

VÉRITABLE

solution gourmande



Restaurateurs, chef de cuisine et gestionnaire d'établissements alimentaire.

Restaurateurs, head chef and food establishment manager.

Dirigée par l'expertise des chefs Arnaud Marchand et Jean-Luc Boulay (Chez Boulay), Frédéric Trempe (La Bête Steakhouse) et du gestionnaire propriétaire Christian Veilleux (La Bête Steakhouse), Véritable vous garantit des résultats gourmands et profitables.



Led by the expertise of chefs Arnaud Marchand and Jean-Luc Boulay (Chez Boulay), Frédéric Trempe (La Bête Steakhouse), and owner manager Christian Veilleux (La Bête Steakhouse), Véritable guarantees you delightful and profitable results.

LES FORCES DE VÉRITABLE | THE STRENGTHS OF VÉRITABLE

- ▼ Solide équipe de R&D
 - ▼ Maître de la cuisson sous vide
 - ▼ La plus haute technologie de fumoir (Fumage, cuisson, pasteurisation, refroidissement)
 - ▼ Friture et panure automatisées, style fait à la main
 - ▼ Conception de produits sur mesure
- ▼ Solid R&D Team
 - ▼ Master of sous vide cooking
 - ▼ The highest smokehouse technology (Smoking, cooking, pasteurization, cooling)
 - ▼ Automated frying and breading, homemade look
 - ▼ Product customization available

CETTE ENTREPRISE OFFRE
DES PRODUITS CERTIFIÉS PAR



CETTE ENTREPRISE
EST REPRÉSENTÉE PAR





METHODE DE CUISSON | COOKING METHOD



CÔTE LEVÉE DE PORC CUITE COOKED PORK BABY BACK RIBS

PRODUIT ET CARACTÉRISTIQUES

Côte levée cuite sous vide avec sel & poivre ou avec notre sauce BBQ maison afin de permettre aux chefs de sortir une côte levée parfaitement cuite avec une texture et une couleur idéale grâce à la cuisson sous vide.

PRODUCT DESCRIPTION

Sous vide cooked rib with salt & pepper or with our homemade BBQ sauce to allow chefs to take out a perfectly cooked risen rib with an ideal texture, thanks to sous vide cooking.



EMPAQUETAGE | PACKAGING

CODE	DESCRIPTION	QTÉ / CAISSE	POIDS / UNITÉ	CAISSE / KG
20	20/24 Sel-poivre	6 un	625 g	kg
21	20/24 Sauce BBQ	6 un	750 g	kg
118	24+ Sel-poivre	6 un	750 g	kg
152	24+ Sauce BBQ	6 un	850 g	kg
133	Demi-portion Sel-poivre	12 un	400 g	kg
134	Demi-portion Sauce BBQ	12 un	450 g	kg



METHODE DE CUISSON | COOKING METHOD



OSSO BUCO DE PORC DU QUÉBEC QUEBEC PORK OSSO BUCO

PRODUIT ET CARACTÉRISTIQUES

Porc du Québec, cuit sous vide avec sel & poivre ou dans un jus de tomate aux herbes. Texture, couleur et saveur incroyables.

PRODUCT DESCRIPTION

Quebec pork osso buco, sous vide cooked with salt & pepper or in tomato juice with herbs. Amazing texture! A perfect meal in just minutes.



EMPAQUETAGE | PACKAGING

CODE	DESCRIPTION	QTÉ / CAISSE	POIDS / UNITÉ	CAISSE / KG
55	300 g - Italien	8 x 2 un	350 g	kg



JOUE DE BOEUF CUITE SOUS VIDE SOUS VIDE BEEF CHEEK

PRODUIT ET CARACTÉRISTIQUES

Joue de boeuf parfaitement parée, cuite sous vide avec les techniques d'Arnaud Marchand. Une texture sans pareil et une couleur rosée incroyable après rethermalisation. Même à chaud, elle se laisse trancher parfaitement!

PRODUCT DESCRIPTION

Perfectly trimmed beef cheek, cooked with Arnaud Marchand's sous vide techniques. An unequaled texture and an incredible pink colour after reheating. Even hot, it is sliced perfectly.

