

CARTE DES SAUCISSES WILLIAM J. WALTER

SANS GLUTEN*	Merguez ★★
5 poivres ★	Mexicaine ★★★
Acapulco ★★★	Miel et Ail
Agneau	Moutarde
Agneau et menthe	Oktoberfest
Asperges	Olive Feta
Autrichienne	Orange et Gingembre
Bière ★	Pistaches et vin rouge
Bison	Poivrons Rôti fromage Asiago
Bison Chocolat noir et Porto	Polonaise ★
Bleu nuit	Pomme Cannelle & Canneberge
Brocoli Fromage	Pommes Bacon
Campagnarde	Poulet Cajun ★
Canard herbes de Provence	Poulet Estragon
Cari	Rhum et Abricot
Cari et Champignons	Sanglier Bleu et Cidre de Glace
Cheddar et Bacon	Shublig
Chèvre et Mangue	Thé Vert et Fraises
Chevreuil et Vin Rouge	Tomates Basilic
Chorizo ★	Toulouse
Chou-fleur, Cheddar et Bacon	Truffes et Porto
Citron et Poivre	Veau
Déjeuner	Viennoise Épicée ★★★
Dinde, poire, brie	Weisswurst
Échalotes au vin blanc	Wiener
Épinards	William Douce
Érable et Bacon	William Forte ★★
Érable et Pacanes	William Semi-Forte ★
Fines Herbes	William Suisse
Figues et Romarin	AVEC GLUTEN
Fromage Champignons	Sanglier Poivre Vert & Guinness
Inferno ★★★	SANS PORC
Italienne Douce	Agneau
Italienne Forte ★★	Agneau Menthe
Italienne Semi-Forte ★	Dinde Poires & Brie Fondant
Jalapeños et Fromage ★★★	Merguez ★★
Jardinière	Poulet Estragon
Knackwurst	Poulet Cajun ★
Lapin Noisettes	Veau
Lime et Coriandre	Veau Truffles Porto
Louisiane ★★	Canard Herbes de Provence



www.williamjwalter.com

LÉGENDE

★ Légèrement Épicée

★★ Épicée

★★★ Très Épicée

★★★★ Ouf!!

MODE DE CUISSON

Amener l'eau à ébullition. Y plonger les saucisses sans les percer et faire mijoter à feu moyen. Saucisses fraîches 10 min et saucisses fumées 5 min. Ensuite poêler ou griller les saucisses. Cette cuisson permet d'avoir une saucisse juteuse qui conserve tout son goût. Bon appétit!

*Note Sans-Gluten

L'Agence Canadienne d'inspection des aliments a établi la norme acceptable à moins de 20 ppm (particules par million), tels que mesuré par nos tests de dosage ELISA R5, pour pouvoir considérer un produit comme étant "sans-gluten". Notre taux est de moins de 5 ppm. Il est reconnu que les seuils de gluten tolérables, en ppm, pour les personnes atteintes de la maladie coeliaque, sont individuels.

LA SÉLECTION EN COMPTOIR PEUT DIFFÉRER D'UNE SUCCURSALE À L'AUTRE