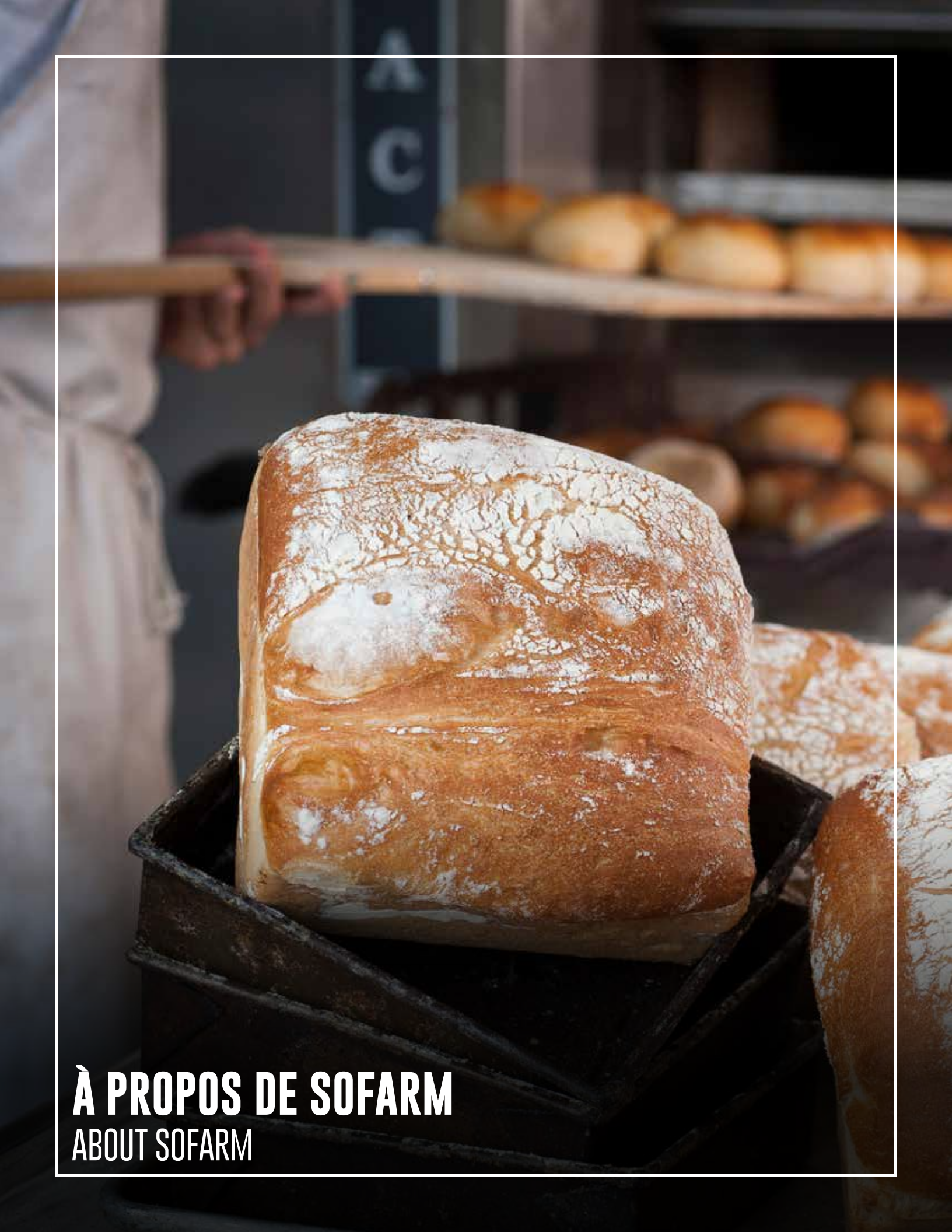




SOFARM
BOULANGERIE

CATALOGUE DE PRODUITS
PRODUCT CATALOG





À PROPOS DE SOFARM
ABOUT SOFARM

Née au milieu des années 2000, Sofarm oeuvre à l'écart de l'industrie, animée par la passion qui devrait être le coeur de chaque boulangerie. Certes, notre expertise et notre savoir-faire sont importants, mais ce sont sans aucun doute la créativité et notre goût des bonnes choses qui font la différence.

Aucun agent de conservation et aucun additif chimique ne sont utilisés pour la confection de nos pains. De plus, puisque nos recettes n'incluent pas de produits laitiers, ni d'oeuf ou quelques substances animales que ce soit, ils sont par définition tous végans.

Préparés par fournées de 100 kg maximum, nos pains artisanaux sont façonnés, enfournés et dorés à la main, afin de garantir un moelleux exemplaire. Rien de surprenant à ce que nous soyons les premiers à recevoir l'Appellation Artisan Controlée, validant ainsi notre démarche qualité, tant sur le choix de nos ingrédients que sur nos processus.

Sofarm, repousse les limites de la boulangerie en offrant une souplesse de production jusqu'à réservée uniquement aux gros acteurs de la restauration, que ce soit pour la création d'une recette exclusive ou pour l'apposition de logos sur vos burgers.

Laissez-vous séduire à votre tour par nos collections inspirantes. Libérez votre fantaisie grâce à nos créations boulangères et laissez votre signature en créant vous-même les futures tendances du marché.

Sofarm le Bun Maker

Created in the mid 2000s, Sofarm works at a level of its own, motivated by the kind of passion that should be at the heart of every bakery. Our company and craftsmanship are definitely important, however it is, without a doubt, creativity and our taste for fine things that make all the difference.

No conservation agents or chemical additives are used in making our breads. In addition, because our recipes contain neither dairy products nor eggs or any animal byproducts, they are, by definition, vegan.

Prepared in batches of 100 kg maximum, our artisanal breads are made by hand, shaped and baked until golden in order to guarantee the softest product. It's no surprise that we are the first to receive the Certified Artisan Accreditation, validating our quality approach, both in the choice of our ingredients and our processes.

Sofarm pushes the limits of baking by offering a versatility in production that, up until now, has been reserved for only the largest players in the restaurant industry, whether that be in creation of exclusive recipes or by branding logos on your burgers.

Let yourself be seduced by our inspired collections. Free your imagination thanks to our baker's creations and leave your own signature by being the creator of future market trends.

Sofarm the Bun Maker

CONTACT :

www.sofarm.ca
info@sofarm.ca
514-764-4073

2365 Rue Léger,
Lasalle, Qc, Canada
H8N 2V7





MINI BURGER BRIOCHÉ

BRIOCHE MINI-BURGER

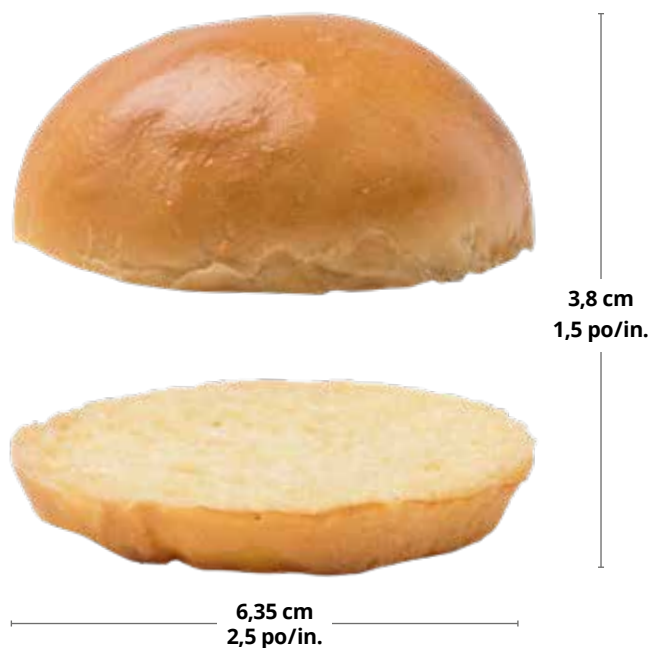
BEURRE D'ARACHIDE – *Peanut butter*

BANANE – *Banana*

BACON – *Bacon*



FICHE TECHNIQUE TECHNICAL INFORMATION



CONTENANT / PACKAGING DIMENSIONS / SPECIFICATIONS

HAUTEUR / HEIGHT	3,8 cm (1,5 po/in.)
LARGEUR / WIDTH	-
DIAMÈTRE / DIAMETER	6,35 cm (2,5 po/in.)
POIDS TOTAL / TOTAL WEIGHT	Cru/Raw = 30 g Cuit/Baked = 25 g
FORME / SHAPE	Rond/Round
FINITION/FINISH	Brillant/Glossy
NON TRANCHÉ OU TRANCHÉ/ UNSLICED OR SLICED	Non tranché/ Unsliced

VALEURS NUTRITIVES / NUTRITIONAL FACTS

CALORIES	169
LIPIDES / FAT 0,8 g	2 %
Saturés/Saturated 0 g	1 %
Trans 0 g	
CHOLESTÉROL 0 mg	
GLUCIDES / CARBOHYDRATES 33 g	11 %
Fibres/Fibers 0,8 g	
Sucres/Sugars 2,4 g	
SODIUM 202 mg	6 %
PROTÉINES / PROTEIN 2,4 g	
VITAMINE A / VITAMIN A	0 %
VITAMINE C / VITAMIN C	1 %
CALCIUM	1 %
FER / IRON	2 %

INFORMATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DATA SHEET

PROCÉDÉ DE FABRICATION/ TECHNICAL MANUFACTURING

Processus complètement artisanal : pétrissage lent, découpage à la main, façonnage et enfournement artisanal. Processus de tranchage et emballage manuel.