METHODE DE CUISSON | COOKING METHOD



EMPAQUETAGE | PACKAGING

CODE	DESCRIPTION	QTÉ / CAISSE	POIDS / UNITÉ	CAISSE / KG
12	225 g et MOINS	5 x 8 un	125 g	kg
53	225 g et PLUS	8 x 2 un	300 g	kg



BOUT DE CÔTE DE BOEUF BEEF SHORT RIB

PRODUIT ET CARACTÉRISTIQUES

Une pièce de viande imposante dans l'assiette, vos clients vont raffoler de ce goût et de la texture soyeuse de ce boeuf. Os de 4.5 pouces standards (4 portions par pièces pré-taillées). Idéal pour banquets, menu à la carte.

PRODUCT DESCRIPTION

An impressive piece of meat on the plate, your customers will love this taste and the silky texture of this beef. Standard 4.5 inch bone (4 servings per pre-cut pieces). Ideal for banquets, a la carte menu.

METHODE DE CUISSON | COOKING METHOD



EMPAQUETAGE | PACKAGING

CODE	DESCRIPTION	QTÉ / CAISSE	POIDS / UNITÉ	CAISSE / KG
138	Sel-poivre	8 x 2 un	400 g	kg



PAVÉ DE BOEUF BRAISÉ SOUS VIDE À LA BIÈRE SOUS VIDE BRAISED BEEF WITH BEER STOCK

PRODUIT ET CARACTÉRISTIQUES

Pièce de boeuf cuit sous vide, avec sa sauce à la bière à base de fond de veau maison. Avec une saveur exquise de braisé, cette pièce au look d'un bout de côte séduira tout amateur de viande.

PRODUCT DESCRIPTION

Sous vide cooked beef, with its beer gravy. Incredibly tender and with an exquisite flavour, this short rib looking piece will seduce any meat lover.

METHODE DE CUISSON |
COOKING METHOD



EMPAQUETAGE | PACKAGING

CODE	QTÉ / CAISSE	POIDS / UNITÉ	CAISSE / KG
69	8 x 2 un	200 g	kg
71	3 x 12 un	200 g	kg

POULET FRIT FRIED CHICKEN

PRODUIT ET CARACTÉRISTIQUES

Haut de cuisse de poulet de grain assaisonné et enrobé d'une belle panure goûteuse. Le produit dont tout le monde raffole dans tous les types de restaurants! Accompagnez-le d'une sauce chili sucrée, d'un miel aromatisé ou votre recette de mayonnaise épicée. Vos clients en redemanderont...

PRODUCT DESCRIPTION

Seasoned grain-fed chicken thigh coated in a nice tasty breadcrumbs. The product everyone loves in all types of restaurants! Serve it with a sweet chili sauce, flavored honey or your spicy mayonnaise recipe. Your customers will ask for more...

METHODE DE CUISSON |
COOKING METHOD



EMPAQUETAGE | PACKAGING

CODE	QTÉ / CAISSE	POIDS / UNITÉ	CAISSE / KG
164	4 kg	+/- 60 g	cs





PICANHA DE BOEUF AAA CUITE SOUS VIDE AAA BEEF PICANHA SOUS VIDE COOKED

PRODUIT ET CARACTÉRISTIQUES

Un superbe «steak» prêt à servir! Calotte de haut de surlonge aux épices à steak «La Bête», cuit sous vide à la cuisson saignante, la picanha épatera vos clients qui veulent un steak de boeuf avec cuisson parfaite!

PRODUCT DESCRIPTION

A superb "steak" ready to serve! Sirloin top cap with "La Bête" steak spices, cooked under vacuum with rare cooking, the picanha will amaze your customers who want a beef steak with perfect cooking!



