



185 rue Napoléon, Sept-Îles, QC, G4R 3M5

(418) 962-8555

marchenapoleon@globetrotter.net

NOM DU PRODUIT	FORMAT
Beurre de chicoutai	125 ml
	250 ml
	500 ml
Compote de pommes	250 ml
Confit d'abricots et jalapeños	125 ml
	250 ml
	500 ml
Confit d'airelles, oignons et graines rouges	125 ml
	250 ml
	500 ml
Confit au basilic et jalapeños	125 ml
	250 ml
Confit de cassis et d'oignons alcoolisé	125 ml
	250 ml
Confit de chicoutai et jalapeños	125 ml
	250 ml
	500 ml
Confit d'oignons et citrons	125 ml
	250 ml
Confit d'oignons rouges épicés	125 ml
	250 ml
Confit de poivrons, pêches, poires, oignons et ananas	125 ml
	250 ml
Confit de poivrons rouges	125 ml
	250 ml
	500 ml

Confit de poivrons rouges à l'ail	125 ml
	250 ml
Confit de raisins secs, oignons et cari	125 ml
	250 ml
Confiture d'airelles et graines rouges	125 ml
	250 ml
	500 ml
Confiture d'airelles et rhubarbe	125 ml
	250 ml
	500 ml
Confiture de chicoutai	125 ml
	250 ml
	500 ml
Confiture de chicoutai sans cuisson	125 ml
	250 ml
	500 ml
Confiture aux bleuets	250 ml
	500 ml
Confiture aux bleuets, airelles et graines rouges	250 ml
	500 ml
Confiture aux bleuets et rhubarbe	125 ml
	250 ml
	500 ml
Confiture aux fraises	250 ml
	500 ml
Confiture aux fraises sans cuisson	250 ml
	500 ml
Confiture de fraises des champs	125 ml
	250 ml
	500 ml
Confiture aux fraises des champs sans cuisson	125 ml
	250 ml

	500 ml
Confiture aux fraises et rhubarbe	250 ml
	500 ml
Confiture aux fraises et rhubarbe sans cuisson	250 ml
	500 ml
Confiture aux framboises	250 ml
	500 ml
Confiture aux framboises sans cuisson	250 ml
	500 ml
Confiture aux quatre fruits	250 ml
	500 ml
Confiture aux quatre fruits sans cuisson	250 ml
	500 ml
Coulis d'airelles	125 ml
	250 ml
Coulis de chicoutai	125 ml
	250 ml
Concombres et choux-fleurs marinés	250 ml
	500 ml
Concombres et choux-fleurs marinés à la moutarde	250 ml
	500 ml
Choux-fleurs marinés	250 ml
	500 ml
Cornichons sucrés	250 ml
	500 ml
Marinade de concombres	250 ml
	500 ml
Gelée d'airelles	125 ml
	250 ml
Gelée de chicoutai	125 ml
	250 ml
Gelée de chicoutai à l'ail	125 ml
	250 ml

Gelée de poivrons rouges épicée	125 ml
	250 ml
	500 ml
Gelée de poivrons rouges et piments d'Espelette	125 ml
	250 ml
Gelée de pommes	250 ml
Gelée de pommettes	250 ml
Gelée de rhubarbe	125 ml
	250 ml
Sauce de chicoutai à l'ail	125 ml
	250 ml
Tartinade de chicoutai	125 ml
	250 ml
Ketchup aux tomates vertes	250 ml
	500 ml
Ketchup aux tomates vertes et rouges	250 ml
	500 ml
Relish aux zucchini	250 ml
	500 ml
Relish maison	250 ml
	500 ml
Relish à l'ancienne	250 ml
	500 ml
Salsa douce maison	250 ml
	500 ml
Salsa medium maison	250 ml
	500 ml
Bouillon de poulet	
Bruschetta maison	250 ml
	500 ml
Sauce à <i>eggrolls</i> maison	250 ml
	500 ml

Pesto au basilic	125 ml
	250 ml
Pesto au basilic et fleurs d'ail	125 ml
	250 ml
Pesto à la fleur d'ail	125 ml
	250 ml
Beurre à la fleur d'ail	125 ml
	250 ml
Pesto à la coriandre	125 ml
	250 ml
Pesto au persil	125 ml
	250 ml
Fleurs d'ail hachées	125 ml
	250 ml
Épices jardinière	
	160 g
Sel à la fleur d'ail	70 g
Sel aux herbes	90 g
	130 g
Sel végétale de légumes	60 g
Sel aux champignons	
Sel aux champignons sauvages	
Sel assaisonné	
Sel Herbamare	
Sel de mer, citron et lavande	
Assaisonnement au parmesan et à l'ail	39 g
	80 g
Assaisonnement au parmesan et aux fines herbes	40 g
	80 g

Assaisonnement à légumes	50 g
	95 g
Assaisonnement aux tomates séchées	
Assaisonnement à l'italienne	
Assaisonnement à hamburgers et frites	70 g
Assaisonnement grec	65 g
Assaisonnement à pizza	45 g
Assaisonnement ranch	60 g
	118 g
Assaisonnement pour nachos au fromage	
Assaisonnement pour tacos	
Assaisonnement toscane	
Assaisonnement au paprika fumé	
Assaisonnement au paprika passe-partout	