Fully artisan process: slow kneading, hand devatting, artisanal shaping and baking, hand made slicing and packing process.

INGRÉDIENTS/ INGREDIENTS

 Contient : blé/
Contains: wheat

Farine non blanchie et non traitée, eau filtrée, sucre, huile de canola, sel de mer, levure fraîche, colorant naturel et enzymes.

Unbleached flour, filtered water, sugar, canola oil, sea salt, fresh yeast, natural coloring and enzymes.

ALLERGÈNES : Peut contenir et avoir été en contact avec des noix, des graines de sésame, des sulfites, du soya et des arachides.

ALLERGENS : May contains nuts, sesame seeds, sulfites, soya and peanuts.

STOCKAGE/ STORAGE

Congelé -18° C/6 mois à compter de la date de fabrication.

Frozen -18° C/6 months from the production date.

CONDITIONNEMENT/ PACKAGING

Unités par caisse : 192 unités (vrac)
Poids de la caisse : 4,8 Kg
Dimension de la caisse : 15,5 x 10,5 x 24 po

Units per case : 192 units (bulk)
Case weight : 4,8 Kg
Case dimension : 15,5 x 10,5 x 24 in.

CODE PRODUIT/ PRODUCT

47

47



MINI BURGER NOIR

BLACK MINI-BURGER

SAUMON MARINÉ PIMENT HABANERO ROUGE – *Marinated salmon*

PIMENT HABANERO ROUGE – *Red habanero pepper*

SALSA MANGUE & AVOCAT – *Mango salsa & avocado*

LAITUE FRISÉE – *Leaf lettuce*

CIBOULETTE FRAÎCHE – *Fresh shallots*



FICHE TECHNIQUE TECHNICAL INFORMATION



CONTENANT / PACKAGING DIMENSIONS / SPECIFICATIONS

HAUTEUR / HEIGHT	3,8 cm (1,5 po/in.)
LARGEUR / WIDTH	-
DIAMÈTRE / DIAMETER	6,35 cm (2,5 po/in.)
POIDS TOTAL / TOTAL WEIGHT	Cru/Raw = 30 g Cuit/Baked = 25 g
FORME/SHAPE	Rond/Round
FINITION / FINISH	Mât/Mat
NON TRANCHÉ OU TRANCHÉ / UNSLICED OR SLICED	Non tranché/ Unsliced

VALEURS NUTRITIVES / NUTRITIONAL FACTS

CALORIES		169
LIPIDES / FAT	0,8 g	2 %
Saturés/Saturated	0 g	1 %
Trans	0 g	
CHOLESTÉROL 0 mg		
GLUCIDES / CARBOHYDRATES	33 g	11 %
Fibres/Fibers	0,8 g	
Sucres/Sugars	2,4 g	
SODIUM	202 mg	6 %
VITAMINE A / VITAMIN A		0 %
VITAMINE C / VITAMIN C		1 %
CALCIUM		1 %
FER / IRON		2 %

INFORMATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DATA SHEET

PROCÉDÉ DE FABRICATION/ TECHNICAL MANUFACTURING

Processus complètement artisanal : pétrissage lent, découpage à la main, façonnage et enfournement artisanal. Processus de tranchage et emballage manuel.

Fully artisan process: slow kneading, hand devatting, artisanal shaping and baking, hand made slicing and packing process.

INGRÉDIENTS/ INGREDIENTS

 Contient : blé/
Contains: wheat

Farine non blanchie et non traitée, eau filtrée, sucre, huile de canola, sel de mer, levure fraîche, colorant naturel, enzymes.

Unbleached flour, filtered water, sugar, canola oil, sea salt, fresh yeast, natural coloring and enzymes.

ALLERGÈNES: peut contenir et avoir été en contact avec des noix, des graines de sésame, des sulfites, du soya et des arachides.

ALLERGENS: may contains nuts, sesame seeds, sulfites, soya and peanuts.

STOCKAGE/ STORAGE

Congelé -18° C/6 mois à compter de la date de fabrication.

Frozen -18° C / 6 months from the production date.

CONDITIONNEMENT/ PACKAGING

Unités par caisse : 192 unités (vrac)
Poids de la caisse : 4,8 Kg
Dimension de la caisse : 15,5 x 10,5 x 24 po

Units per case : 192 units (bulk)
Case weight : 4,8 Kg
Case dimension : 15,5 x 10,5 x 24 in.

CODE PRODUIT/ PRODUCT

4704

4704



BURGER NATURE BRIOCHÉ

BRIOCHE BURGER BUN

TATAKI DE THON ASIATIQUE AUX GRAINES DE SÉSAME – *Asian sesame tuna tataki*

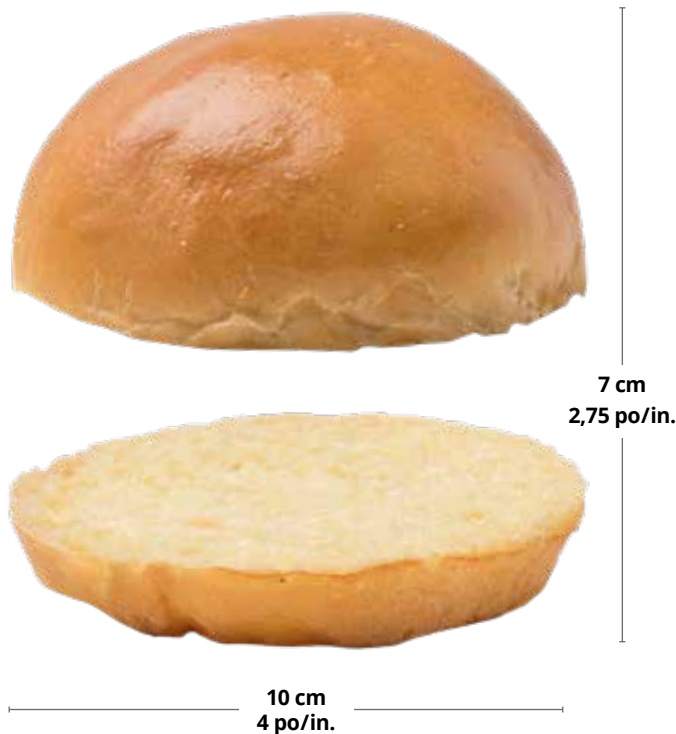
SAUCE CRÉMEUSE À LA CIBOULETTE ET CORNICHON – *Creamy sauce with shallots and pickle*

RADIS COLORÉS ÉMINCÉS – *Sliced coloured radish*

FEUILLES DE CORIANDRE – *Cilantro leaves*



FICHE TECHNIQUE TECHNICAL INFORMATION



CONTENANT / PACKAGING DIMENSIONS / SPECIFICATIONS

HAUTEUR / HEIGHT	7 cm (2,75 po/in.)
LARGEUR / WIDTH	-
DIAMÈTRE / DIAMETER	10 cm (4 po/in.)
POIDS TOTAL / TOTAL WEIGHT	Cru/Raw = 85 g Cuit/Baked = 70 g
FORME / SHAPE	Rond/Round
FINITION / FINISH	Brillant/Glossy
NON TRANCHÉ OU TRANCHÉ / UNSLICED OR SLICED	Tranché/Sliced

VALEURS NUTRITIVES / NUTRITIONAL FACTS

CALORIES		169
LIPIDES / FAT	0,8 g	2 %
Saturés/Saturated	0 g	1 %
Trans	0 g	
CHOLESTÉROL		0 mg
GLUCIDES / CARBOHYDRATES	33 g	11 %
Fibres/Fibers	0,8 g	
Sucres/Sugars	2,4 g	
SODIUM	202 mg	6 %
PROTÉINES / PROTEIN	2,4 g	
VITAMINE A / VITAMIN A		0 %
VITAMINE C / VITAMIN C		1 %
CALCIUM		1 %
FER / IRON		2 %

INFORMATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DATA SHEET

PROCÉDÉ DE FABRICATION/ TECHNICAL MANUFACTURING

Processus complètement artisanal : pétrissage lent, découpage à la main, façonnage et enfournement artisanal. Processus de tranchage et emballage manuel.

