

## CARTE DES SAUCISSES WILLIAM J. WALTER

<b>SANS GLUTEN*</b>	Mexicaine
5 poivres 🌶️	Miel et Ail
Acapulco 🌶️🌶️🌶️	Moutarde
Agneau	Oktoberfest
Agneau et menthe	Olive Feta
Asperges	Orange et Gingembre
Autrichienne	Pistaches et vin rouge
Bière 🌶️	Poireau
Bison	Polonaise
Bison Chocolat noir et Porto	Pomme Cannelle & Canneberge
Bleu nuit	Pommes Bacon
Brocoli Fromage	Poulet Cajun 🌶️
Campagnarde	Poulet Estragon
Canard herbes de Provence	Rhum et Abricot
Cari	Sanglier Bleu et cidre de glace
Cari et Champignons	Shublig
Cheddar et Bacon	Tomates Basilic
Chèvre et Mangue	Toulouse
Chevreuil et Vin Rouge	Truffes et Porto
Chorizo 🌶️	Veau
Chou-fleur, Cheddar et Bacon	Viennoise Épicée 🌶️🌶️🌶️
Citron et Poivre	Weisswurst
Déjeuner	Wiener
Dinde, poire, brie	William Douce
Échalotes au vin blanc	William Forte 🌶️🌶️
Épinards	William Semi-Forte 🌶️
Érable et Bacon	William Suisse
Érable et Pacanes	<b>AVEC GLUTEN</b>
Fines Herbes	Fromage Bleu
Fromage Champignons	Sanglier Poivre Vert & Guinness
Inferno 🌶️🌶️🌶️	<b>SANS PORC</b>
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
Merguez 🌶️🌶️🌶️	



[www.williamjwalter.com](http://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 fumée 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**