

Tendances : des soupes bien assaisonnées!

A top-down view of a dark, rustic bowl filled with a vibrant red soup. The soup is garnished with a swirl of shredded cheese, sliced green pickles, and a slice of red onion. To the left of the bowl, three golden-brown, twisted breadsticks are stacked. Above the bowl, a small dark bowl contains more shredded cheese. The entire scene is set on a dark, textured surface with a grid pattern.

Transformez les classiques soupes
Campbell's^{MD} avec les profils de saveur
Club House pour les Chefs pour créer des
possibilités infinies d'inspirations culinaires.

Chaudrée de poulet et de maïs Buffalo



1

Chaudrée de palourdes de style louisianais



2

Soupe tortilla au poulet et au piment vert



3

Soupe marocaine épicée au bœuf et aux légumes



4

Bisque de poivrons rouges piquante Nashville Hot



5

Soupe à la courge musquée et au cari



6

Soupe style pomme de terre au four toute garnie Frank's RedHot^{MD}



7

Bisque au cheddar blanc vieilli et au chou-fleur piri piri



8

Toutes les recettes alléchantes ont besoin d'ingrédients de **grande qualité**. Grâce au partenariat entre Service alimentaire Campbell's et Club House pour les Chefs, nous offrons les **combinaisons de saveurs polyvalentes** dont vous avez besoin pour préparer les **inspirations culinaires** uniques dont vos clients ont envie.

Variez les quantités de fines herbes, d'épices et d'assaisonnements pour rendre chaque plat offert véritablement unique.

CHAUDRÉE DE POULET ET DE MAÏS BUFFALO

Portions : 12 Taille des portions : 250 ml ou 1 tasse

Ingrédients :

- Chaudrée de maïs et poulet Signature Campbell's^{MD} (10940)
Bac, 1,81 kg / 4 lb
- Sauce Buffalo Frank's RedHot^{MD} (901611215)
375 ml / 1,5 tasse

Garniture suggérée :

- Ciboulette fraîche hachée
- Fromage cheddar râpé
- Fromage bleu émietté



Méthode :

1. Ajouter 1 contenant (2 blocs) de soupe dans la casserole.
2. Ajouter un plein contenant d'eau (1,9 l ou 8 tasses) ainsi que la sauce piquante, et couvrir.

3. Porter à ébullition (min. 82 °C ou 180 °F), en remuant de temps en temps.
4. Réduire le feu (71 °C ou 160 °F) et couvrir. Remuer périodiquement.

Pour servir :

Ajouter des garnitures suggérées.

Tendances : des soupes bien assaisonnées!

CHAUDRÉE DE PALOURDES DE STYLE LOUISIANAIS

Portions : 12 Taille des portions : 250 ml ou 1 tasse

Ingrédients :

- Chaudrée de palourdes Boston Signature Campbell's^{MD} (11904)
Bac, 1,81 kg / 4 lb
- Assaisonnement à la cajun Club House^{MD} (991189)
60 ml / 1/4 tasse
- Sauce piquante Cholula^{MD} Originale (901611216)
30 ml / 2 c. à table

Garniture suggérée :

- Craquelins originaux Goldfish^{MD} Pepperidge Farm^{MD} (07778)
- Ciboulette fraîche, finement hachée
- Simili bacon



Méthode :

1. Ajouter 1 contenant (2 blocs) de soupe dans la casserole.
2. Ajouter un plein contenant d'eau (1,9 l ou 8 tasses) ainsi que l'assaisonnement et la sauce piquante, et couvrir.
3. Porter à ébullition (min. 82 °C ou 180 °F), en remuant de temps en temps.
4. Réduire le feu (71 °C ou 160 °F) et couvrir. Remuer périodiquement.

Pour servir :

Ajouter des garnitures suggérées.

Tendances : des soupes bien assaisonnées!