Fully artisan process: slow kneading, hand devatting, artisanal shaping and baking, hand made slicing and packing process.

INGRÉDIENTS/ INGREDIENTS

Contient : blé/
Contains: wheat

Farine non blanchie et non traitée, eau filtrée, sucre, huile de canola, sel de mer, levure fraîche, colorant naturel et enzymes.

Unbleached flour, filtered water, sugar, canola oil, sea salt, fresh yeast, natural coloring, enzymes.

ALLERGÈNES: peut contenir et avoir été en contact avec des noix, des graines de sésame, des sulfites, du soya et des arachides.

ALLERGENS: may contains nuts, sesame seeds, sulfites, soya and peanuts.

STOCKAGE/ STORAGE

Congelé -18° C/6 mois à compter de la date de fabrication.

Frozen -18° C / 6 months from the production date.

CONDITIONNEMENT/ PACKAGING

Unités par caisse : 60 unités (5 sacs de 12 unités)
Poids de la caisse : 4,2 Kg
Dimension de la caisse : 15,5 x 10,5 x 24 po

Units per case : 60 units (5 bags of 12 units)
Case weight : 4,2 Kg
Case dimension : 15,5 x 10,5 x 24 in.

CODE PRODUIT/ PRODUCT

52

52



BURGER OIGNON ET PAVOT BRIOCHÉ

ONION & POPPY SEEDS BURGER BUN

EFFILOCHÉ DE PORC SAUCE BBQ ÉRABLE ET BOURBON – *Pulled pork, maple and bourbon BBQ sauce*

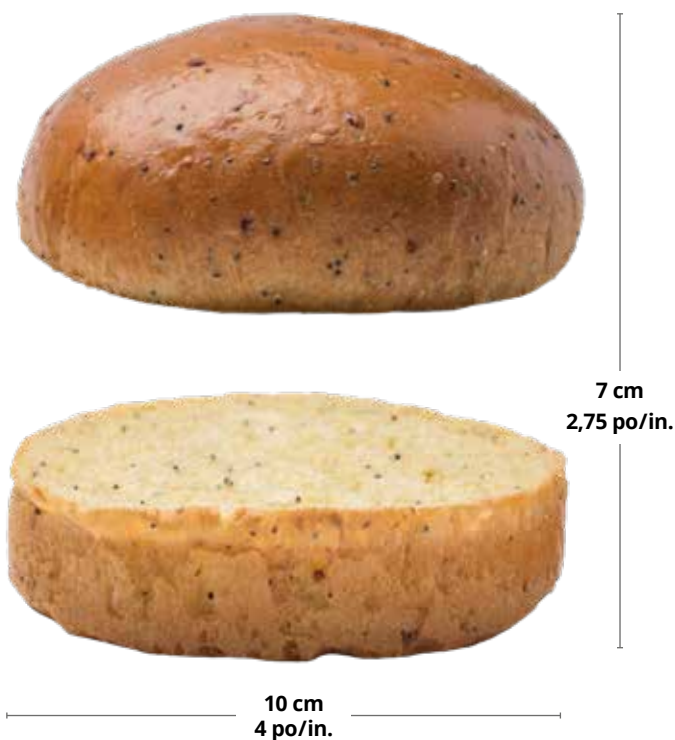
OKA FUMÉ – *Smoked Oka*

TOMATE FRAÎCHE – *Fresh Tomato*

LAITUE ICEBERG ÉMINCÉE – *Shredded Iceberg lettuce*



FICHE TECHNIQUE TECHNICAL INFORMATION



CONTENANT / PACKAGING DIMENSIONS / SPECIFICATIONS

HAUTEUR / HEIGHT	7 cm (2,75 po/in.)
LARGEUR / WIDTH	-
DIAMÈTRE / DIAMETER	10 cm (4 po/in.)
POIDS TOTAL / TOTAL WEIGHT	Cru/Raw = 85 g Cuit/Baked = 70 g
FORME / SHAPE	Rond/Round
FINITION / FINISH	Brillant/Glossy
NON TRANCHÉ OU TRANCHÉ / UNSLICED OR SLICED	Tranché/Sliced

VALEURS NUTRITIVES / NUTRITIONAL FACTS

CALORIES	169
LIPIDES / FAT 0,8 g	2 %
Saturés/Saturated 0 g	1 %
Trans 0 g	
CHOLESTÉROL 0 mg	
GLUCIDES / CARBOHYDRATES 33 g	11 %
Fibres/Fibers 0,8 g	
Sucres/Sugars 2,4 g	
SODIUM 202 mg	6 %
PROTÉINES / PROTEIN 2,4 g	
VITAMINE A / VITAMIN A	0 %
VITAMINE C / VITAMIN C	1 %
CALCIUM	1 %
FER / IRON	2 %

INFORMATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DATA SHEET

PROCÉDÉ DE FABRICATION/ TECHNICAL MANUFACTURING	Processus complètement artisanal : pétrissage lent, découpage à la main, façonnage et enfournement artisanal. Processus de tranchage et emballage manuel.	Fully artisan process: slow kneading, hand devatting, artisanal shaping and baking, hand made slicing and packing process.
INGRÉDIENTS/ INGREDIENTS Contient : blé/ Contains: wheat	Farine non blanchie et non traitée, eau filtrée, sucre, huile de canola, sel de mer, levure fraîche, oignons, graines de pavot, colorant naturel et enzymes. ALLERGÈNES: peut contenir et avoir été en contact avec des noix, des graines de sésame, des sulfites, du soya et des arachides.	Unbleached flour, filtered water, sugar, canola oil, sea salt, fresh yeast, onions, poppy seed, natural coloring, enzymes. ALLERGENS: may contains nuts, sesame seeds, sulfites, soya and peanuts.
STOCKAGE/ STORAGE	Congelé -18° C/6 mois à compter de la date de fabrication.	Frozen -18° C / 6 months from the production date.
CONDITIONNEMENT/ PACKAGING	Unités par caisse : 60 unités (5 sacs de 12 unités) Poids de la caisse : 4,2 Kg Dimension de la caisse : 15,5 x 10,5 x 24 po	Units per case : 60 units (5 bags of 12 units) Case weight : 4,2 Kg Case dimension : 15,5 x 10,5 x 24 in.
CODE PRODUIT/ PRODUCT	55	55



BURGER POMME DE TERRE

POTATO BURGER BUN

FALAFELS POIVRONS ROUGES TRANCHÉS EN DEMI-RONDELLES – *Falafels, Sliced red pepper*

