ 0.30 \$ / unité
	Mini blinis cocktail à garnir (taille "mini") Barquette de 66 unités		9.95 \$ 0.15 \$ / unité
	Mini brochettes de légumes grillés (tomate cerise, courgette, poivron rouge) Barquette de 8 unités	Cuire 2 mn au micro-ondes ou 3 mn au barbecue ou 10 mn au four à 180 °C / 355 °F	6.95 \$ 1.15 \$ / unité

	Mini brochettes de champignons Barquette de 8 unités	Réchauffer au four 10-15 min avec une matière grasse de votre choix.	9.95 \$ 1.24 \$ / unité
	Beignets de fleur de zuchinis Sachet de 500 g	Plonger le produit surgelé dans l'huile chaude et frire de 3 à 5 mn ou cuire au four 8 à 10 mn à 200 °C.	8.95 \$
	12 mini vols au vent aux escargots	Cuire 10 mn au four à 180 °C / 355 °F.	9.95 \$ 0.83 \$ / unité
	Olives Ascolane végétariennes Grosse olive verte farcie d'une préparation à base de champignons, courgettes, céleri, carottes, oignons et épinards cuits dans le vin rouge. 500 g (environ 30 unités)	Plonger le produit surgelé dans l'huile chaude et frire de 3 à 5 mn.	8.95 \$ 0.27 \$ / unité
	8 mini crabes créoles (crabes farcis)		10.95 \$ 1.37 \$ / unité
	8 mini coquilles St Jacques farcies	Cuire 15 mn au four à 180 °C / 355 °F.	10.95 \$ 1.37 \$ / unité
	6 mini soufflés de la mer : 2 Coquilles St Jacques (pétoncles), 2 saumons, 2 homards.		7.95 \$ 1.32 \$ / unité
	6 mini soufflés au fromage : 2 Comté, 2 Roquefort/poire, 2 Chèvre/tomate.		
	Mini triangle salé La Rose Noire	Garnir selon ses envies et manger chaud ou froid.	13.95\$ le plateau de 35 0.40 \$ / unité
	Panier betterave La Rose Noire		14.95\$ le plateau de 30 0.50\$ / unité








Les entrées






Photo	Produit	Préparation	Prix de vente
	2 crêpes fromage de chèvre et tomate	Réchauffer 1 mn 30 au four à micro ondes sans décongélation préalable.	5.95 \$ 2.97 \$ / unité
	2 crêpes St Jacques (pétoncles) et crevettes		
	2 crêpes aux deux saumons (frais et fumé)		
	4 tartares de saumon citron vert et huile d'olive	Décongeler et servir.	19.95 \$ 4.99\$ / unité
	4 tartares de saumon à l'asiatique	Décongeler et servir.	19.95 \$ 4.99\$ / unité
	2 escalopes de foie gras de canard	Poêler 2 mn de chaque côté à feu fort.	14.95 \$ (7.47 \$/unité)
	4 véritables soupes de poisson à la bretonne	Plonger les poches encore gelées dans une casserole d'eau bouillante. Laisser réchauffer dans une eau frémissante pendant 20 mn.	7.95 \$ 1.98 \$ / unité
	3 potages aux cèpes	Pour 1 personne (250 g): Réchauffer à feu doux dans une casserole 5 min. Réchauffer 7 min au micro-ondes à 900W.	9.95 \$ 3.31 \$ / unité
	Légumes pour minestrone	Cuire 15 minutes à la casserole, ou 6 à 8 minutes à l'autocuiseur, ou encore 6 à 8 minutes au micro-ondes.	4.95 \$

