

.....

Collection

Les Aliments Mise en bouche





Les Aliments Mise en bouche se spécialisent dans la production à la main de canapés et de hors-d'œuvre surgelés. Nous adorons les petites bouchées, c'est pourquoi nous avons puisé dans toute notre expertise et notre passion pour vous créer une gamme distinctive.

Nous réunissons le meilleur des deux mondes: l'art de la fabrication à la main jumelé aux technologies de production les plus avancées!



C'est au cœur d'une installation de 13 500 pieds carrés, aménagée à Saint-Eustache dans les Laurentides, que l'entreprise Les Aliments Mise en bouche, établie en 2013, prépare avec grande fierté une impressionnante variété de canapés et de hors-d'œuvre.

Au terme de ses études en transformation alimentaire et riche de son expérience dans le domaine, Annie Ménard, fondatrice de l'entreprise, décide de se lancer dans l'aventure et de concrétiser sa passion pour les petites bouchées en alliant la touche particulière de la fabrication à la main et la fine pointe des technologies de production.



Table des matières



CANAPÉS FROIDS	07
HORS-D'ŒUVRE CHAUDS	13
BURGERS ET SANDWICHS	19
FILOS	23
HORS D'ŒUVRE À FRIRE	27
QUICHES ET TARTELETTES	31
SATAYS	33
INSPIRATION ASIATIQUE	35
PRÊTS À GARNIR	39
PÂTISSERIES	43
CRÊPES	47
CLASSIQUE	49



Canapés froids

Disposez simplement nos savoureux
canapés congelés sur vos plateaux
de service: ils seront prêts à servir
en moins d'une heure!

7

Canapés froids



B00103

Prosciutto à l'abricot

Prosciutto et abricot piquée avec une fourchette.

36 unités/caisse - 12 g



B00101

Bocconcini au pesto

Bocconcini avec pesto de basilic, tomate séchée et olive Kalamata sur pic de bambou.

48 unités/caisse - 16 g



B00102

Chèvre, noix & mini poire

Mini poire garnie de fromage de chèvre crémeux enrobé d'amandes grillées sur pic de bambou.

36 unités/caisse - 13 g



B00001

Datte Medjool au cheddar

Datte Medjool garnie de fromage cheddar fort et d'un morceau de pacane.

48 unités/caisse - 15 g



B00002

Figue noire au chèvre et cajou

Figue noire garnie de fromage de chèvre crémeux et d'une noix de cajou.

48 unités/caisse - 14 g



B00355

Mini guédille de homard

Mini pain hot dog brioché maison garni de homard, goberge et échalote.

36 unités/caisse - 16 g



M105006

Rosette de saumon fumé sur pumpnickel

Rosette de saumon fumé et câpre sur pain pumpnickel.

60 unités/caisse - 15 g



B11001

Canapé saumon fumé et câpre

Mousse de saumon fumé enrobée de saumon fumé, décorée d'un câpre sur pain pumpnickel.

60 unités/caisse - 11 g



Assortiments de canapés froids

Canapés assortis

B10001

60 unités/caisse - 11 g

Assortiment de
12 unités de chacune
des 5 saveurs suivantes:

- A. Jambon mandarine
- B. Crevette et mousse de crevette
- C. Salami de Gênes et mousse raifort
- D. Saumon fumé et câpre
- E. Mousse de pâte de foie



A



B



C



D



E

Canapés fruits de mer

B10002

60 unités/caisse - 11 g

Assortiment de
12 unités de chacune
des 5 saveurs suivantes:

- A. Saumon fumé, raifort et lime
- B. Crevette sauce cocktail
- C. Surimi de crabe et sauce de crustacés
- D. Pétoncle et concombre
- E. Moule au cari



A



B



C



D



E

Canapés végétariens



B10003

60 unités/caisse - 11 g

Assortiment de
12 unités de chacune
des 5 saveurs suivantes:

- A. Mousse guacamole
- B. Hummus et pois chiche
- C. Carotte et cumin
- D. Champignon mariné et mousse au parmesan
- E. Mousse de tomates séchées



A



B



C



D



E

Canapés gourmet

B10004

60 unités/caisse - 9 g

Assortiment de
12 unités de chacune
des 5 saveurs suivantes:

- A. Mousse guacamole et crevette sur biscuit salé
- B. Tartare de saumon fumé
- C. Mini sandwich jambon et poivron rouge
- D. Mini chou salé, pâte au Porto
- E. Fromage de chèvre aux 5 poivres et tomate séchée sur ficelle



A



B



C



D



E



Hors- d'œuvre chauds

Une incroyable variété de bouchées
permettant de composer des menus
uniques.

13

Hors-d'œuvre chauds

M105009

Datte Medjool au fromage bleu enroulée de bacon

Datte Medjool farcie de fromage bleu et enroulée de bacon fumé sur pic de bambou.

60 unités/caisse - 16 g



B00311

Pétoncle bacon

Pétoncles 60-80 enroulé de bacon fumé.

48 unités/caisse - 33 g

B00313

Saucisse bacon

Saucisse cocktail enroulée de bacon fumé.

60 unités/caisse - 33 g



B00368

Cornet de fruits de mer

Cornet garni de crevettes, pétoncles et sauce crémeuse à l'aneth.

60 unités/caisse - 22 g

B00307

Poulet quesadilla

Pâte tortilla en forme de cône, garnie de poulet légèrement épicé, cheddar fort, poivrons rouges et verts, oignons et cumin.

60 unités/caisse - 13 g



B00369

Cake de crevette

Petit cake traditionnel fait de chair de crevette.

60 unités/caisse - 20 g

B00324

Crab cake - 100 % crabe

Petite croquette faite à 100 % de crabe bleu avec beurre et moutarde à l'ancienne - sans panure, à cuire au four.

60 unités/caisse - 18 g



Hors-d'œuvre chauds - Feuilletés

B00316

Bouchée de tourtière

Bouchée de pâte feuilletée pur beurre garnie de bœuf, de ketchup aux fruits maison et d'épices traditionnelles.

60 unités/caisse - 20 g



B00347

Empanada de bœuf

Pâte feuilletée pur beurre garnie de boeuf, de poivrons, assaisonnée avec coriandre et cumin.

60 unités/caisse - 16 g



B00343

Saucisse cocktail en pâte

Petite saucisse cocktail enroulée de pâte feuilletée pur beurre.

60 unités/caisse - 12 g



B00305

Mini bœuf Wellington

Pâte feuilletée pur beurre garnie d'un morceau de joue de bœuf braisée et d'une duxelles de champignons.

60 unités/caisse - 20 g



B00366

Samosa pâte brick

Samosa végétarien fait de pâte brick garni de carottes, pommes de terre, oignons, petits pois et épices traditionnelles indiennes.

60 unités/caisse - 17 g





Burgers et sandwiches miniatures

Aussi jolis que savoureux, ils feront le bonheur de tous les convives!

19

Burgers et sandwiches miniatures



B00326

Mini cheese burger

Fait de bœuf Angus avec oignons caramélisés et sauce fromage sur un petit pain aux graines de sésame fait maison.

30 unités/caisse - 24 g



B00367

Mini Philly steak

Mini pain hot dog maison garni de bœuf émincé, champignons et oignons.

36 unités/caisse - 20 g

B00325

Mini burger d'effiloché de porc style Caroline du Nord

Mini burger de porc effiloché accompagné de notre sauce BBQ maison style Caroline du Nord sur un petit pain aux oignons également fait maison.

30 unités/caisse - 24 g



B00356

Mini grilled cheese assortis

Dans cet assortiment vous trouverez 18 unités de chacune des 2 saveurs :

- A. Oka, pommes, amandes et miel sur pain blanc brioché.
- B. Brie et canneberges sur pain marbré brioché.