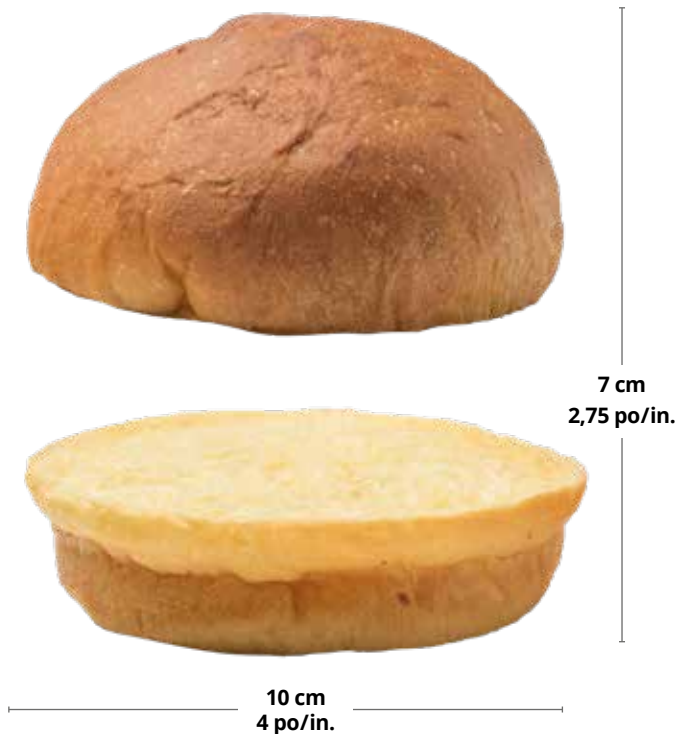
SAUCE TZATZIKI – *Tzatziki sauce*

HOUMOUS AUX POIVRONS ROUGES GRILLÉS – *Grilled red pepper Hummus*

MENTHE FRAÎCHE – *Fresh mint*



FICHE TECHNIQUE TECHNICAL INFORMATION



CONTENANT / PACKAGING DIMENSIONS / SPECIFICATIONS

HAUTEUR / HEIGHT	7 cm (2,75 po/in.)
LARGEUR / WIDTH	-
DIAMÈTRE / DIAMETER	10 cm (4 po/in.)
POIDS TOTAL / TOTAL WEIGHT	Cru/Raw = 85 g Cuit/Baked = 70 g
FORME / SHAPE	Rond/Round
FINITION / FINISH	Mât/Mat
NON TRANCHÉ OU TRANCHÉ / UNSLICED OR SLICED	Tranché/Sliced

VALEURS NUTRITIVES / NUTRITIONAL FACTS

CALORIES	169
LIPIDES / FAT 0,8 g	2 %
Saturés/Saturated 0 g	1 %
Trans 0 g	
CHOLESTÉROL 0 mg	
GLUCIDES / CARBOHYDRATES 33 g	11 %
Fibres/Fibers 0,8 g	
Sucres/Sugars 2,4 g	
SODIUM 202 mg	6 %
PROTÉINES / PROTEIN 2,4 g	
VITAMINE A / VITAMIN A	0 %
VITAMINE C / VITAMIN C	1 %
CALCIUM	1 %
FER / IRON	2 %

INFORMATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DATA SHEET

PROCÉDÉ DE FABRICATION/ TECHNICAL MANUFACTURING

Processus complètement artisanal : pétrissage lent, découpage à la main, façonnage et enfournement artisanal. Processus de tranchage et emballage manuel.

Fully artisan process: slow kneading, hand devatting, artisanal shaping and baking, hand made slicing and packing process.

INGRÉDIENTS/ INGREDIENTS

Contient : blé/
Contains: wheat

Farine non blanchie et non traitée, eau filtrée, flocons de pomme de terre, sucre, huile de canola, sel de mer, levure fraîche, colorant naturel et enzymes.

Unbleached flour, filtered water, potatoe flakes, sugar, canola oil, sea salt, fresh yeast, natural coloring and enzymes.

ALLERGÈNES: peut contenir et avoir été en contact avec des noix, des graines de sésame, des sulfites, du soya et des arachides.

ALLERGENS: may contains nuts, sesame seeds, sulfites, soya and peanuts.

STOCKAGE/ STORAGE

Congelé -18° C/6 mois à compter de la date de fabrication.

Frozen -18° C / 6 months from the production date.

CONDITIONNEMENT/ PACKAGING

Unités par caisse : 60 unités (5 sacs de 12 unités)
Poids de la caisse : 4,2 Kg
Dimension de la caisse : 15,5 x 10,5 x 24 po

Units per case : 60 units (5 bags of 12 units)
Case weight : 4,2 Kg
Case dimension : 15,5 x 10,5 x 24 in.

CODE PRODUIT/ PRODUCT

56

56



PAIN HAMBURGER BRETZEL

BRETZEL BURGER BUN

CHOUCROUTE AU VIN BLANC – *White wine sauerkraut*

JAMBON BRAISÉ À LA BIÈRE BRUNE – *Brown beer braised ham*

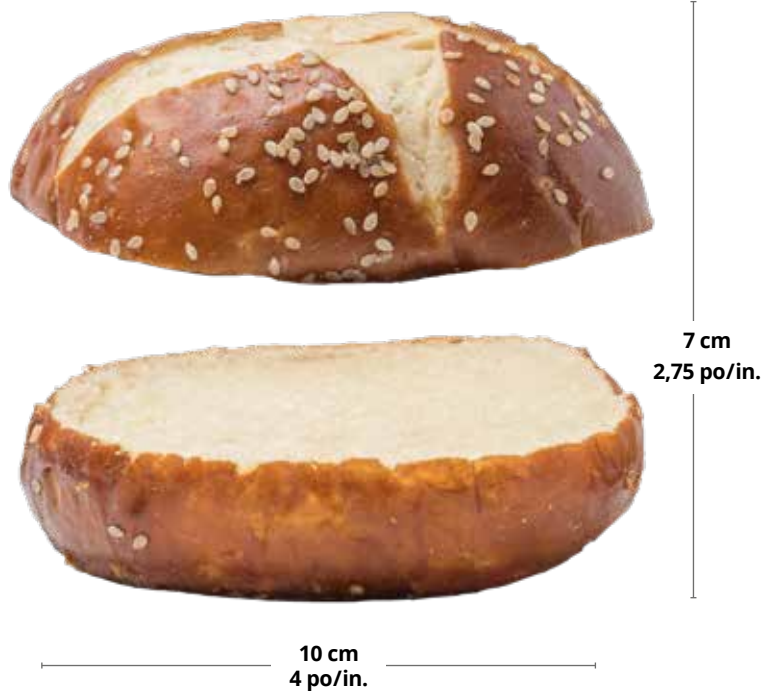
MOUTARDE À L'ANCIENNE – *Old fashioned mustard*

LAITUE FRISÉE – *Leaf lettuce*

MICRO POUSSE AU CHOIX – *Micro sprouts of choice*



FICHE TECHNIQUE TECHNICAL INFORMATION



CONTENANT / PACKAGING DIMENSIONS / SPECIFICATIONS

HAUTEUR / HEIGHT	7 cm (2,75 po/in.)
LARGEUR / WIDTH	-
DIAMÈTRE / DIAMETER	10 cm (4 po/in.)
POIDS TOTAL / TOTAL WEIGHT	Cru/Raw = 125 g Cuit/Baked = 100 g
FORME / SHAPE	Rond/Round
FINITION / FINISH	Brillant avec sésames/Glossy with sesame
NON TRANCÉ OU TRANCÉ / UNSLICED OR SLICED	Tranché/Sliced

VALEURS NUTRITIVES / NUTRITIONAL FACTS

CALORIES		169
LIPIDES / FAT	0,8 g	2 %
Saturés/Saturated	0 g	1 %
Trans	0 g	
CHOLESTÉROL 0 mg		
GLUCIDES / CARBOHYDRATES	33 g	11 %
Fibres/Fibers	0,8 g	
Sucres/Sugars	2,4 g	
SODIUM	202 mg	6 %
PROTÉINES / PROTEIN	2,4 g	
VITAMINE A / VITAMIN A		0 %
VITAMINE C / VITAMIN C		1 %
CALCIUM		1 %
FER / IRON		2 %

INFORMATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DATA SHEET

PROCÉDÉ DE FABRICATION/ TECHNICAL MANUFACTURING

Processus complètement artisanal : pétrissage lent, découpage à la main, façonnage et enfournement artisanal. Processus de tranchage et emballage manuel.

Fully artisan process: slow kneading, hand devatting, artisanal shaping and baking, hand made slicing and packing process.

INGRÉDIENTS/ INGREDIENTS

Contient : blé/
Contains: wheat

Farine non blanchie et non traitée, eau filtrée, sucre, huile de canola, sel de mer, levure fraîche, mix à bagel, hydroxyde de sodium et enzymes.

Unbleached flour, filtered water, sugar, canola oil, sea salt, fresh yeast, bagel mix, sodium hydroxyde and enzymes.

ALLERGÈNES: peut contenir et avoir été en contact avec des noix, des graines de sésame, des sulfites, du soya et des arachides.

ALLERGENS : may contains nuts, sesame seeds, sulfites, soya and peanuts.

