



Laissez-vous inspirer  
et économisez 5 \$  
par caisse à l'achat de la  
soupe du mois



**DE PLUS,**  
OBTENEZ DES IDÉES DE  
RECETTES, DES CONSEILS  
POUR LES GARNITURES ET DES  
IDÉES D'ACCOMPAGNEMENTS  
PARFAITS QUI REHAUSSERONT  
VOTRE MENU.

Idées de recettes, visitez notre site





**ÉCONOMISEZ**  
AVEC LA  
**SOUPE DU MOIS**  
DE **CAMPBELL'S®**

**ACHETEZ UNE CAISSE DE LA SOUPE DU MOIS ET ÉCONOMISEZ 5 \$ SUR VOTRE FACTURE. AUCUN FORMULAIRE DE REMBOURSEMENT À SOUMETTRE!**  
De plus, obtenez des idées de recettes, des conseils pour les garnitures et des idées d'accompagnements parfaits qui rehausseront votre menu.

**2023**

**JANVIER**



(08172)

**Présentation suggérée :** Créez une bisque aux champignons sauvages en ajoutant des huîtres, des shitakés et des champignons de Paris tranchés.

**FÉVRIER**



(28356)

**Garnitures :** Croustillants de légumes-racines croquants, oignons croustillants, brins de persil, crostini aux herbes, oignons verts tranchés, croûtons de biscuits

**MARS**



(20326)



**Idée de recette :**

**AVRIL**



(08162)

**Présentation suggérée :** Créez une soupe aux asperges fumées en ajoutant 250 mL de bacon fumé haché, 250 mL de cheddar fort râpé et 5 mL de sel à la fumée de noyer, et garnissez le tout de pointes d'asperges cuites.

**MAI**



(11971)

**Garnitures :** Croûtons à l'ail et au parmesan

**JUIN**



(08173)

**Idée de recette :**

**JUILLET**



(11338)

**Présentation suggérée :** Créez une soupe aux raviolis et aux poivrons grillés en ajoutant des poivrons rouges grillés et du basilic haché. Garnissez de parmesan frais râpé.

**AOÛT**



(23323)



**Idée de recette :**

**SEPTEMBRE**



(27737)

**Idée de présentation :** Servir avec une garniture d'olives et de provolone, du pain calabrese tranché et des tranches roulées de prosciutto et de salami.

**OCTOBRE**



(27964)

**Garniture :** Lime, coriandre fraîche, purée et huile de coriandre, pois chiches rôtis, yogourt, crème sure, oignons caramélisés, piments chilis tranchés, lanières de poivrons rouges rôtis

**NOVEMBRE**



(12060)



**Idée de recette :**

**DÉCEMBRE**



(23412)



**Idée de recette :**

# VOS SOUPES AIMÉES DE TOUS, *aujourd'hui, demain et les jours qui suivent.*

Il n'y a pas deux clients identiques, et les préférences évoluent. Chez Campbell's, nous travaillons pour créer des soupes qui s'inspirent de partout dans le monde. Nous examinons les tendances. Et nous faisons tout pour que vous puissiez servir les saveurs que vos clients désirent.



Soupes offertes dans une vaste gamme de saveurs, des plus classiques aux plus tendance, pour répondre aux exigences de chaque client.



Nos soupes prêtes à consommer sont élaborées avec soin et faciles à servir. Il suffit de les réchauffer dans notre sachet, de les verser dans une marmite et de les servir à la louche dans une tasse ou un bol.



Grâce à la disponibilité des distributeurs partout au Canada, nous avons ce qu'il vous faut.

**C'EST UN INGRÉDIENT • C'EST UNE ÉCONOMIE DE TRAVAIL • C'EST UNE SOUPE SURGELÉE**

La promotion « Soupe du mois » est en vigueur du 1er janvier 2023 au 31 décembre 2023

## CONDITIONS :

- A** Cette offre Soupe du mois s'applique aux exploitants de restaurants de services alimentaires qui achètent par l'intermédiaire de distributeurs participants situés au Canada.
- B** Offre valable uniquement pour produits Campbell's mis en vedette chaque mois et achetés du premier au dernier jour du mois.
- C** L'offre « Soupe du mois » n'est pas valable pour les produits abandonnés.
- D** Les achats par les exploitants de produits admissibles seront déduits de la facture.
- E** Le rabais sur la soupe du mois est valable uniquement pour
- F** Cette offre ne peut être jumelée à aucune autre offre sur les mêmes produits durant la même période.
- G** Campbell's® Foodservice se réserve le droit de remplacer une soupe de valeur égale ou supérieure si une soupe du mois n'est pas disponible.

Idées de recettes, visitez notre site