Les produits de la mer










	Saumon sur planche de cèdre, sel et poivre 275 g	Décongeler pendant la nuit au réfrigérateur ou plonger l'emballage entier dans de l'eau froide jusqu'à sa décongélation (20 à 30 mn). Cuire 15 mn au four à 180 °C / 355 °F.	9.95 \$
	Saumon sur planche de cèdre, orange et gingembre 275 g		
	Saumon sur planche de cèdre, érable et BBQ 275 g		
	Saumon sur planche de cèdre, sucre et épices 275 g		
	Saumon en papillote de cèdre, sel et poivre 2 x 90 g	Décongeler la veille au réfrigérateur. Cuire 12 à 15 mn au four à 425°F / 220°C	7.95 \$
	Saumon en papillote de cèdre, orange et gingembre 2 x 90 g		
	Coquilles aux fruits de mer "à la nantaise" Boite de 2 unités (2 x 100 g)	Réchauffer la coquille à 180 °C / 355 °F pendant 30 à 35 mn. Ne pas décongeler avant de cuire.	8.95 \$ / (4.47 \$ /unité)
	Coquilles St Jacques au Champagne Boite de 2 unités (2 x 100 g)		10.95 \$ (5.47 \$ / unité)
	Coquille St Jacques aux petits légumes 150 g		4.95 \$ /unité

Les viandes

	Carpaccio de bœuf 15 portions de 6 tranches (90 tranches au total)	Laisser décongeler 2 heures au réfrigérateur et servir.	39.95 \$ 2.66 \$ / portion de 6 tranches
	Magret de canard entier Environ 300 g	Laisser décongeler la veille au réfrigérateur, puis cuire au four ou au BBQ	29.95 \$ / kg Approx. 8,95 \$ / magret de 300g
	6 cuisses de canard crues Environ 2 kg	Laisser décongeler la veille au réfrigérateur puis cuire lentement au four ou à la casserole	15.95 \$ / kg
	2 cuisses de canard confites Pour 2 personnes	Décongeler sans ouvrir le sac. Faire cuire à 120°C / 250 °F quelques minutes au four.	19.95 \$ 4.98 \$ / portion
	2 joues de bœuf confites Pour 4 personnes		
	6 joues de porc confites Pour 2 personnes		
	Jarret d'agneau confit Pour 1 personne		

	6 joues de porc confites au cidre de glace Pour 2 personnes		14.95 \$ 4.98 \$ / portion
	Osso bucco de veau Pour 2 personnes		14.95 \$ 5.47 \$ / portion
	Gigot d'agneau confit Pour 2 personnes		16.95 \$ 8.47 \$ / portion
	Filet de poulet 528 g		13.95 \$
	Pintade entière	Décongeler la veille au réfrigérateur	15.95 \$ / kg


Les plats cuisinés

Photo	Produit	Préparation	Prix de vente	
	Pavé de saumon confit à l'huile vierge et vanille 300 g (pour 1 personne)	Retirer le couvercle. Réchauffer 5 mn au micro-ondes.	9.95 \$	
	Ribs de bison laqué BBQ et polenta au parmesan 300 g (pour 1 personne)		9.95 \$	
	Tajine de légumes et pois chiche à la coriandre 300 g (pour 1 personne)		9.95 \$	
	Wok de crevettes au lait de coco et citronnelle, riz basmati citron 300 g (pour 1 personne)		9.95 \$	
	Tajine d'agneau confit au jus d'échalote, amandes et fruits secs 300 g (pour 1 personne)		9.95 \$	
	Osso bucco et risotto à la milanaise 300 g (pour 1 personne)		9.95 \$	
	Parmentier de bœuf 350 g (pour 1 personne)		9.95 \$	
	Parmentier de canard confit 400 g (pour 1 personne)		12.95 \$	
	Cassoulet 500 g (pour 2 personnes)		Retirer le couvercle. Réchauffer 5 mn au micro-ondes	14.95 \$

