

les sauces **BSA** Gourmet

La touche finale à un bon plat!

	POULET	PORC	POISSON	CRUSTACÉ	VEAU	BOEUF	AGNEAU	DESCRIPTION
BBQ								
BBQ MEMPHIS	x	x				x		Sauce à base de tomates, adoucie par la mélasse, parfumée à la fumée de noyer et assaisonnée d'un mélange d'ail et d'oignon.
BBQ PIQUANTE AUX PIMENTS ROUGES	x	x	x			x		Parfait mélange de piments doux et de chilis, relevé de jalapenos et d'un filet de fumée naturelle.
FAR WEST	x	x				x		Mélasse, pomme et fumée mesquite forment un savoureux mélange dans cette sauce assaisonnée de chilis doux et d'épices BBQ du Far West.
LOUISIANE POUR CÔTES LEVÉES		x						Mélange classique fait de pâte de tomate, de cassonade et de vinaigre, assaisonné de chili, de poivre et d'ail. Un succès avec les côtes levées.
CUISINE INTERNATIONALE								
DIJONNAISE	x	x	x	x			x	La moutarde vous monte au nez? Certainement pas avec cette sauce parfaitement assaisonnée, où estragon et ciboulette ajoutent une délicieuse touche d'herbes.
SHISH TAOUK	x							Sauce blanche et crémeuse où le parfum de l'ail s'unit à l'acidité du citron. Un incontournable de la cuisine libanaise.
SOUVLAKI	x	x	x				x	Un classique des restaurants grecs. Sauce qui accompagne bien toutes les sortes de brochettes.
SHAWARMA						x	x	Mélange d'épices chaudes qui rehausse le bœuf et l'agneau et agrémentent les mets arabes.
GÉNÉRAL TAO	x	x		x				D'un rouge éclatant, bien balancée avec des saveurs vinaigrées et sucrées, et accompagnée d'un brin d'épices piquantes, cette sauce chinoise est toujours au menu.
SINGAPOUR	x	x		x				Sauce soya et sauce tomate, rehaussées de chili broyé, de poivre et d'ail, pour une saveur typique de l'Asie du Sud-Est.
TERIYAKI À L'AIL	x	x	x	x		x		Sauce soya, ail et gingembre forment une combinaison gagnante dans cette populaire sauce asiatique.
PORTUGAISE	x	x	x	x				Délicieux mélange de chilis doux cuits sur un feu de briquettes de charbon de bois, comme au Portugal.
BISTRO SIGNATURE								
BISTRO	x	x				x		Sauce au vin rouge parfaite avec les grillades.
FORESTIÈRE		x				x		Champignons de Paris, oignon et ail : l'accompagnement idéal des viandes blanches.

LÉGENDE

