

## Selon la disponibilité des produits.

Alcool
Bière brune, Guinness
Bière, India Pale Ale
Brandy, VSOP
Grand Marnier
Porto, Ruby
Rhum ambré
Madère
Pernod
Vermouth blanc, sec
Vin blanc, riesling de CB.
Vin blanc, sauvignon blanc de CB.
Vin rouge, mélange bordeaux de CB.
Vin rouge, pinot noir de CB.
Produits laitiers
Beurre, non salé
Crème sure
Crème, 35 %.
Fromage, bleu danois
Fromage, chèvre
Fromage, crème
Fromage, gruyère
Fromage, parmesan Reggiano
Lait homogénéisé, 3,25 %.
Œufs, grands
Yogourt nature
Produits secs
Agar-agar
Amidon de maïs
Bicarbonate de soude
Câpres
Chocolat au lait, Callebaut 823 (33,6 %)
Chocolat blanc, Callebaut, W2NV (28 %)
Chocolat noir, Callebaut 811 (53,7 %)
Farine d'amande
Farine, boulangerie
Farine, pâtisserie
Farine, tout usage
Gélatine en poudre
Gélatine, feuilles
Glucose
Gousse de vanille
Graines de sésame, blanches
Graines de sésame, noires

Grains de café, noir
Huile d'olive, extra vierge
Huile de canola
Lait concentré
Lait de coco
Lentilles du Puy
Levure instantanée
Miel
Moutarde de Dijon, nature et en grains
Noix de pécan, entières
Noix, amandes, entières, blanchies
Noix, noisettes, entières
Noix, pignons de pin
Noix, pistaches - décortiquées
Olives, Kalamata
Pâte de tomate
Poudre à lever
Poudre de cacao
Sauce poisson, Nam Pla
Sauce soja, sans gluten
Sauce Tabasco
Sauce Worcestershire
Sirop d'érable
Sucre à glacer
Sucre blanc, granulé
Sucre brun
Sucre, isomalt
Vanille, poudre
Vanille, pure
Vinaigre balsamique
Vinaigre blanc
Vinaigre de cidre
Vinaigre, vin blanc
Vinaigre, vin rouge
Produits congelés
Bleuets, surgélation individuelle
Fraises, surgélation individuelle
Framboises, surgélation individuelle
Mûres, surgélation individuelle
Herbes fraîches
Aneth
Basilic
Cerfeuil
Ciboulette
Oisodiotto

TABLE COMMUNE 34 - Cuisine Niveau postsecondaire Page 1 de 3



Vancouver2022
Coriandre
Estragon
Menthe
Origan
Persil, feuille plate
Romarin
Thym
Divers
Copeaux de bois de fumage
Enduit à cuisson en aérosol
Fruits
Ananas
Bleuets
Citrons
Citrons verts
Framboises
Mangue
Oranges
Pommes, Gala
Raisins verts
Légumes
Asperges vertes
Betteraves rouges avec fanes
Brocoli
Carottes
Céleri
Céleri-rave
Champignons de Paris
Champignons, pleurotte
Champignons, shiitake
Champignons, shimiji, bruns
Chou frisé, noir
Chou-fleur
Citronnelle
Concombre, anglais
Courgettes vertes
Échalotes
Épinards, bébé
Fenouil
Haricots verts, français
Micropousses, assortiment, Barnston Island
Oignons espagnols
Oignons rouges
Oignons verts
Panais
Piments arbols rouges

Poireaux
Pois mange-tout
Poivrons rouges Poivrons verts
Pomme de terre, douce
Pomme de terre, jaune
•
Pomme de terre, Russet 100ct
Racine de gingembre
Roquette, jeune pousse Tête d'ail
Tomate, cerise rouge
Tomate, cense rouge Tomate, Roma
Protéines et fonds
Arêtes, poissons
Bacon, fumé, en tranches
Crevette locale à flancs rayés (module 1B)
Longe d'agneau, avec os, parée, NAMP
nº 232A (module 2B) – 2 chacun
Magret de canard, vallée du Fraser (module
1B)
Os, poulet
Os, veau
Pâte de miso, jaune
Poisson à nageoires mystère – salmonidé (module 2A)
Poitrine de poulet, fraîche, désossée et sans
peau
Épices sèches
Anis étoilé
Cannelle, bâton
Coriandre, graine
Cumin, graine
Curcuma
Feuilles de laurier
Gingembre moulu
Graines de fenouil
Noix de muscade, entière
Origan séché
Origan séché Paprika, hongrois
Origan séché Paprika, hongrois Piment de la Jamaïque
Origan séché Paprika, hongrois Piment de la Jamaïque Poivre blanc
Origan séché Paprika, hongrois Piment de la Jamaïque Poivre blanc Poivre noir en grains
Origan séché Paprika, hongrois Piment de la Jamaïque Poivre blanc Poivre noir en grains Poivre, Cayenne
Origan séché Paprika, hongrois Piment de la Jamaïque Poivre blanc Poivre noir en grains Poivre, Cayenne Poudre de curry
Origan séché Paprika, hongrois Piment de la Jamaïque Poivre blanc Poivre noir en grains Poivre, Cayenne

TABLE COMMUNE 34 - Cuisine Niveau postsecondaire Page 2 de 3



Thym

TABLE COMMUNE 34 - Cuisine Niveau postsecondaire Page 3 de 3