EMPAQUETAGE | PACKAGING

CODE	QTÉ / CAISSE	POIDS / UNITÉ	CAISSE / KG
145	12 x 2 un	170 g	kg

METHODE DE CUISSON | COOKING METHOD



FLANC DE PORC NAGANO CUIT SOUS VIDE SOUS VIDE COOKED NAGANO PORK BELLY

PRODUIT ET CARACTÉRISTIQUES

Demi-flanc d'environ 2.5 kg à trancher. Pour de belles pièces au déjeuner, ou encore des cubes pour les pâtes et les salades, ou même pour une terre et mer avec pétoncle. Idéal en entrée, en accompagnement, en sandwich ou en garniture.

PRODUCT DESCRIPTION

Half-flank of about 2.5 kg to slice. For beautiful pieces at lunch, or even cubes for pasta and salads, or even for a land and sea with scallop. Ideal as a starter, side dish, sandwich or garnish.



EMPAQUETAGE | PACKAGING

CODE	QTÉ / CAISSE	POIDS / UNITÉ	CAISSE / KG
51	2 x 1 un	2,5 kg	kg

METHODE DE CUISSON | COOKING METHOD



CUISSSE DE CANARD CONFITE SOUS VIDE DUCK LEG CONFIT SOUS VIDE

PRODUIT ET CARACTÉRISTIQUES

Une cuisse de canard confite entièrement cuite sous vide pour une saveur et une texture incomparables à la méthode traditionnelle.

PRODUCT DESCRIPTION

A duck leg confit fully sous vide cooked for a flavor and incomparable texture to the traditional method.



EMPAQUETAGE | PACKAGING

CODE	QTÉ / CAISSE	POIDS / UNITÉ	CAISSE / KG
127	12 x 2 un	200 g	cs

METHODE DE CUISSON | COOKING METHOD





POULET EN PÉPITE TEMPURA « TAO » TEMPURA BATTERED CHICKEN NUGGETS

PRODUIT ET CARACTÉRISTIQUES

Fabriqué avec soin avec du poulet de grain comme si le tout était produit dans vos cuisines.

PRODUCT DESCRIPTION

Made with care with grain chicken as if everything was produced in your kitchen.

METHODE DE CUISSON |
COOKING METHOD



4 min.



EMPAQUETAGE | PACKAGING

CODE	QTÉ / CAISSE	POIDS / UNITÉ	CAISSE / KG
58	4 kg	+/- 40 g	cs



TOFU TEMPURA « TAO » TEMPURA BATTERED TOFU

PRODUIT ET CARACTÉRISTIQUES

Fabriqué avec soin avec du tofu ferme du Québec comme si le tout était produit dans vos cuisines. Une pâte croustillante qui rendra heureux vos clients.

PRODUCT DESCRIPTION

Carefully made with firm Quebec tofu as if it were all produced in your kitchen. A crispy dough that will make your customers happy.

METHODE DE CUISSON |
COOKING METHOD



EMPAQUETAGE | PACKAGING

CODE	QTÉ / CAISSE	POIDS / UNITÉ	CAISSE / KG
131	4 kg	100 g	cs

SAUCE TAO TAO SAUCE



CODE	DESCRIPTION	QTÉ / CAISSE	POIDS / UNITÉ	CAISSE / KG
57	Sauce classique Tao	5 un	2 kg	cs
84	Sauce douce Tao	2 un	2 kg	cs

LÉGENDE méthode de cuisson
LEGEND cooking method



FOUR
OVEN



THERMOCIRCULATEUR
IMMERSION HEATER



FRITEUSE
FRYER



À LA GRILLE
GRILL



FONDUE « STYLE PARMESAN » 100% VÉGANE 100% VEGAN PARMESAN FONDUE

PRODUIT ET CARACTÉRISTIQUES

Une première fondue végétale qui imite une fondue traditionnelle. La saveur et la texture confondra vos clients végétaliens!

PRODUCT DESCRIPTION

A first vegan fondue that mimics a traditional fondue. The flavor and texture will confuse your vegan customers!

METHODE DE CUISSON | COOKING METHOD



5-8 min.