36 unités/caisse - 13 g



A



B



B00348

Mini burger végétarien

Composé d'une boulette végétarienne maison faite de champignons, chapelure grillée, levures et épices style Montréal sur un pain brioché aux oignons et graines de pavot maison accompagnée d'une béchamel fromage et épinards.

30 unités/caisse - 24 g



Filos

Dorés et croustillants, les fillos sont des classiques qui ont toujours la cote!

23

Filos



B00337

Filo baluchon Oka, pomme, amandes et miel

Baluchon garni de fromage Oka, de pommes, d'amandes et de miel.

60 unités/caisse - 15 g



B00338

Filo baluchon brie et canneberges

Baluchon garni de fromage brie et de canneberges.

60 unités/caisse - 15 g



B00323

Filo baluchon poulet, mangue et gingembre

Baluchon garni de poulet et d'un curry mangue, gingembre, cannelle et ail.

60 unités/caisse - 24 g



B00318

Filo rouleau de canard aux 5 poivres

Rouleau garni de confit de canard, de gras de canard et d'une sauce aux 5 poivres (poivre noir, vert, blanc, rose et poivre de la Jamaïque).

60 unités/caisse - 15 g

B00317

Filo triangle de canard & mandarine

Triangle garni de confit de canard, de gras de canard, de mandarine et de zeste de mandarine.

60 unités/caisse - 15 g



B00340

Filo triangle crabe et brie

Triangle garni de surimi de crabe et de fromage brie.

60 unités/caisse - 19 g



B00310

Filo triangle feta et tomates séchées

Triangle garni de tomates séchées et de fromage feta.

60 unités/caisse - 15 g



B00346

Filo cigare au bœuf marocain

Cigare garni de joue de bœuf braisée, d'abricots, de pommes de terre jaunes, d'oignons, de carottes, de coriandre, de cumin et de curcuma.

60 unités/caisse - 17 g





Hors-d'œuvre à frire

Panés à l'anglaise, ils se composent d'ingrédients savoureux et sont croustillants à souhait.

27

Hors-d'œuvre à frire



B00365

Egg roll au smoked meat

Mini bouchée en pâte egg roll garnie de smoked meat.

60 unités/caisse - 20 g

B00351

Arancini aux fromages

Arancini de riz arborio aux fromages mozzarella et parmesan en forme de petite boule, légèrement pané.

60 unités/caisse - 13 g



B00354

Croquette de fromage manchego et chorizo

Croquette de fromage manchego, chorizo et piment rouge rôti.

60 unités/caisse - 13 g



B00300

Bouchée au fromage en croûte de pacanes

Fondue parmesan maison faite de cheddar fort et de parmesan. La croûte est composée de pacanes, de chapelure de pain pumpernickel, de graines de sésame et de pavot, le tout aromatisé de thym et de laurier.

48 unités/caisse - 15 g



B00308

Cœur d'artichaut et chèvre

Quartier de cœur d'artichaut garni de fromage de chèvre légèrement pané à la chapelure Panko et au fromage parmesan.

60 unités/caisse - 33 g



B00389

Cocktail roll

Bouchée en pâte à frire remplie de chou et d'oignon macéré au goût légèrement sucré.

60 unités/caisse - 20 g



B00336

Bouchée de macaroni au fromage et truffe

Petite boule de macaroni aux fromages cheddar et parmesan parfumée à l'huile de truffe et panée à l'anglaise.

60 unités/caisse - 22 g



B00339

Arancini aux champignons sauvages

Arancini de riz arborio aux champignons sauvages en forme de petite boule, légèrement pané à l'anglaise.

60 unités/caisse - 13 g





B00374

Mini quiche oignons et fromage Oka

Mini fond de 1" fait de pâte brisée, rempli d'un mélange d'oignons caramélisés, de fromage Oka.

