

Campbell's

SOUPES VERVE<sup>MD</sup>

## SOUPE STYLE THAÏ AU POULET ET CARI VERT VERVE<sup>MD</sup> de CAMPBELL'S<sup>®</sup>

Code du produit : 21055 Format: Soupe surgelée prête à cuire en sac Emballage : 4 x 1,81 kg (4 lb)

Une saveur thaïe traditionnelle qui est plus que de la soupe. Notre soupe style thaï au poulet et cari vert capture l'essence de la Thaïlande avec une délicieuse combinaison de saveurs aigres-douces, épicées et salées. Préparée avec du poulet assaisonné, du lait de coco, du riz et des poivrons rouges, elle est parfumée au gingembre et à la citronnelle. Elle deviendra sans doute l'un des choix préférés de vos clients.

### POURQUOI CETTE SOUPE DEVRAIT-ELLE FAIRE PARTIE DE VOTRE MENU?

*Pour élargir votre menu de soupes :*

33 % des clients affirment vouloir de la soupe qu'ils ne peuvent pas préparer à la maison\*

*Soupe tendance :*

36 % des consommateurs souhaitent essayer plus de soupes ethniques\*

*Audace :*

Nous vous offrons la possibilité d'ajouter facilement une variété de soupes qui sortent de l'ordinaire à votre menu.

*Place de choix à votre menu :*

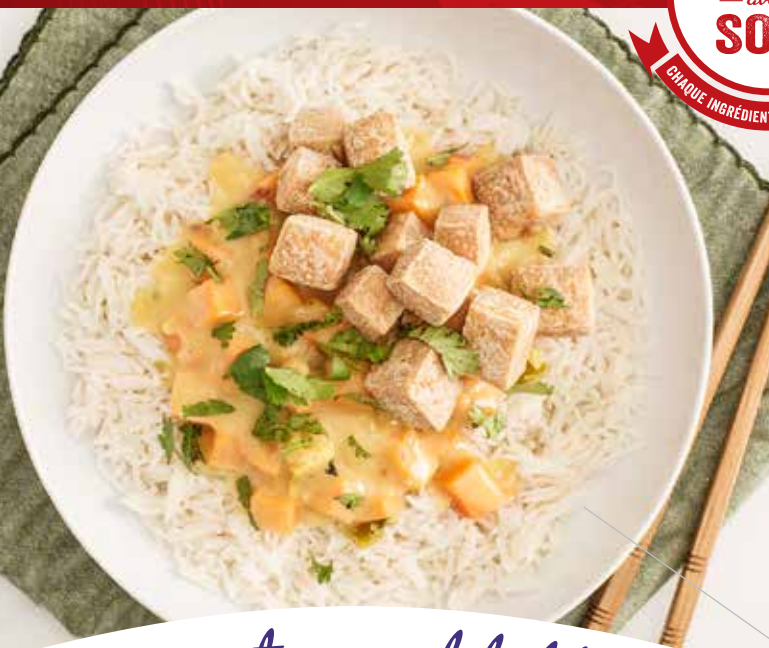
Elle aura un attrait irrésistible auprès des clients.

\* Source: Technomic, Inc., The Left Side of the Menu: Soup & Salad Consumer Trend Report (2016)

LES PLATS  
ETHNIQUES  
demeurent TRÈS  
POPULAIRES  
DANS LES menus  
DE RESTAURANTS.

PRÉPARÉ  
avec  
SOIN

CHAQUE INGRÉDIENT MÉRITE SA PLACE



*Cari vert au poulet et tofu  
avec patate douce*

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 20 MINUTES

TEMPS TOTAL : 20 MINUTES • DONNE : 8 PORTIONS

Pour obtenir cette recette ainsi que d'autres recettes savoureuses, visitez notre site :  
[servicesalimentairescampbells.ca](http://servicesalimentairescampbells.ca)

DES PLATS INSPIRÉS PAR DES  
CHEFS VOUS AIDENT À OFFRIR  
À VOS CLIENTS LA DIVERSITÉ  
DE PLATS AUTHENTIQUES  
QU'ILS RECHERCHENT.