	Gratin de penne au crabe et cognac 300 g (pour 1 personne)		9.95 \$
	Gratin de betteraves au Comté et crème de noix 300 g (pour 1 personne)		9.95 \$
	Brandade de morue du Pacifique 300 g (pour 1 personne)		9.95 \$
	Moussaka à l'agneau 300 g (pour 1 personne)		9.95 \$
	Blanquette de veau avec riz 300 g (pour 1 personne)		9.95 \$
	Morue sauce homard 250 g (pour 1 personne)		9.95 \$
	Lasagne végétarienne Barquette de 330 g (pour 1 personne)		5.95 \$
	Risotto aux champignons Barquette de 300 g (pour 1 personne)		5.95 \$
	Garganelli au saumon Barquette de 300 g (pour 1 personne)	Cuire 4 mn au micro ondes sans ouvrir le couvercle. Ne pas décongeler avant de cuire.	5.95 \$
	Risotto aux asperges Barquette de 300 g (pour 1 personne)		5.95 \$
	Pappardelle aux champignons Barquette de 300 g (pour 1 personne)		5.95 \$
	Gnocchi aux tomates et mozzarella Barquette de 300 g (pour 1 personne)		5.95 \$
	Tarte au fromage de chèvre et légumes 400 g (4/6 personnes)		Préchauffer le four à 180 °C / 355 °F pendant 10 mn. Retirer le moule d'aluminium. Mettre la tarte au four et cuire 20 à 25 mn. Ne pas décongeler avant de cuire.
	Tarte provençale 400 g (4/6 personnes)		
	Tarte au saumon frais et poireaux 400 g (4/6 personnes)		
	Tarte aux 3 fromages 400 g (4/6 personnes)		
	Pizza bûche de chèvre et tomates séchées C&S 410 g	Cuire au four 12-15 mn à 180 °C / 355 °F sans décongeler le produit.	6.95 \$
	Pizza légumes grillés, mascarpone et pecorino C&S 440 g		
	Pizza saumon fumé, crème et aneth C&S 440 g		
	Pizza mozzarella pesto C&S 440 g		

	Ravioles du Royans Sac de 500 g	Cuire sans décongélation 2 mn dans l'eau bouillante.	10.95 \$
	Lunette aux truffes (pâte farcie italienne) Sachet de 500 g	Cuire sans décongélation 4 à 7 mn dans l'eau bouillante.	15.95 \$
	Tortelli crabe & homard (pâte farcie italienne) Sachet de 500 g		17.95 \$
	Fiocchetti gorgonzola (pâte farcie italienne) Sachet de 500 g		10.95 \$
	Panzerotti aux champignons (pâte farcie italienne) Sachet de 500 g		
	Cuori mozzarella, tomates fraîches et basilic (pâte farcie italienne) Sachet de 500 g	Cuire sans décongélation 4 à 7 mn dans l'eau bouillante.	10.95 \$
	Gnocchis "nature " 1 kg	Plonger les gnocchis surgelés dans de l'eau salée en ébullition. Faire cuire 2 mn puis égoutter.	8.95 \$
	6 galettes de Sarrazin à garnir	Réchauffer à la poêle avec un peu de beurre et garnir.	5.95 \$
	6 crêpes de froment à garnir		0.99 \$ /unité

Les sauces




Photo	Produit	Préparation	Prix de vente
	Sauce beurre citron 4 poches de 100 g	Au bain marie : Portez à ébullition une casserole d'eau. Plongez- y les sachets pendant 15 à 20 mn.	7,95 \$
	Sauce beurre blanc 4 poches de 100 g		7,95 \$
	Sauce poivre vert 4 poches de 100 g		7,95 \$
	Sauce béarnaise 4 poches de 100 g		7,95 \$