60 unités/caisse - 24 g



B00304

Mini quiche aux fromages

Mini fond de 1" fait de pâte brisée, rempli de parmesan, fromage cheddar et fromage suisse.

60 unités/caisse - 24 g



B00352

Tartelette du berger

Mini fond de 1" fait de pâte brisée, rempli de boeuf et de maïs, garni de purée de pommes de terre au beurre.

60 unités/caisse - 24 g



B00331

Tartelette artichaut et olive Kalamata

Mini fond de 1" fait de pâte brisée, rempli d'artichauts, de fromage à la crème et d'une olive Kalamata.

60 unités/caisse - 24 g



B00306

Tartelette aux champignons

Mini fond de 1" fait de pâte brisée, rempli d'une duxelles de champignons, de crème et de moutarde de Dijon.

60 unités/caisse - 24 g



31

Quiches et tartelettes

Faites de pâte brisée, nos quiches et tartelettes se cuisent congelées et sont prêtes en dix minutes.

B00407

Satay poulet teriyaki

Petit satay de poulet (30 g) à la sauce teriyaki. Ce produit a été conçu pour garder son humidité longtemps même en réchaud.

60 unités/caisse - 30 g

B00406

Satay poulet

Petit satay de poulet (30 g) légèrement assaisonné d'eau et de sel. Ce produit a été conçu pour garder son humidité longtemps même en réchaud.

60 unités/caisse - 30 g





Inspiration asiatique

Ces bouchées apporteront une exquise
touche exotique à tous les menus.

35

Inspiration asiatique



E00200

Rouleau de printemps aux légumes

Rouleau miniature fait de nouilles de riz, de chou, de carottes, de poivrons rouges et verts.

200 unités/caisse - 25 g



E00750

Won ton au porc

Won ton miniature farci d'un mélange de porc et de chou.

144 unités/caisse - 11 g



E00751

Won ton au poulet

Won ton miniature farci d'un mélange de poulet et de chou.

144 unités/caisse - 11 g



E00202

Gyoza dumpling au poulet

Dumpling miniature fait de poulet, de poireaux et de chou.

240 unités/caisse - 20 g



E00201

Gyoza dumpling végétarien

Dumpling miniature fait de chou, brocolis, oignons, céleris, carottes, châtaignes d'eau, champignons et épinards.

240 unités/caisse - 20 g





Prêts à garnir

Il suffit d'ajouter les garnitures de son
choix pour faire de ces petits pains
briochés un succès!

39

Prêts à garnir



B00720

Mini pain burger brioché nature

Mini pain burger en pâte briochée - Blanc.

100 unités/caisse - 10 g

B00721

Mini pain burger brioché sésame

Mini pain burger en pâte briochée - Sésame.

100 unités/caisse - 10 g



B00722

Mini pain burger brioché Pumpernickel

Mini pain burger en pâte briochée - Pumpernickel.

100 unités/caisse - 10 g



B00723

Mini pain burger brioché oignons et graines de pavot

Mini pain burger en pâte briochée - Oignons et graines de pavot.

100 unités/caisse - 10 g

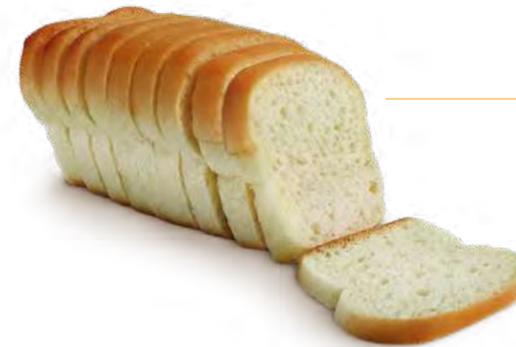


B00725

Mini brioche trouée

Mini pain en pâte briochée - Blanc.
La brioche est déjà trouée.

100 unités/caisse - 9 g



B00710

Mini pain brioché tranché nature

Mini pain tranché en pâte briochée - Blanc.