STOCKAGE/ STORAGE

Congelé -18° C/6 mois à compter de la date de fabrication.

Frozen -18° C / 6 months from the production date.

CONDITIONNEMENT/ PACKAGING

Unités par caisse : 60 unités (5 sacs de 12 unités)
Poids de la caisse : 6 Kg
Dimension de la caisse : 15,5 x 10,5 x 24 po

Units per case : 60 units (5 bags of 12 units)
Case weight : 6 Kg
Case dimension : 15,5 x 10,5 x 24 in.

CODE PRODUIT/ PRODUCT

88

88



PAIN HAMBURGER ARTISAN

ARTISAN BURGER BUN

GALETTE DE MORUE NOIRE – *Black cod patty*

MAYONNAISE AU SAFRAN – *Saffron mayonnaise*

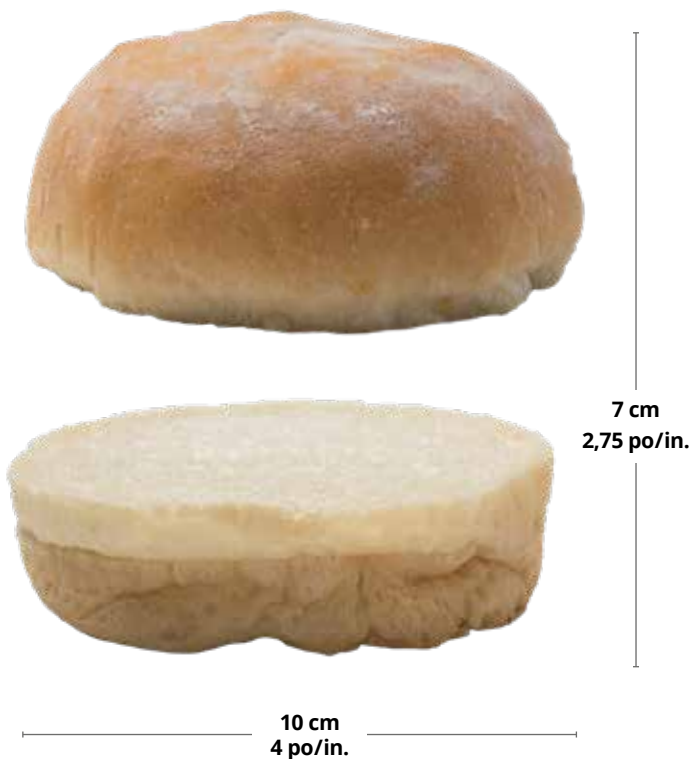
SPAGHETTI DE DAIKON – *Daikon spaghetti*

OIGNON ROUGE – *Red onion*

LAITUE ICEBERG ÉMINCÉE – *Shredded iceberg lettuce*



FICHE TECHNIQUE TECHNICAL INFORMATION



CONTENANT / PACKAGING DIMENSIONS / SPECIFICATIONS

HAUTEUR / HEIGHT	7 cm (2,75 po/in.)
LARGEUR / WIDTH	-
DIAMÈTRE / DIAMETER	10 cm (4 po/in.)
POIDS TOTAL / TOTAL WEIGHT	Cru/Raw = 85 g Cuit/Baked = 70 g
FORME / SHAPE	Rond/Round
FINITION / FINISH	Enfariné/ Flour topping
NON TRANCHÉ OU TRANCHÉ / UNSLICED OR SLICED	Tranché/Sliced

VALEURS NUTRITIVES / NUTRITIONAL FACTS

CALORIES		169
LIPIDES / FAT	0,8 g	2 %
Saturés/Saturated	0 g	1 %
Trans	0 g	
CHOLESTÉROL 0 mg		
GLUCIDES / CARBOHYDRATES	33 g	11 %
Fibres/Fibers	0,8 g	
Sucres/Sugars	2,4 g	
SODIUM	202 mg	6 %
PROTÉINES / PROTEIN	2,4 g	
VITAMINE A / VITAMIN A		0 %
VITAMINE C / VITAMIN C		1 %
CALCIUM		1 %
FER / IRON		2 %

INFORMATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DATA SHEET

PROCÉDÉ DE FABRICATION/ TECHNICAL MANUFACTURING

Processus complètement artisanal : pétrissage lent, découpage à la main, façonnage et enfournement artisanal. Processus de tranchage et emballage manuel.

Fully artisan process: slow kneading, hand devatting, artisanal shaping and baking, hand made slicing and packing process.

INGRÉDIENTS/ INGREDIENTS

Contient : blé/
Contains: wheat

Farine non blanchie et non traitée, eau filtrée, sucre, huile de canola, sel de mer, levure fraîche, et enzymes.

Unbleached flour, filtered water, sugar, canola oil, sea salt, fresh yeast and enzymes.

ALLERGÈNES: peut contenir et avoir été en contact avec des noix, des graines de sésame, des sulfites, du soya et des arachides.

ALLERGENS: may contains nuts, sesame seeds, sulfites, soya and peanuts.

STOCKAGE/ STORAGE

Congelé -18° C/6 mois à compter de la date de fabrication.

Frozen -18° C / 6 months from the production date.

CONDITIONNEMENT/ PACKAGING

Unités par caisse : 60 unités (5 sacs de 12 unités)
Poids de la caisse : 4,2 Kg
Dimension de la caisse : 15,5 x 10,5 x 24 po

Units per case : 60 units (5 bags of 12 units)
Case weight : 4,2 Kg
Case dimension : 15,5 x 10,5 x 24 in.

CODE PRODUIT/ PRODUCT

92

92



PAIN BURGER BRIOCHÉ AVEC DOUBLE SÉSAME

DOUBLE SÉSAME BURGER BUN

CRABE CAKE – *Crab cake*

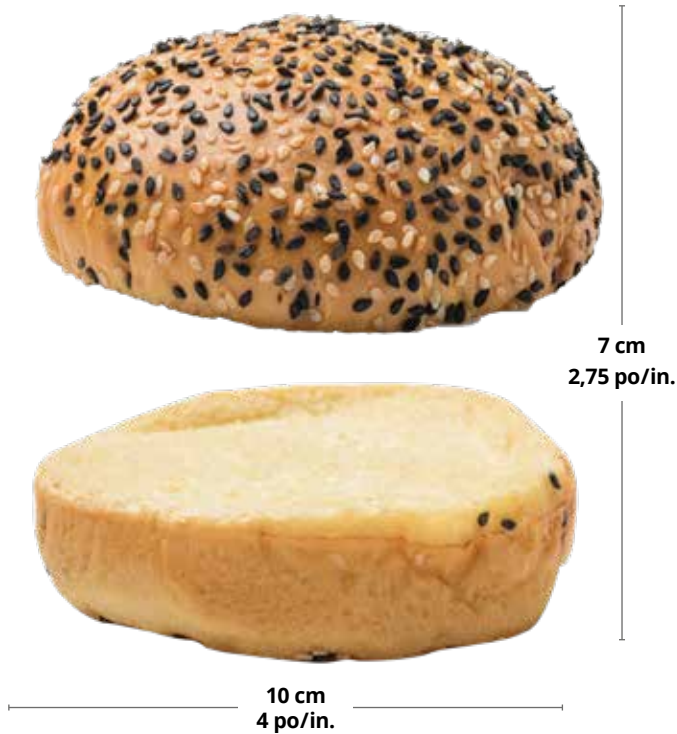
AIOLI – *Aioli*

OIGNON ROUGE – *Red onion*

SPAGHETTI DE CONCOMBRE ANGLAIS – *English cucumber spaghetti*



FICHE TECHNIQUE TECHNICAL INFORMATION



CONTENANT / PACKAGING DIMENSIONS / SPECIFICATIONS

HAUTEUR / HEIGHT	7 cm (2,75 po/in.)
LARGEUR / WIDTH	-
DIAMÈTRE / DIAMETER	10 cm (4 po/in.)
POIDS TOTAL / TOTAL WEIGHT	Cru/Raw = 85 g Cuit/Baked = 70 g
FORME / SHAPE	Rond/Round
FINITION / FINISH	Sésames blancs et noirs, brillant/ Black and white sesame, glossy
NON TRANCHÉ OU TRANCHÉ / UNSLICED OR SLICED	Tranché/Sliced

VALEURS NUTRITIVES / NUTRITIONAL FACTS

CALORIES		169
LIPIDES / FAT	0,8 g	2 %
Saturés/Saturated	0 g	1 %
Trans	0 g	
CHOLESTÉROL	0 mg	
GLUCIDES / CARBOHYDRATES	33 g	11 %
Fibres/Fibers	0,8 g	
Sucres/Sugars	2,4 g	
SODIUM	202 mg	6 %
PROTÉINES / PROTEIN	2,4 g	
VITAMINE A / VITAMIN A		0 %
VITAMINE C / VITAMIN C		1 %
CALCIUM		1 %
FER/IRON		2 %

INFORMATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DATA SHEET

PROCÉDÉ DE FABRICATION/ TECHNICAL MANUFACTURING

Processus complètement artisanal : pétrissage lent, découpage à la main, façonnage et enfournement artisanal. Processus de tranchage et emballage manuel.