EMPAQUETAGE | PACKAGING

CODE	QTÉ / CAISSE	POIDS / UNITÉ	CAISSE / KG
140	48 un	50 g	cs



FONDUE PARMESAN AU SAUMON FUMÉ SMOKED SALMON AND PARMESAN FONDUE

PRODUIT ET CARACTÉRISTIQUES

La classique fondue fabriquée avec du parmesan et le suisse de la Fromagerie Perron agémentée soit du saumon sorti de notre fumoir. Une fondue qui sort des sentiers battus... Idéal à l'apéro, en entrée ou en banquet.

PRODUCT DESCRIPTION

The classic fondue made with parmesan cheese and the Fromagerie Perron Swiss cheese is made from salmon that comes out of our smoker. A fondue that goes off the beaten track... Ideal as an aperitif, as a starter or banquet.

METHODE DE CUISSON | COOKING METHOD



5-8 min.



EMPAQUETAGE | PACKAGING

CODE	DESCRIPTION	QTÉ / CAISSE	POIDS / UNITÉ	CAISSE / KG
61	Saumon	48 un	63 g	cs



LA FROMAGERIE
St-Guillaume

FROMAGERIE
PERRON
DEPUIS 1890

FONDUE AUX 5 FROMAGES FIVE CHEESES FONDUE

PRODUIT ET CARACTÉRISTIQUES

Cheddar vieilli 4 ans fait de lait cru de la Fromagerie St-Guillaume, cheddar vieilli 2 ans et suisse de la Fromagerie Perron, mozzarella et parmesan. agnifique produit avec un goût exceptionnel et une superbe texture. Son look «fait main» fera le bonheur de vos clients.

PRODUCT DESCRIPTION

4 years old aged cheddar made from raw milk from the Fromagerie St-Guillaume, 2 years old aged cheddar and Swiss from Fromagerie Perron, mozzarella and Parmesan cheese. Beautiful product with exceptional taste and superb texture. Its "handmade" look will delight your customers.

METHODE DE CUISSON | COOKING METHOD



5-8 min.



EMPAQUETAGE | PACKAGING

CODE	QTÉ / CAISSE	POIDS / UNITÉ	CAISSE / KG
63	48 un	55 g	cs



FISH & CHIPS DE MORUE TEMPURA COD TEMPURA FISH & CHIPS

PRODUIT ET CARACTÉRISTIQUES

Une longe de morue de 3 oz en pâte tempura, fabriquée avec soin afin de lui donner une allure de produit fait maison. Morue avec une superbe texture et une couleur blanche exceptionnelle.

PRODUCT DESCRIPTION

A 3 oz cod loin battered with a tempura paste, carefully manufactured to give it a homemade look. Cod with beautiful texture and an exceptional white colour.

5-7 min.

METHODE DE CUISSON | COOKING METHOD



EMPAQUETAGE | PACKAGING

CODE	QTÉ / CAISSE	POIDS / UNITÉ	CAISSE / KG
72	4 kg	125 g	cs

LÉGENDE méthode de cuisson
LEGEND cooking method





ACRAS AUX CREVETTES DE LA GASPÉSIE ET CIBOULETTE DONUTS WITH GASPESE SHRIMPS AND CHIVES

PRODUIT ET CARACTÉRISTIQUES

Petit beignet à la crevette nordique de la Gaspésie et ciboulette. Accompagnez-les d'une sauce à base de yogourt et d'épices ou d'herbes fraîches.

PRODUCT DESCRIPTION

Small donut with Nordic shrimp from Gaspésie and chives. Serve with a yogurt sauce and fresh herbs or spices.

METHODE DE CUISSON |

COOKING METHOD

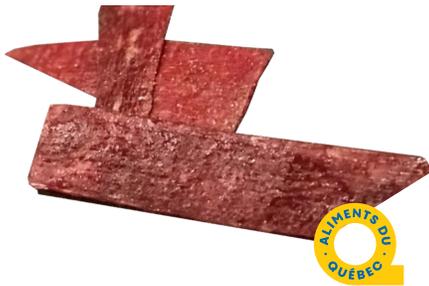


5 min.