SOUPE TORTILLA AU POULET ET AU PIMENT VERT

Portions : 12 Taille des portions : 250 ml ou 1 tasse

Ingrédients :

- Poulet et nouilles classique Signature Campbell's^{MD} (08501)
Bac, 1,81 kg / 4 lb
- Sauce Cholula^{MD} Piment vert (901611215)
60 ml / 1/4 tasse

Garniture suggérée :

- Croustilles de maïs écrasées ou lanières de tortilla
- Coriandre fraîche, hachée
- Fromage feta, émietté



Méthode :

1. Ajouter 1 contenant (2 blocs) de soupe dans la casserole.
2. Ajouter un plein contenant d'eau (1,9 l ou 8 tasses) ainsi que la sauce piquante, et couvrir.
3. Porter à ébullition (min. 82 °C ou 180 °F), en remuant de temps en temps.
4. Réduire le feu (71 °C ou 160 °F) et couvrir. Remuer périodiquement.

Pour servir :

Ajouter des garnitures suggérées.

*Autre recommandation de soupe :

Poulet rôti et nouilles avec fines herbes Signature Campbell's^{MD} (20323) – suivre les instructions de préparation pour la soupe en sac.

Tendances : des soupes bien assaisonnées!

SOUPE MAROCAINE ÉPICÉE AU BŒUF ET AUX LÉGUMES

Portions : 12 Taille des portions : 250 ml ou 1 tasse

Ingrédients :

- Légumes et bœuf copieuse Signature Campbell's^{MD} (08163) Bac, 1,81 kg / 4 lb
- Ras el hanout McCormick® Gourmet (901586325) 81 ml / 1/3 tasse
- Jus de citron

Garniture suggérée :

- Pois chiches grillés
- Coriandre fraîche, hachée



Méthode :

1. Ajouter 1 contenant (2 blocs) de soupe dans la casserole.
2. Ajouter un plein contenant d'eau (1,9 l ou 8 tasses) ainsi que l'assaisonnement, et couvrir.
3. Porter à ébullition (min. 82 °C ou 180 °F), en remuant de temps en temps.
4. Réduire le feu (71 °C ou 160 °F) et couvrir. Remuer périodiquement.
5. Ajouter du jus de citron, au goût.

Pour servir :

Ajouter des garnitures suggérées.

Tendances : des soupes bien assaisonnées!

BISQUE DE POIVRONS ROUGES PIQUANTE

NASHVILLE HOT

Portions : 8 Taille des portions : 250 ml ou 1 tasse

Ingrédients :

- Bisque de tomates et poivrons rouges rôti avec fromage gouda Verve^{MD} Campbell's^{MD} (23323) Sac, 1,81 kg / 4 lb
- Assaisonnement Nashville Hot Frank's RedHot^{MD} (140012543) 15 ml / 1 c. à table

Garniture suggérée :

- Cornichons en dés ou tranchés
- Oignons frits croustillants French's^{MD} (568398200)



Méthode :

1. Plonger le sac, congelé ou décongelé, dans l'eau bouillante.
2. Chauffer le produit jusqu'à 82 °C / 180 °F.
3. À l'aide de pinces ou de gants résistants à la chaleur, retirer le sac de l'eau.
4. Ouvrir le sac : Faire une incision à l'aide d'un couteau sur la partie supérieure du sac.
5. Verser avec précaution dans le récipient de table à vapeur ou la bouilloire. Incorporer l'assaisonnement.

Pour servir :

Ajouter des garnitures suggérées.

*Autre recommandation de soupe :

Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis Verve^{MD} Campbell's^{MD} (23413)

Tendances : des soupes bien assaisonnées!

SOUPE À LA COURGE MUSQUÉE ET AU CARI

Portions : 8 Taille des portions : 250 ml ou 1 tasse

Ingrédients :

- Courge musquée de la moisson Signature Campbell's^{MD} (20538)
Sac, 1,81 kg / 4 lb
- Poudre de cari Club House^{MD} (991194)
30 ml / 2 c. à table

Garniture suggérée :

- Lait de coco Thai Kitchen^{MD} (901412478)
- Oignons frits croustillants French's^{MD} (568398200)
- Coriandre fraîche, hachée



Méthode :

1. Plonger le sac, congelé ou décongelé, dans l'eau bouillante.
2. Chauffer le produit jusqu'à 71 °C / 160 °F.
3. À l'aide de pinces ou de gants résistants à la chaleur, retirer le sac de l'eau.