Fully artisan process: slow kneading, hand devatting, artisanal shaping and baking, hand made slicing and packing process.

INGRÉDIENTS/ INGREDIENTS

Contient : blé/
Contains: wheat

Farine non blanchie et non traitée, eau filtrée, sucre, huile de canola, sel de mer, levure fraîche, colorant naturel, sésames blancs, sésames noirs et enzymes.

Unbleached flour, filtered water, sugar, canola oil, sea salt, fresh yeast, natural coloring, black sesame, white sesame and enzymes.

ALLERGÈNES: peut contenir et avoir été en contact avec des noix, des graines de sésame, des sulfites, du soya et des arachides.

ALLERGENS : may contains nuts, sesame seeds, sulfites, soya and peanuts.

STOCKAGE/ STORAGE

Congelé -18° C/6 mois à compter de la date de fabrication.

Frozen -18° C / 6 months from the production date.

CONDITIONNEMENT/ PACKAGING

Unités par caisse : 60 unités (5 sacs de 12 unités)
Poids de la caisse : 4,2 Kg
Dimension de la caisse : 15,5 x 10,5 x 24 po

Units per case : 60 units (5 bags of 12 units)
Case weight : 4,2 Kg
Case dimension : 15,5 x 10,5 x 24 in.

CODE PRODUIT/ PRODUCT

5303

5303



BURGER NOIR

BLACK BURGER

SAUMON POCHÉ – *Poached salmon*

SALSA MANGUE & AVOCAT – *Mango salsa & Avocado*

PIMENT HABANERO ROUGE – *Red habanero pepper*

LAITUE ICEBERG ÉMINCÉE – *Shredded Iceberg lettuce*



FICHE TECHNIQUE TECHNICAL INFORMATION



CONTENANT / PACKAGING DIMENSIONS / SPECIFICATIONS

HAUTEUR / HEIGHT	7 cm (2,75 po/in.)
LARGEUR / WIDTH	-
DIAMÈTRE / DIAMETER	10 cm (4 po/in.)
POIDS TOTAL / TOTAL WEIGHT	Cru/Raw = 85 g Cuit/Baked = 70 g
FORME / SHAPE	Rond/Round
FINITION / FINISH	Mât/Mat
NON TRANCHÉ OU TRANCHÉ / UNSLICED OR SLICED	Tranché/Sliced

VALEURS NUTRITIVES / NUTRITIONAL FACTS

CALORIES		169
LIPIDES / FAT	0,8 g	2 %
Saturés/Saturated	0 g	1 %
Trans	0 g	
CHOLESTÉROL		0 mg
GLUCIDES / CARBOHYDRATES	33 g	11 %
Fibres/Fibers	0,8 g	
Sucres/Sugars	2,4 g	
SODIUM	202 mg	6 %
PROTÉINES / PROTEIN	2,4 g	
VITAMINE A / VITAMIN A		0 %
VITAMINE C / VITAMIN C		1 %
CALCIUM		1 %
FER / IRON		2 %

INFORMATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DATA SHEET

PROCÉDÉ DE FABRICATION/ TECHNICAL MANUFACTURING

Processus complètement artisanal : pétrissage lent, découpage à la main, façonnage et enfournement artisanal. Processus de tranchage et emballage manuel.

Fully artisan process: slow kneading, hand devatting, artisanal shaping and baking, hand made slicing and packing process.

INGRÉDIENTS/ INGREDIENTS

 Contient : blé/
Contains: wheat

Farine non blanchie et non traitée, eau filtrée, sucre, huile de canola, sel de mer, levure fraîche, colorant naturel, enzymes.

Unbleached flour, filtered water, sugar, canola oil, sea salt, fresh yeast, natural coloring and enzymes.

ALLERGÈNES: peut contenir et avoir été en contact avec des noix, des graines de sésame, des sulfites, du soya et des arachides.

ALLERGENS: may contains nuts, sesame seeds, sulfites, soya and peanuts.

STOCKAGE/ STORAGE

Congelé -18° C/6 mois à compter de la date de fabrication.

Frozen -18° C / 6 months from the production date.

CONDITIONNEMENT/ PACKAGING

Unités par caisse : 60 unités (5 sacs de 12 unités)
Poids de la caisse : 4,2 Kg
Dimension de la caisse : 15,5 x 10,5 x 24 po

Units per case : 60 units (5 bags of 12 units)
Case weight : 4,2 Kg
Case dimension : 15,5 x 10,5 x 24 in.

CODE PRODUIT/ PRODUCT

5304

5304



MICMAC BURGER COUPÉ EN 3

MICMAC BURGER SLICED IN 3

MAYONNAISE ÉPICÉE – *Spicy mayonnaise*

POULET FRIT – *Fried chicken*

AVOCAT – *Avocado*

CHEDDAR – *Cheddar*

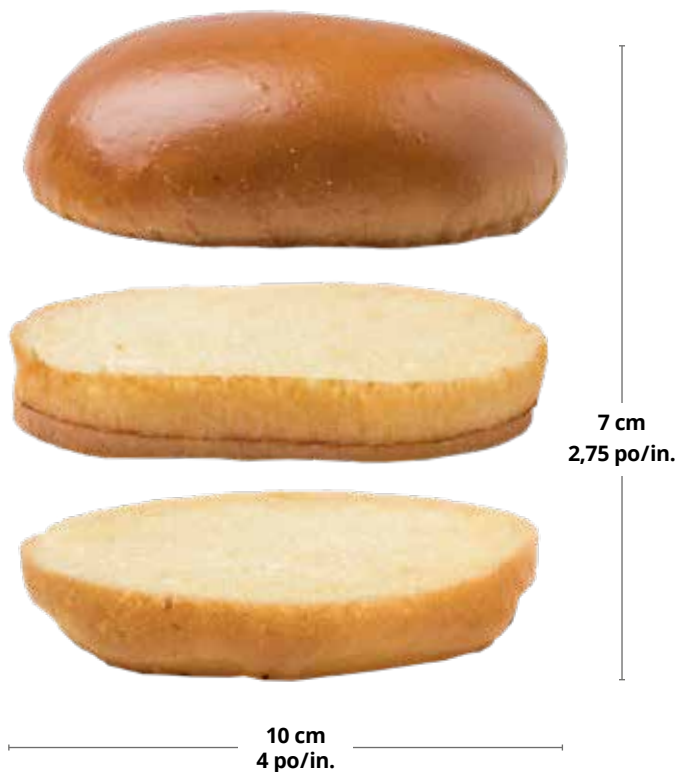
KETCHUP – *Ketchup*

BACON À L'ÉRABLE – *Maple bacon,*

OEUF FRIT – *Fried egg*



FICHE TECHNIQUE TECHNICAL INFORMATION



CONTENANT / PACKAGING DIMENSIONS / SPECIFICATIONS

HAUTEUR / HEIGHT	7 cm (2,75 po/in.)
LARGEUR / WIDTH	-
DIAMÈTRE / DIAMETER	10 cm (4 po/in.)
POIDS TOTAL / TOTAL WEIGHT	Cru/Raw = 85 g Cuit/Baked = 70 g
FORME / SHAPE	Rond/Round
FINITION / FINISH	Brillant/Glossy
NON TRANCHÉ OU TRANCHÉ / UNSLICED OR SLICED	Tranché 2x/ 2x Sliced

VALEURS NUTRITIVES / NUTRITIONAL FACTS

CALORIES	169
LIPIDES/FAT 0,8 g	2 %
Saturés/Saturated 0 g	1 %
Trans 0 g	
CHOLESTÉROL 0 mg	
GLUCIDES/CARBOHYDRATES 33 g	11 %
Fibres/Fibers 0,8 g	
Sucres/Sugars 2,4 g	
SODIUM 202 mg	6 %
PROTÉINES/PROTEIN 2,4 g	
VITAMINE A/VITAMIN A	0 %
VITAMINE C / VITAMIN C	1 %
CALCIUM	1 %
FER/IRON	2 %

INFORMATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DATA SHEET

PROCÉDÉ DE FABRICATION/ TECHNICAL MANUFACTURING

Processus complètement artisanal : pétrissage lent, découpage à la main, façonnage et enfournement artisanal. Processus de tranchage et emballage manuel.