Les accompagnements

Photo	Produit	Préparation	Prix de vente
	Pommes noisettes Sachet de 1 kg		4.95 \$
	Pommes duchesse Sachet de 1 kg		4.95 \$
	Rösti aux légumes, aux oignons ou au fromage Sachet de 750 g		4.95 \$
	Pommes de terre à la sarladaise Sachet de 600 g	Sans décongélation, réchauffer 15 à 20 minutes à la poêle à feu moyen	5.95 \$
	Pommes de terre grenailles au beurre et à la fleur de sel de Guérande Sachet de 450 g		5.95 \$
	Morceaux de pommes de terre au parmesan et ail rôti Sachet de 425 g	Congelées, étaler en une couche. Cuire au four 20 à 25 minutes 425°F / 220°C.	4.95 \$
	Pommes de terre gauffrées Sachet de 567 g	Sans décongélation, étalez en une seule couche sur une plaque à pâtisserie. Cuire au four 15 minutes à 400°F / 200°C	5.95 \$
	Frites de patates douces épicées Sachet de 567 g		5.95 \$
	Tomates à farcir Sachet de 1 kg (15 à 22 unités)	Sans décongélation, farcir puis cuire au four 15 à 20 minutes.	11.95 \$
	Mini poivrons rouges à farcir		11.95 \$

	Poêlée de légumes sauce tomate et basilic Sachet de 700 g	Réchauffer au micro ondes ou à la poêle. Ne pas décongeler avant de cuire.	5,95 \$
	Poêlée de légumes sauce carotte et persil Sachet de 700 g		5,95 \$
	Poêlée de légumes sauce courgette au thym Sachet de 700 g		5,95 \$
	Caponata d'aubergines à la sicilienne Sachet de 400 g	Réchauffer au micro ondes ou à la poêle. Ne pas décongeler avant de cuire.	5,95 \$
	Gourmandise de courgettes cuisinées au basilic Sachet de 400 g		5,95 \$
	Méli-mélo de légumes cuisinés à la provençale Sachet de 400 g	Réchauffer au micro ondes ou à la poêle. Ne pas décongeler avant de cuire.	5,95 \$
	Légumes déjà grillés aux herbes de Provence Sachet de 400 g	Réchauffer à la poêle. Ne pas décongeler avant de cuire.	4,95 \$
	Légumes déjà grillés au basilic Sachet de 400 g		4,95 \$
	Méli-mélo de légumes anciens Sachet de 450 g	Réchauffer 10 mn à la poêle à feu vif. Ne pas décongeler avant de cuire.	6,65\$
	Duo de champignons aux 2 légumes Sachet de 450 g	Réchauffer 10 mn à la poêle à feu vif. Ne pas décongeler avant de cuire.	6,95 \$
	Fricassée de champignons à la crème persillée Sachet de 450 g		5,95 \$
	Poêlée de cèpes au beurre persillé Sachet de 300 g		9,95 \$
	Haricots verts entiers extra fins Sachet de 1 kg	Cuire sans décongélation à l'eau bouillante très peu salée.	4.95 \$
	Haricots jaunes entiers extra fins Sachet de 1 kg		4.95 \$
	6 fagots d'asperges vertes Sachet de 210 g	Préchauffer le four à 210 °C/400°F et déposer les fagots surgelés sur une	5.95 \$















	9 fagots de haricots verts Sachet de 315 g	plaque. Laisser cuire 15 mn en retournant à mi-cuisson.	5.95 \$
	12 fagots aux 3 légumes (haricots verts, navets et carottes) Sachet de 240 g		6.95 \$
	8 mini brochettes de légumes grillés (courgettes, tomates cerises, poivrons rouges) Sachet de 200g	Laisser cuire sans décongélation 10 mn à 210 °C/400°F en retournant à mi-cuisson Également possible au barbecue et au micro ondes	6.95\$
	Courgettes grillées Sachet de 400 g	Sans décongeler, faire dorer 6 mn à la poêle avec un fond d'huile d'olive.	6.95 \$
	Aubergines grillées Sachet de 400 g		6.95 \$
	Poivrons grillés Sachet de 400 g		6.95 \$
	Fonds d'artichauts Sachet de 400 g	Sans décongeler, faire dorer 6 mn à la poêle avec un fond d'huile d'olive.	6.95 \$
	Patate douce en dés Sachet de 300 g	Sans décongeler, cuire 4 à 6 minutes à la vapeur ou 3 à 4 minutes au four micro-ondes	3.95 \$
	Fleurettes de brocolis Sachet de 300 g		3.95 \$
	Courge musquée en dés Sachet de 300 g		3.95 \$
	4 gratins dauphinois individuels	Cuire au four sans décongélation 30–35 mn à 180 °C / 355 °F.	7.95 \$ 1.98 \$ / unité
	4 gratins aux cèpes individuels		7.95 \$ 1.98 \$ / unité
	Polenta en tranche 1 kg	Faire dorer à la poêle sans décongélation.	8.95\$
	Cèpes entiers 300 g	Sans décongeler, cuire 15 minutes à feu vif dans une poêle bien chaude sans matière grasse. Ajoutez un peu d'huile d'olive, ail, sel, poivre et laissez dorer quelques minutes à feu doux	9.95 \$

