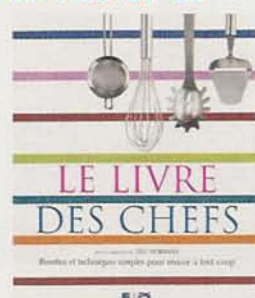


LIVRES ET CD



LE LIVRE DES CHEFS

Ce superbe livre de plus de 600 pages est une véritable bible culinaire. Il est segmenté en 18 thèmes, chacun étant traité par un grand chef mondial. Les techniques de base et les meilleures méthodes de préparation et de cuisson des mets sont abordées de façon simple, efficace et infaillible. La cuisine locale et la cuisine internationale sont en vedette avec plus de 2000 photos, dont plusieurs étape par étape.

Jill Norman, Éditions du renouveau pédagogique inc.

59,95 \$

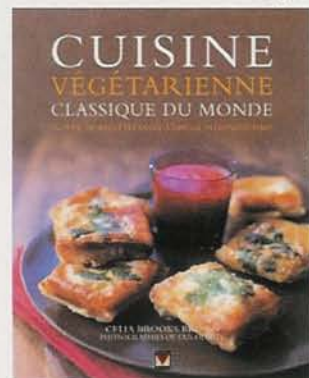


LE FOIE GRAS AU QUÉBEC

Ce livre démystifie merveilleusement cet aliment qui, jadis, était réservé exclusivement aux restaurants. Il vous fournira toute l'information sur l'achat, la préparation et la conservation du foie gras. Les quelque 50 recettes qu'on y trouve, à la fois classiques et originales, ont été inspirées de la cuisine de l'Asie, des Antilles et du Maghreb. Plusieurs trucs et astuces vous sont donnés afin que vous deveniez, entre autres, un expert de le terrine et de l'escalope poêlée. Bref, un livre à la portée de tous.

Jacques Cerf, Éditions Carte Blanche

34,95 \$



CUISINE VÉGÉTARIENNE CLASSIQUE DU MONDE

Avec plus de 250 recettes internationales, ce superbe recueil de 300 pages vous suggérera, en plus des recettes végétariennes, une mine de renseignements et de notes à caractère encyclopédique à ce sujet. Très bien illustré.

Celia Brooks Brown, Publications Modus Vivendi

39,95 \$



« LA CUCINA DELLE NONNE »

Nous ne parlons normalement pas de livres sans photos, mais celui-ci vaut assurément une mention. Ce recueil de recettes authentiques de grands-mères italiennes est très rustique, sous toutes ses formes. Le papier utilisé est épais, non glacé, et le couvert est fait de carton similaire à celui d'une boîte! Chaque recette est rédigée en lettres attachées en italien ainsi qu'en version ordinaire en français. Les recettes sont très variées et couvrent toutes les régions de l'Italie. Superbe!

Collectif (grands-mères italiennes), Éditions Caractère

29,95 \$

ON A GOÛTÉ



LÉGUMES SURGELÉS ARCTIC GARDENS « STEAMMM »

Ces nouveaux légumes surgelés sont emballés dans des sachets vapeur autorégulés, ce qui permet une cuisson à même le sac! On met le sachet au micro-ondes et il agit comme un ustensile de cuisson vapeur. Le sachet gonfle sous l'effet de la pression qu'il contrôle lui-même au moyen d'une valve afin de créer une cuisson optimale. Résultat: des légumes bien cuits rapidement, sans vaisselle.

3,79 \$ (2 x 200 g)



LA MÈRE POULE POND DU BIOLOGIQUE



Reconnue pour ses purées surgelées pour bébé maison, cette entreprise propose dorénavant 27 purées en nouvelle version biologique certifiées par Écocert Canada. Distribués en pharmacies et en supermarchés, ces produits surgelés sont les plus vendus au Québec.

5,49 \$ (6 x 59 ml)

7,99 \$ (4 x 118 ml)



LA FAMILLE « CHOIX DU PRÉSIDENT » NE Cesse DE GRANDIR !

Avec plus d'une centaine de nouveaux produits, cette vaste gamme de produits alimentaires de qualité va occuper de plus en plus d'espace sur les tablettes des supermarchés Provigo, Maxi et Loblaws. Voici quelques nouveautés: truffes au chocolat noir, biscuits brownies aux gros morceaux de chocolat, mélange de sucre et vanille en moulin, tapenades aux artichauts et à l'asiago ainsi qu'aux olives noires, samosas aux légumes, jus cassis et grenade, salsa mangue et lime, etc. Prix de lancement intéressants.

CAFÉS CERTIFIÉS ÉQUITABLES ET BIOLOGIQUES VAN HOUTTE

Ces cafés ont été spécialement créés pour améliorer la vie, l'environnement et les communautés des cultivateurs de café. Van Houtte ne fait que répondre à une demande grandissante des consommateurs pour ce qui est de la conscientisation sociale et des aliments certifiés biologiques. Quatre types de cafés sont offerts: 100 % colombien, Terra Inca, mélange Amazonia et décaféiné à l'eau suisse.

7,99 \$ (225 g)



NOUVEAUX PRODUITS « FINE CUISINE »

Avec quatre nouveaux bouillons et deux nouvelles crèmes, la famille de produits Fine Cuisine continue de grandir. Les bouillons ne contiennent pas de glutamate monosodique (MSG) et de gras trans et possèdent les qualités d'un produit maison. Parmi les saveurs, vous découvrirez un fond de veau et un double consommé de bœuf qui s'avèreront très utiles dans la confection de sauces de qualité. Les nouvelles saveurs de crèmes sont: asperges blanches et légumes verts.

3,19 \$ (bouillons)

1,69 \$ (crèmes)