4. Ouvrir le sac : Faire une incision à l'aide d'un couteau sur la partie supérieure du sac.
5. Verser avec précaution dans le récipient de table à vapeur ou la bouilloire. Incorporer la poudre de cari.

Pour servir :

Napper de lait de coco et garnir de coriandre fraîche et d'oignons croustillants.

Tendances : des soupes bien assaisonnées!

SOUPE STYLE POMME DE TERRE AU FOUR TOUTE GARNIE FRANK'S REDHOT^{MD}

Portions : 12 Taille des portions : 250 ml ou 1 tasse

Ingrédients :

- Potage parmentier et bacon Signature Campbell's^{MD} (08166)
Bac, 1,81 kg / 4 lb
- Sauce piquante Originale Frank's RedHot^{MD} (417474601)
152 ml / 2/3 tasse

Garniture suggérée :

- Oignons frits croustillants French's^{MD} (568398200)
- Aneth frais, haché (ou ciboulette)
- Simili bacon



*Autre recommandation de soupe :

Pomme de terre au four toute garnie Signature Campbell's^{MD} (20327)
81 ml / 1/3 tasse – suivre les instructions de préparation pour la soupe en sac.

Méthode :

1. Ajouter 1 contenant (2 blocs) de soupe dans la casserole.
2. Ajouter un plein contenant d'eau (1,9 l ou 8 tasses) ainsi que la sauce piquante, et couvrir.

3. Porter à ébullition (min. 82 °C ou 180 °F), en remuant de temps en temps.
4. Réduire le feu (71 °C ou 160 °F) et couvrir. Remuer périodiquement.

Pour servir :

Ajouter des garnitures suggérées.

Tendances : des soupes bien assaisonnées!

BISQUE DE CHOU-FLEUR ET CHEDDAR BLANC VIEILLI PIRI PIRI

Portions : 8 Taille des portions : 250 ml ou 1 tasse

Ingrédients :

- Bisque au cheddar blanc vieilli et au chou-fleur *Campbell's^{MD} Verve^{MD}* (28975) Sac, 1,81 kg / 4 lb
- Assaisonnement piri piri Club House^{MD} (901544095) 81 ml / 1/3 tasse

Garniture suggérée :

- Persil frais, haché



Méthode :

1. Plonger le sac, congelé ou décongelé, dans l'eau bouillante.
2. Chauffer le produit jusqu'à 71 °C / 160 °F.
3. À l'aide de pinces ou de gants résistants à la chaleur, retirer le sac de l'eau.
4. Ouvrir le sac : Faire une incision à l'aide d'un couteau sur la partie supérieure du sac.
5. Verser avec précaution dans le récipient de table à vapeur ou la bouilloire. Incorporer l'assaisonnement.

Pour servir :

Garnir de persil.

Tendances : des soupes bien assaisonnées!