	Girolles entières 250 g	Sans décongeler, cuire 15 minutes à feu doux dans une poêle bien chaude sans matière grasse. Ajouter une noix de beurre, échalote, ail, persil, sel et poivre et faites sauter quelques minutes à feu.	7.95 \$
	Pleurotes entiers 300 g		3.95 \$
	Panier champêtre Mélange de champignons : pleurote, bolet jaune, lentin de chêne (Shiitake), pholiote. Sachet de 300 g	Cuire les champignons sans les décongeler à feu vif avec de la matière grasse.	4.95 \$
	Sachet de 1 kg		11.95 \$

Le petit déjeuner et le goûter

Photo	Produit	Préparation	Prix de vente
	6 croissants au beurre	Cuire au four 20 mn à 180 °C / 355 °F. Ne pas décongeler avant la cuisson.	5.95 \$ 0.99 \$ / unité
	5 pains au chocolat		5.95 \$ 1.19 \$ / unité
	6 brioches au beurre	Décongeler 1 heure à température ambiante et servir.	5.95 \$ 0.99 \$ / unité
	4 brioches au beurre fourrées au chocolat		5.95 \$ 1,49 \$ / unité
	4 brioches au beurre fourrées à la framboise		5.95 \$ 1,49 \$ / unité
	2 ronds de pâte feuilletée pur beurre 250 g	Laisser décongeler la pâte à température ambiante 30-45 mn.	6.95 \$ 3.47 \$ / unité
	Brioche tressée pur beurre 400 g	Laisser décongeler 2 heures à température ambiante ou réchauffer au four 10 mn à 210 °C/400°F.	5.95 \$
	10 petits pains briochés au lait	Laisser décongeler 1 heure à température ambiante.	4.95 \$
	6 bûchettes raisin	Sans décongélation, cuire au four à 200 °C / 400 °F pendant 5 minutes OU laisser décongeler et servir.	2.95 \$
	8 petits pains artisans : 2 rustique, 2 sésame, 2 raisins et canneberges, 2 olives vertes et thym.		3.95 \$

Les desserts

Photo	Produit	Préparation	Prix de vente
	Plateau de 24 petits fours sucrés 6 saveurs différentes	Retirer le film plastique. Décongeler 1 heure à température ambiante (ou 2 heures au réfrigérateur) et servir.	14,95\$ 0,62 \$ / unité
	Plateau de 36 macarons de Paris 6 saveurs différentes	Décongeler 1 heure à température ambiante (ou 2 heures au réfrigérateur) et servir.	34,95 \$ 0,97 \$ / unité
	Plateau de 50 bonbons de chocolat fin 5 saveurs différentes	Faire décongeler 2 heures à température ambiante, sans enlever le film plastique.	39,95 \$ 0,80 \$ / unité
	Tarte tatin à partager 800 g 6/8 portions	Préchauffer le four 10 mn à 180 °C / 355 °F puis réchauffer la tarte 30 mn à 180 °C / 355 °F et servir.	13.95 \$
	10 tartes tatin individuelles	Réchauffer 10 mn à 180 °C / 355 °F et servir.	24.95 \$ 2.49 \$ / unité
	Mini éclairs chocolat / café Plateau de 28 unités (14 chocolat et 14 café)	Décongeler 1 heure à température ambiante (ou 3 heures au réfrigérateur) et servir.	22.95 \$ 0.82 / unité
	Tarte Bourdaloue aux poires 6/8 portions	Retirer le moule d'aluminium et laisser décongeler 6 h au réfrigérateur.	9.95 \$
	Tarte carrée chocolat et praline  6 portions	Retirer le moule et faire chauffer au four 4 mn à 180 °C / 355 °F.	14.95 \$
	Tarte carrée framboise / pistache  6 portions	Retirer le moule et faire chauffer au four 7 mn à 180 °C / 355 °F.	14.95 \$
	Entremets au chocolat  6 portions	Retirer l'entremets de son étui. Laisser décongeler 5h au réfrigérateur.	17.95 \$
	Entremets chocolat-caramel 6 portions	Retirer l'entremets de son étui. Laisser décongeler 5h au réfrigérateur.	17.95 \$
	Bande Opéra 8 à 12 portions	Couper avec un couteau trempé dans l'eau chaude,	15.95 \$