Fully artisan process: slow kneading, hand devatting, artisanal shaping and baking, hand made slicing and packing process.

INGRÉDIENTS/ INGREDIENTS

Contient : blé/
Contains: wheat

Farine non blanchie et non traitée, eau filtrée, sucre, huile de canola, sel de mer, levure fraîche, colorant naturel et enzymes.

Unbleached flour, filtered water, sugar, canola oil, sea salt, fresh yeast, natural coloring and enzymes.

ALLERGÈNES: peut contenir et avoir été en contact avec des noix, des graines de sésame, des sulfites, du soya et des arachides.

ALLERGENS : may contains nuts, sesame seeds, sulfites, soya and peanuts.

STOCKAGE/ STORAGE

Congelé -18° C/6 mois à compter de la date de fabrication.

Frozen -18° C / 6 months from the production date.

CONDITIONNEMENT/ PACKAGING

Unités par caisse : 60 unités (5 sacs de 12 unités)
Poids de la caisse : 4,2 Kg
Dimension de la caisse : 15,5 x 10,5 x 24 po

Units per case : 60 units (5 bags of 12 units)
Case weight : 4,2 Kg
Case dimension : 15,5 x 10,5 x 24 in.

CODE PRODUIT/ PRODUCT

5224

5224



PAIN HOT DOG BRIOCHÉ TRANCHÉ

HOT DOG BRIOCHE WITH TOP CUT

COMPLETO CHILIEN :

SAUCISSE DE BISON – *Bison sausage*

SALSA FRAÎCHE DE TOMATE CERISE EN DÉS – *Fresh, Diced cherry tomato salsa*

GUACAMOLE – *Guacamole*

MAYONNAISE – *Mayonnaise*



FICHE TECHNIQUE TECHNICAL INFORMATION



CONTENANT / PACKAGING DIMENSIONS / SPECIFICATIONS

HAUTEUR / HEIGHT	3,8 cm (1,5 po/in.)
LARGEUR / WIDTH	12,7 cm (5 po/in.)
DIAMÈTRE / DIAMETER	-
POIDS TOTAL / TOTAL WEIGHT	Cru/Raw = 45 g Cuit/Baked = 35 g
FORME / SHAPE	Rectangulaire/ Rectangular
FINITION / FINISH	Brillant/Glossy
NON TRANCHÉ OU TRANCHÉ / UNSLICED OR SLICED	Tranché sur le dessus/Top sliced

VALEURS NUTRITIVES / NUTRITIONAL FACTS

CALORIES		169
LIPIDES / FAT	0,8 g	2 %
Saturés/Saturated	0 g	1 %
Trans	0 g	
CHOLESTÉROL 0 mg		
GLUCIDES / CARBOHYDRATES	33 g	11 %
Fibres/Fibers	0,8 g	
Sucres/Sugars	2,4 g	
SODIUM	202 mg	6 %
PROTÉINES / PROTEIN	2,4 g	
VITAMINE A / VITAMIN A		0 %
VITAMINE C / VITAMIN C		1 %
CALCIUM		1 %
FER / IRON		2 %

INFORMATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DATA SHEET

PROCÉDÉ DE FABRICATION/ TECHNICAL MANUFACTURING

Processus complètement artisanal : pétrissage lent, découpage à la main, façonnage et enfournement artisanal. Processus de tranchage et emballage manuel.

Fully artisan process: slow kneading, hand devatting, artisanal shaping and baking, hand made slicing and packing process.

INGRÉDIENTS/ INGREDIENTS

 Contient : blé/
Contains: wheat

Farine non blanchie et non traitée, eau filtrée, sucre, huile de canola, sel de mer, levure fraîche, colorant naturel et enzymes

Unbleached flour, filtered water, sugar, canola oil, sea salt, fresh yeast, natural coloring and enzymes

ALLERGÈNES: peut contenir et avoir été en contact avec des noix, des graines de sésame, des sulfites, du soya et des arachides.

ALLERGENS: may contains nuts, sesame seeds, sulfites, soya and peanuts.

STOCKAGE/ STORAGE

Congelé -18° C/6 mois à compter de la date de fabrication.

Frozen -18° C / 6 months from the production date.

CONDITIONNEMENT/ PACKAGING

Unités par caisse : 180 unités (5 boîtes de 36 unités)
Poids de la caisse : 6,3 Kg
Dimension de la caisse : 15,5 x 10,5 x 24 po

Units per case : 180 units (5 boxes of 36 units)
Case weight : 6,3 Kg
Case dimension : 15,5 x 10,5 x 24 in.

CODE PRODUIT/ PRODUCT

541

541



PAIN POUR TARTINE CAMPAGNE TRANCHÉ 5/8"

COUNTRY LOAF SLICED 5/8"

BÉCHAMEL – *Bechamel sauce*

BLEU ELISABETH – *Bleu Elisabeth cheese*

ÉPAULE DE PORC BRAISÉ – *Braised pork shoulder*

POMME GRANNY SMITH – *Granny Smith apple*

CERNEAUX DE NOIX – *Nut kernels*

OEUF COMME GARNITURE – *Egg as garnish*



FICHE TECHNIQUE TECHNICAL INFORMATION



CONTENANT / PACKAGING DIMENSIONS / SPECIFICATIONS

HAUTEUR / HEIGHT	10 cm (4 po/in.)
LARGEUR / WIDTH	17,8 cm (7 po/in.)
DIAMÈTRE / DIAMETER	-
POIDS TOTAL / TOTAL WEIGHT	Cru/Raw = 800 g Cuit/Baked = 720 g
FORME / SHAPE	Carré/Square
FINITION / FINISH	-
NON TRANCÉ OU TRANCÉ / UNSLICED OR SLICED	9 tranches/9 slices 3/4 po/in.

VALEURS NUTRITIVES / NUTRITIONAL FACTS

CALORIES		169
LIPIDES / FAT	0,8 g	2 %
Saturés/Saturated	0 g	1 %
Trans	0 g	
CHOLESTÉROL		0 mg
GLUCIDES / CARBOHYDRATES	33 g	11 %
Fibres/Fibers	0,8 g	
Sucres/Sugars	2,4 g	
SODIUM	202 mg	6 %
PROTÉINES / PROTEIN	2,4 g	
VITAMINE A / VITAMIN A		0 %
VITAMINE C / VITAMIN C		1 %
CALCIUM		1 %
FER / IRON		2 %

INFORMATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DATA SHEET

PROCÉDÉ DE FABRICATION/ TECHNICAL MANUFACTURING

Processus complètement artisanal : pétrissage lent, découpage à la main, façonnage et enfournement artisanal. Processus de tranchage et emballage manuel.

Fully artisan process: slow kneading, hand devatting, artisanal shaping and baking, hand made slicing and packing process.

INGRÉDIENTS/ INGREDIENTS

 Contient : blé/
Contains: wheat

Farine non blanchie et non traitée, eau filtrée, sucre, huile de canola, sel de mer, levure fraîche, mix à bagel, hydroxyde de sodium et enzymes.

Unbleached flour, filtered water, sugar, canola oil, sea salt, fresh yeast, bagel mix, sodium hydroxyde and enzymes.

ALLERGÈNES: peut contenir et avoir été en contact avec des noix, des graines de sésame, des sulfites, du soya et des arachides.

ALLERGENS : may contains nuts, sesame seeds, sulfites, soya and peanuts.

STOCKAGE/ STORAGE

Congelé -18° C/6 mois à compter de la date de fabrication.

Frozen -18° C / 6 months from the production date.

CONDITIONNEMENT/ PACKAGING

Unités par caisse : 12 unités
Poids de la caisse : 8,64 Kg
Dimension de la caisse : 15,5 x 10,5 x 24 po

Units per case : 12 units
Case weight : 8,64 Kg
Case dimension : 15,5 x 10,5 x 24 in.