Liste d'achats

Nom du produit	Code du produit	CUP	Emballage/ format	Caractéris- tiques (par portion)
Chaudrée de palourdes Boston Signature <i>Campbell's^{MD}</i>	11904	63211119046	Bac, 3 x 1.81 kg (4 lb)	
Chaudrée de poulet et de maïs Signature <i>Campbell's^{MD}</i>	10940	63211109405	Bac, 3 x 1.81 kg (4 lb)	●
Poulet et nouilles classique Signature <i>Campbell's^{MD}</i>	08501	63211085013	Bac, 3 x 1.81 kg (4 lb)	● ●
Potage parmentier et bacon Signature <i>Campbell's^{MD}</i>	08166	63211081664	Bac, 3 x 1.81 kg (4 lb)	●
Courge musquée de la moisson Signature <i>Campbell's^{MD}</i>	20538	63211205381	Sac, 4 x 1.81 kg (4 lb)	● ●
Légumes et bœuf copieuse Signature <i>Campbell's^{MD}</i>	08163	63211081633	Bac, 3 x 1.81 kg (4 lb)	● ● ●
Pomme de terre au four toute garnie Signature <i>Campbell's^{MD}</i>	20327	63211203271	Sac, 4 x 1.81 kg (4 lb)	● ●
Poulet rôti et nouilles avec fines herbes Signature <i>Campbell's^{MD}</i>	20323	63211203233	Sac, 4 x 1.81 kg (4 lb)	● ●
Bisque de chou-fleur et cheddar blanc vieilli <i>Verve^{MD} Campbell's^{MD}</i>	28975	63211289756	Sac, 4 x 1.81 kg (4 lb)	● ● ●
Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis <i>Verve^{MD} Campbell's^{MD}</i>	23413	63211234138	Sac, 4 x 1.81 kg (4 lb)	● ●
Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis <i>Verve^{MD}</i> avec fromage gouda <i>Campbell's^{MD}</i>	23323	63211233230	Sac, 4 x 1.81 kg (4 lb)	● ●
Craquelins originaux <i>Goldfish^{MD} Pepperidge Farm^{MD}</i>	07778	14100077787	300 x 14 g	●



● Faible en calories ≤ 100 calories ● Faible en gras ≤ 3 g de lipides ● Sans gluten ● Fibres ≥ 2 g ● Végétarien

Nom du produit	Code du produit	CUP	Emballage/ format	Caractéristiques (par portion)
Sauce piquante Cholula ^{MD} Originale	901611216	49733-01015	4 x 1.89 L	● ●
Sauce Cholula ^{MD} Piment vert	901611215	49733-01014	4 x 1.89 L	● ●
Assaisonnement à la cajun Club House ^{MD} – fin	991189	66200-91189	12 x 675 g	● ● ●
Poudre de cari Club House ^{MD}	991194	66200-91194	12 x 520 g	● ● ●
Ras el hanout McCormick ^{MD} Gourmet	901586325	66200-00234	48 x 45 g	●
Assaisonnement piri piri Club House ^{MD}	901544095	66200-02109	6 x 700 g	● ● ●
Assaisonnement Nashville Hot Frank's RedHot ^{MD}	140012543	56200-10776	6 x 500 g	● ●
Sauce piquante Originale Frank's RedHot ^{MD}	568187908	56200-80506	12 x 680 ml	● ● ●
Sauce piquante Originale Frank's RedHot ^{MD}	417474601	41500-74746	4 x 3.78 L	● ● ●
Oignons frits croustillants French's ^{MD}	568398200	56200-83982	6 x 680 g	●
Lait de coco Thai Kitchen ^{MD}	901412478	37628-01120	12 x 500 g	●

Campbell's
Service Alimentaire

Campbell's
SOUPES SIGNATURE

Campbell's
SOUPES VERVE^{MD}



* MD Campbell Soup Company. Usage autorisé. Tous droits réservés.



FRANK'S
RedHot

CHOLULA^{MD}
HOT SAUCE
SAUCE PIQUANTE

French's

^{MD} Marque déposée de The French's Food Company L.L.C. Usage autorisé.

^{MD} Marque déposée de McCormick & Co., Inc. Usage autorisé.

* Marque déposée de Spicy Liquid, L.L.C. Usage autorisé.

Pour impressionner vos
clients avec des plats délicieux
et mémorables, rien ne vaut de
bonnes soupes épicées.

Nous le savons, car Service
alimentaire Campbell's et
Club house pour les Chefs
partagent le dévouement
dont vous faites preuve pour
votre travail, votre cuisine et
vos clients qui reconnaissent
votre savoir-faire.

Pour en savoir plus sur la gamme
complète de produits de Service
alimentaire Campbell's ou de Club
House pour les Chefs, visitez notre
site Web ou discutez avec votre
représentant.

campbellsfoodservice.ca/fr | ClubHouseForChefs.ca/fr

FRE SC-112023-F-11