		puis décongeler 4 heures au réfrigérateur.	
	Fondant au chocolat à partager 6 portions	Préchauffer le four à 180 °C / 355 °F. Retirer le fondant de son étui. Réchauffer 15 mn.	9.95 \$
	6 fondants au chocolat individuels	Réchauffer 30 secondes ou micro ondes ou 15 mn au four à 180 °C / 355 °F et servir.	14.95 \$ 2.49 \$ / unité
	2 Pyramides chocolat - caramel	Laissez décongeler 2 heures au réfrigérateur.	6.95\$ 3.48 \$ / unité
	2 Charlottes aux fruits rouges	Laissez décongeler 3 heures au réfrigérateur.	6.95\$ 3.48 \$ / unité
	2 crêpes au chocolat fondant	Sans décongélation. Réchauffer 1 mn 30 au micro ondes.	4.95 \$ 2.47 \$ / unité
	12 macarons assortis C&S 3 café, 3 framboise, 3 citron, 3 chocolat	Décongeler 1 heure à température ambiante (ou 2 heures au réfrigérateur) et servir.	9.95 \$ 0.82 \$ / unité
	6 Timbales de sorbets : 2 citron, 2 mangue, 2 framboise.		9.95 \$
	Sorbets 750 ml Parfums au choix : mangue, passion, citron jaune		6.95 \$
	12 florentins orange et chocolat noir	Décongeler 1 heure à température ambiante (ou 2 heures au réfrigérateur) et servir.	5.95 \$
	18 mini cannelés	Décongeler 2 heures au réfrigérateur et servir.	7.95 \$
	6 pasteis de Nata	Réchauffer au four à 180 °C / 355 °F pendant 15 minutes.	5.95 \$ 0.99 \$ / unité
	8 mini verrines sucrées 2 pistache, 2 framboise, 2 fruits exotiques, 2 chocolat	Décongeler 2 heures à température ambiante (ou 6 heures au réfrigérateur) et servir.	14.95 \$ 1.86 \$ / unité

	6 mini religieuses 3 citron, 3 framboise	Décongeler 2 heures au réfrigérateur et servir.	8.95 \$ 1.49 \$ / unité
	Bleuets Sachet de 300 g	Décongeler et servir	4.45 \$
	Framboises Sachet de 300 g		4.45 \$
	Mélange de petits fruits Sachet de 300 g		4.45 \$
	Purée de framboise Bouteille de 500 ml	Décongeler 3 heures à température ambiante (ou 12 heures au réfrigérateur) et servir.	8.95 \$
	Purée de mangue Bouteille de 500 ml		7.95 \$
	Purée de fraise Bouteille de 500 ml		6.95 \$
	Coulis de framboise Bouteille de 454 ml		8.95 \$
	Coulis de mangue-Passion Bouteille de 454 ml		7.95 \$
	Mini carré vanille La Rose Noire	Garnir selon ses envies et manger chaud ou froid.	13.95\$ le plateau de 36 0.38 \$ / unité
	Panier chocolat La Rose Noire		14.95\$ le plateau de 30 0.50\$ / unité
	Bûche caramel vanille Fauchon	Laisser décongeler 5h au réfrigérateur et déguster dès sa sortie	19,95\$
	Bûche chocolat praline Fauchon		19,95\$