Ce savoureux cari est rempli de morceaux de patates douces et de tofu frit. C'est un plat facile à préparer dont le goût rappelle celui d'un plat qui a mijoté pendant des heures.

Campbell's

SERVICE ALIMENTAIRE

FAIT POUR SERVIR<sup>™</sup>

Rendez-vous sur [servicesalimentairescampbells.ca](http://servicesalimentairescampbells.ca) en savoir plus.





SOUPES VERVE<sup>MD</sup>

**CETTE SOUPE COPIEUSE, INSPIRÉE DES SAVEURS authentiques THAÏLANDAISES, PEUT ÊTRE SERVIE SUR DU RIZ, DES VERMICELLES OU avec UN PAIN PLAT CHAUD.**

1 emballage (1,81 kg/4 lb)  
Verve<sup>MD</sup> de Campbell's<sup>®</sup>  
2 tasses (500 mL)

de soupe Poulet style thaï au cari vert

de Bouillon de poulet Campbell's<sup>®</sup>  
30 % moins de sel

2 tasses (500 mL)  
2 tasses (500 mL)  
2 tasses (500 mL)  
2 tasses (500 mL)

de courge musquée coupée en dés  
de pois chiches en conserve, rincés et égouttés  
d'épinards  
de chou frisé

Service:  
8

8 branches de basilic thaï

1. Verser la soupe et le bouillon dans une grande casserole, puis porter à ébullition. Ajouter la courge musquée et les pois chiches et laisser mijoter 20 minutes ou jusqu'à ce que la courge soit ramollie. Incorporer les épinards et le chou frisé, puis retirer du feu. Maintenir chaud jusqu'à 4 heures. Donne 12 tasses (3 L).

Préparation d'une portion :

Verser 1 ½ tasses (375 mL) de soupe dans un bol de service. Garnir avec une branche de basilic thaï.



## Soupe thaï au cari et à la courge musquée

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 25 MINUTES

TEMPS TOTAL : 45 MINUTES • DONNE : 8 PORTIONS

**PLEINE DE COULEURS ET DE SAVEURS, cette SOUPE VA ATTIRER LE REGARD DES CONVIVES ET satisfaire LEUR APPÉTIT !**

1 emballage (1,81 kg/4 lb)

de soupe Poulet style thaï au cari vert  
Verve<sup>MD</sup> de Campbell's<sup>®</sup>

6 tasses (1,5 L)  
1 ½ lb (750 g)

de Bouillon de poulet Campbell's<sup>®</sup> 30% moins de sel  
de vermicelles de riz

Service:

½ tasse (125 mL)  
2 tasses (500 mL)  
4  
1 tasse (250 mL)  
8

de chou rouge râpé  
de feuilles de coriandre  
piments forts émincés finement  
d'arachides concassées  
quartiers de lime

1. Verser la soupe et le bouillon dans une grande casserole, puis porter à ébullition. Ajouter les nouilles, puis couvrir et retirer du feu. Laisser reposer pendant 8 à 10 minutes. Garder chaud pendant 4 heures.

Préparation d'une portion : Disposer 1 ½ tasse (375 mL) de soupe et de nouilles dans un bol peu profond. Garnir de 1 c. à soupe (15 mL) de chou rouge, de ¼ tasse (60 mL) de feuilles de coriandre, un demi piment fort émincé ½ et de 2 c. à soupe (30 mL) d'arachides. Servir avec un quartier de lime.



## Soupe au cari vert et vermicelles

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 15 MINUTES

TEMPS TOTAL : 30 MINUTES • DONNE : 8 PORTIONS



SERVICE ALIMENTAIRE

FAIT POUR SERVIR<sup>™</sup>

Rendez-vous sur [servicesalimentairescampbells.ca](http://servicesalimentairescampbells.ca) en savoir plus.