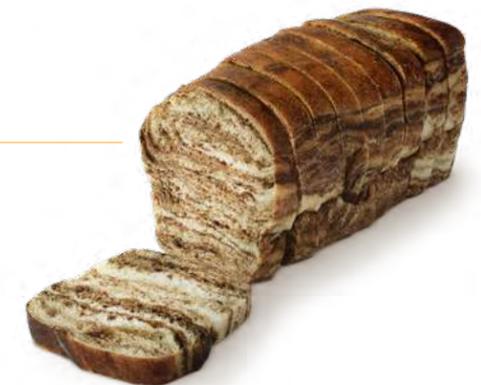
300 unités/caisse - 3 g

B00711

Mini pain brioché tranché marbré

Mini pain tranché en pâte briochée - Marbré.

300 unités/caisse - 3 g



B00712

Mini pain brioché tranché Pumpernickel

Mini pain tranché en pâte briochée - Pumpernickel.

300 unités/caisse - 3 g

B00700

Mini pain hot dog brioché

Mini pain hot dog en pâte briochée.

100 unités/caisse - 11 g





Pâtisseries

43



Bouchées truffées
Gâteau chocolaté de style brownie.

Bourdaloue

Petite tartelette sucrée garnie d'un appareil beurre d'amandes et d'un léger coulis de framboises.



Coupe de chocolat crème caramel et cerise

Petite coupe de chocolat noir remplie de mousse crème caramel et décorée d'une cerise au marasquin.



Coupe de chocolat smores

Petite coupe de chocolat noir remplie de biscuits Graham et de guimauves crémeuses légèrement passée à la flamme.



Paris brest

Petite profiterole remplie de crème chantilly et saupoudrée de sucre glace.

Tartelette citron frais

Petite tartelette sucrée garnie d'un appareil au citron et d'écorces de citron.



Tartelette aux fruits

Petite tartelette sucrée faite de crème pâtissière, de mandarine, bleuet et kiwi.

Tartelette noix et miel

Tartelette croquante en pâte filo remplie d'amandes, de pacanes, de noisettes, de beurre et de miel.





CD40100

Crêpe française 7 po

- Crêpes françaises avec une jolie dentelle de cuisson sur les rebords qui ne se cassent pas après décongélation.
- Belle forme ronde uniforme de 7 pouces, avec une attrayante couleur jaune et un aspect fait maison distinct.
- Sans additif, sans colorant ajouté, sans conservateur et sans gras trans.
- Kascher.

100 unités/caisse - 20 g

Chef d'œuvre[®]
FOODSERVICE • SERVICE ALIMENTAIRE

47

Crêpes



B00393

Escargot à l'ail en brioche

Brioche au levain garnie d'un escargot entier et de beurre à l'ail maison.

60 unités/caisse - 20 g



CD400300

Assortiment de quiches miniatures

Assortiment de deux saveurs de mini quiches 1 po :

- 36 unités de Mini quiche florentine faite de pâte brisée, garnie de lait, d'œuf, d'épinards et de fromages mozzarella et feta.
- 36 unités de Mini quiche lorraine faite de pâte brisée, garnie de lait, d'œuf, de fromages suisse et mozzarella, et de bacon.

72 unités/caisse - 21 g



CD40200

Spanakopita

Triangles croustillants de pâte filo farcis d'un savoureux mélange d'épinards, de fromage feta, de fromage ricotta, d'ail et d'aneth.

120 unités/caisse - 25 g



*Les Aliments Mise en bouche, c'est l'art
des petites bouchées parfaitement maîtrisé!*



Collection

Les Aliments Mise en bouche



170, boulevard Industriel, Saint-Eustache QC J7R 5C2

Usine de Saint-Eustache | 450 983-7221

Contactez-nous : info@miseenbouche.ca

miseenbouche.ca

Bureau des ventes : 514 961-9322



Corporation des Aliments Brom
BROM FOOD CORPORATION

orderdesk@bromfood.ca