Huiles vierges et condiments

Photo	Produit	Prix de vente
	Piment d'Espelette Boîte de 40 g	11.95 \$
	Fleur de sel biologique Boîte de 125 g	7.95 \$
	Sel de mer fin biologique Boîte de 250 g	4.95 \$
	Huile de sésame vierge Bouteille de 250 ml	7.95 \$
	Huile d'olive à la truffe noire Bouteille de 250 ml	11.95 \$
	Apérolive (mélange d'olives vertes et noires marinées) Sachet de 200 g	5.95 \$
	Huile d'olive extra vierge 250 ml	11.95 \$
	Huile d'olive pimentée Bouteille de 250 ml	13.95 \$
	Moutarde de Dijon au vin blanc Bocal de 100 ml	2.95 \$
	Moutarde aux noix Bocal de 100 ml	
	Moutarde en grains au vin blanc Bocal de 100 ml	
	Moutarde au cassis de Dijon Bocal de 100 ml	
	Moutarde au basilic Bocal de 100 ml	
	Moutarde au miel et vinaigre balsamique 100 ml	
	Assortiment de 4 "mini" moutardes 25 g	4.95 \$
	Vinaigre de vin rouge cépage Merlot Bouteille de 250 ml	4.95 \$
	Vinaigre balsamique de Modène Bouteille de 250 ml	5.95 \$
	Vinaigre de vin blanc aux herbes de Provence Bouteille de 250 ml	4.95 \$
	Cornichons extra fins Bocal de 210 ml	3.95 \$
	Petits oignons blancs Bocal de 210 ml	3.95 \$
	Câpres Bocal de 220 ml	5.95 \$

Accessoires C&S

Photo	Produit	Prix de vente
	Tablier noir brodé Cool&Simple	18.95 \$ + taxes
	Sac isotherme Cool&Simple	4.95 \$ + taxes

Les minis pâtisseries Panifrance ***

Photo	Produit	Préparation	Prix de vente
	72 macarons Panifrance 12 vanille, 12 chocolat, 12 pistache, 12 citron, 12 framboise, 12 café.	Décongeler 1 heure à température ambiante (ou 2 heures au réfrigérateur) et servir.	59.95 \$ 0.83 \$ / unité
	57 petits fours sucrés 8 carrés opéra, 8 tartelettes aux framboises, 6 tartelettes au citron, 4 éclairs café, 5 éclairs chocolat, 6 tartelettes cerises, 6 tartelettes gianduja et amandes, 8 carrés aux pistaches.		55.95 \$ 0.98 \$ / unité
	48 petits fours absolu chocolat 6 losanges duo chocolat, 6 carrés gianduja, 6 moelleux chocolat citron, 6 rectangles chocolat-framboise, 6 tartelettes vanille-noisette caramélisées, 6 sablés café, 6 mendiants caramel ganache vanille, 6 moelleux pain d'épices-mandarine.		49.95 \$ 1.04 \$ / unité
	56 mirlitons 7 chocolat-orange, 7 noisette-framboise, 7 pomme-cassis, 7 mandarine, 7 pistache-griotte, 7 citron, 7 rhubarbe, 7 pêche-lavande.		46.95 \$ 0.84 \$ / unité

*** (Sur commandes spéciales seulement) :

- Passer la commande **une semaine avant** au 514-281-9883 ou par courriel info@cool-simple.com
- Verser **50% du prix total** lors de la commande (par Visa), le reste sera payé à la cueillette des produits
- Ramasser la commande au 333 rue Richmond à Montréal ou livraison par courrier (environ 15.00\$ de frais)