CODE PRODUIT/ PRODUCT

181

181



BAGUETTE FRANÇAISE

FRENCH BAGUETTE

ROSBIF – *Roast beef*

MAYONNAISE AU JUS DE VIANDE – *Meat juice mayonnaise*

OIGNONS CONFITS – *Onion confit*

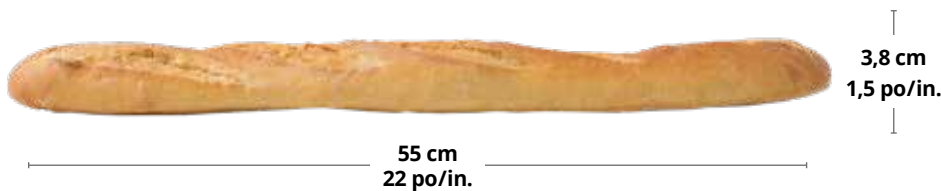
RACLETTE – *Arugula*

TOMATE FRAÎCHE – *Fresh tomato*

LAITUE ROQUETTE – *Rocket lettuce*



FICHE TECHNIQUE TECHNICAL INFORMATION



CONTENANT / PACKAGING DIMENSIONS / SPECIFICATIONS

HAUTEUR / HEIGHT	3,8 cm (1,5 po/in.)
LARGEUR / WIDTH	55 cm (22 po/in.)
DIAMÈTRE / DIAMETER	-
POIDS TOTAL / TOTAL WEIGHT	Cru/Raw = 375 g Cuit/Baked = 340 g
FORME / SHAPE	Baguette
FINITION / FINISH	-
NON TRANCHÉ OU TRANCHÉ / UNSLICED OR SLICED	Non tranché/ Un sliced

VALEURS NUTRITIVES / NUTRITIONAL FACTS

CALORIES		169
LIPIDES / FAT	0,8 g	2 %
Saturés/Saturated	0 g	1 %
Trans	0 g	
CHOLESTÉROL	0 mg	
GLUCIDES / CARBOHYDRATES	33 g	11 %
Fibres/Fibers	0,8 g	
Sucres/Sugars	2,4 g	
SODIUM	202 mg	6 %
PROTÉINES / PROTEIN	2,4 g	
VITAMINE A / VITAMIN A		0 %
VITAMINE C / VITAMIN C		1 %
CALCIUM		1 %
FER / IRON		2 %

INFORMATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DATA SHEET

PROCÉDÉ DE FABRICATION/ TECHNICAL MANUFACTURING

Processus complètement artisanal : pétrissage lent, découpage à la main, façonnage et enfournement artisanal. Processus de tranchage et emballage manuel.

Fully artisan process: slow kneading, hand devatting, artisanal shaping and baking, hand made slicing and packing process.

INGRÉDIENTS/ INGREDIENTS

Contient : blé/
Contains: wheat

Farine non blanchie et non traitée, eau filtrée, sel de mer, levure fraîche et enzymes.

Unbleached flour, filtered water, sea salt, fresh yeast and enzymes.

ALLERGÈNES: peut contenir et avoir été en contact avec des noix, des graines de sésame, des sulfites, du soya et des arachides.

ALLERGENS : may contains nuts, sesame seeds, sulfites, soya and peanuts.

STOCKAGE/ STORAGE

Congelé -18° C/6 mois à compter de la date de fabrication.

Frozen -18° C / 6 months from the production date.

CONDITIONNEMENT/ PACKAGING

Unités par caisse : 30 unités (vrac)
Poids de la caisse : 10,3 Kg
Dimension de la caisse : 15,5 x 10,5 x 24 po

Units per case : 30 units (vrac)
Case weight : 10,3 Kg
Case dimension : 15,5 x 10,5 x 24 in.

CODE PRODUIT/ PRODUCT

108

108



CROSTINIS (VRAC)

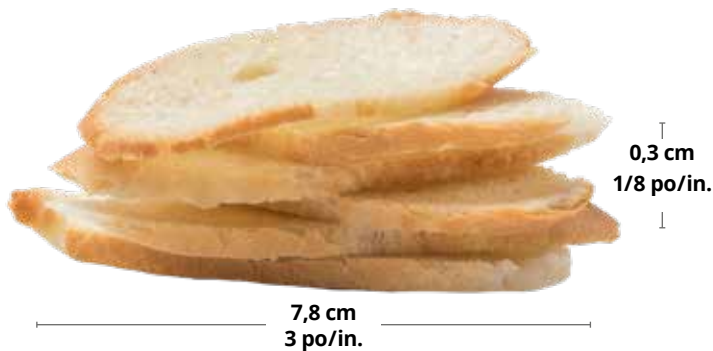
(BULK)

3 SORTES – 3 kinds :

- EFFILOCHÉ DE CANARD AVEC BETTERAVES JAUNES MARINÉES – *Shredded duck with marinated yellow beets*
- TARTARE DE BOEUF AVEC OEUF DE CAILLE MOLLET – *Beef tartare with quail egg*
- FOIE GRAS POÊLÉ AVEC CONFITURE DE FIGUES – *Pan seared Foie gras with fig jam*



FICHE TECHNIQUE TECHNICAL INFORMATION



CONTENANT / PACKAGING DIMENSIONS / SPECIFICATIONS

HAUTEUR / HEIGHT	0,3 cm (1/8 po/in.)
LARGEUR / WIDTH	7,8 cm (3 po/in.)
DIAMÈTRE / DIAMETER	-
POIDS TOTAL / TOTAL WEIGHT	-
FORME / SHAPE	Allongé/Elongate
FINITION / FINISH	-
NON TRANCHÉ OU TRANCHÉ / UNSLICED OR SLICED	-

VALEURS NUTRITIVES / NUTRITIONAL FACTS

CALORIES		169
LIPIDES / FAT	0,8 g	2 %
Saturés/Saturated	0 g	1 %
Trans	0 g	
CHOLESTÉROL 0 mg		
GLUCIDES / CARBOHYDRATES	33 g	11 %
Fibres/Fibers	0,8 g	
Sucres/Sugars	2,4 g	
SODIUM	202 mg	6 %
PROTÉINES / PROTEIN	2,4 g	
VITAMINE A / VITAMIN A		0 %
VITAMINE C / VITAMIN C		1 %
CALCIUM		1 %
FER / IRON		2 %

INFORMATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DATA SHEET

PROCÉDÉ DE FABRICATION/ TECHNICAL MANUFACTURING

Processus complètement artisanal : pétrissage lent, découpage à la main, façonnage et enfournement artisanal. Processus de tranchage et emballage manuel.

Fully artisan process: slow kneading, hand devatting, artisanal shaping and baking, hand made slicing and packing process.

INGRÉDIENTS/ INGREDIENTS

 Contient : blé/
Contains: wheat

Farine non blanchie et non traitée, eau filtrée, sucre, huile de canola, sel de mer, levure fraîche et enzymes.

Unbleached flour, filtered water, sugar, canola oil, sea salt, fresh yeast and enzymes.

ALLERGÈNES: peut contenir et avoir été en contact avec des noix, des graines de sésame, des sulfites, du soya et des arachides.

ALLERGENS : may contains nuts, sesame seeds, sulfites, soya and peanuts.

STOCKAGE/ STORAGE

Congelé -18° C/6 mois à compter de la date de fabrication.

Frozen -18° C / 6 months from the production date.

CONDITIONNEMENT/ PACKAGING

Unités par caisse : 5 sacs de 580 g
Poids de la caisse : 4,2 Kg
Dimension de la caisse : 15,5 x 10,5 x 24 po

Units per case : 5 bags of 580 g
Case weight : 4,2 Kg
Case dimension : 15,5 x 10,5 x 24 in.

CODE PRODUIT/ PRODUCT

109

109



PAIN BURGER AVEC LOGO

BURGER BUN WITH LOGO

BOEUF HACHÉ MAIGRE – *Lean ground beef*

LAITUE EN FEUILLE FRISÉE – *Leaf lettuce*

FROMAGE CHEDDAR FORT ORANGE – *Strong orange cheddar cheese*

MAYONNAISE ÉPICÉE SRIRACHA – *Spicy mayonnaise with Sriracha*

CORNICHONS – *Pickles*

DES PRODUITS PERSONNALISÉS
CUSTOMIZED PRODUCTS