EMPAQUETAGE | PACKAGING

CODE	QTÉ / CAISSE	POIDS / UNITÉ	CAISSE / KG
54	48	25 g	CS



JERKY DE BOEUF LA BÊTE LA BÊTE BEEF JERKY



PRODUIT ET CARACTÉRISTIQUES

Œil de ronde de bœuf AAA tranché mince, salé, épicé et légèrement déshydraté – sans gluten. Excellente source de protéine pour une collation, apéritif ou pour remplacer du bacon/pancetta sur une recette.

PRODUCT DESCRIPTION

Thin sliced, salted, spicy and slightly dehydrated AAA beef eye of round - gluten free. Excellent source of protein for a snack, appetizer or to replace bacon/pancetta in a recipe.

CODE	QTÉ / CAISSE	POIDS / UNITÉ	CAISSE / KG
01 Détail	15 un	70 g	CS
06 Détail	15 x 10 un	35 g	CS
10 Détail	24 un	35 g	CS
26 Vrac	3 un	1 kg	CS



CONFIT D'OIGNON ONIONS CONFIT

PRODUIT ET CARACTÉRISTIQUES

Un confit d'oignon classique, mais qui respecte la base ; le goût et la saveur de l'oignon. Une texture encore croquante avec la fine acidité d'un oignon confit à la perfection. Idéal pour garniture, sandwich, salade. Le meilleur ami de notre rilette de porc Du Mans!

PRODUCT DESCRIPTION

A classic onion confit, but which respects the base; the taste and flavor of the onion. A still crunchy texture with the fine acidity of onion confit to perfection. Ideal for garnish, sandwich, salad. The best friend of our Du Mans pork rilette!



EMPAQUETAGE | PACKAGING

CODE	QTÉ / CAISSE	POIDS / UNITÉ	CAISSE / KG
59	2 un	1 kg	cs



GLACE DE VEAU VEAL GLAZE

PRODUIT ET CARACTÉRISTIQUES

Glaze de veau de très haute qualité. Fabriquée à partir d'un fond de veau de 140 litres, composée de 90 kg d'os de veau et de 4 kg de pieds de veau, qui est réduit à 40 L pour en faire une glaze digne des plus grands chefs.

PRODUCT DESCRIPTION

Very high quality veal glaze. Made from a 140-liter poultry stock, made from 90 kg of veal bone and 4 kg of calf's feet, which is reduced to 40 L to make glaze worthy of the greatest chefs.



EMPAQUETAGE | PACKAGING

CODE	QTÉ / CAISSE	POIDS / UNITÉ	CAISSE / KG
14	5 un	2 kg	cs



GLACE DE VOLAILLE POULTRY GLAZE

PRODUIT ET CARACTÉRISTIQUES

Glaze de volaille de très haute qualité. Fabriquée à partir d'un fond de volaille de 140 litres, composée de 90 kg d'os de poulet et de 4 kg de pieds de veau, qui est réduit à 40 L pour en faire une glaze digne des plus grands chefs.

PRODUCT DESCRIPTION

Very high quality poultry glaze. Made from a 140-liter poultry stock, made from 90 kg of chicken bones and 4 kg of calf's feet, which is reduced to 40 L to make glaze worthy of the greatest chefs.



EMPAQUETAGE | PACKAGING

CODE	QTÉ / CAISSE	POIDS / UNITÉ	CAISSE / KG
15	5 un	2 kg	cs

Nous sommes des restaurateurs entrepreneurs passionnés voulant, comme vous, avoir plus de temps, être plus productifs et minimiser le gaspillage, sans sacrifier la qualité de notre offre alimentaire.

NOUS TRAVAILLONS COMME VOUS, AVEC VOUS, POUR VOUS!

We are passionate entrepreneur restaurateurs who, like you, want to have more time, be more productive and minimize waste, without sacrificing the quality of our food supply.

WE WORK LIKE YOU, WITH YOU, FOR YOU!

- ▼ Informations | veritable.ca
- ▼ Facebook | [@veritablesolutiongourmande](https://www.facebook.com/veritablesolutiongourmande)
- ▼ Instagram | [@veritable.ca](https://www.instagram.com/veritable.ca)

#VériTableQc

Contact / informations / ventes :
ventes@veritable.ca



Accord Courtier
Judith Perrier
judith.perrier@accordcourtier.com