



**LA CUISINE**  
PAR MARIE-ÈVE LANGLOIS



Édition 2022



La cuisine par Marie-Ève Langlois c'est le talent culinaire de la Chef Marie-Ève Langlois combiné à la gourmandise de sa sœur Vanessa. C'est des produits fins et gourmands, créés et produits au Québec avec des ingrédients de qualités.

Marie-Ève est dans le monde culinaire depuis qu'elle est en âge de travailler. Elle a obtenu son Diplôme d'Étude Professionnel en cuisine professionnel en 2012 de l'Institut du Tourisme et de l'Hôtellerie du Québec, où elle a par la suite suivi la formation supérieure en cuisine. S'en est suivi plusieurs années de travail acharné dans quelques établissements du Québec et même en France. Son dernier emploi en cuisine, avant de démarrer son entreprise, fût auprès du très réputé Chef Pâtissier Patrice Demers.

Ergothérapeute de profession, Vanessa apporte structure et rigueur à l'entreprise. Ses multiples talents artistiques ainsi que sa franchise sont essentiels au développement de notre entreprise.

*Marie-Eve & Vanessa*



 **LA CUISINE**  
PAR MARIE-ÈVE LANGLOIS

Tartinade Artisanale  
Handmade Spread

**POIVRON & OIGNON**  
PEPPER & ONION

250 ml



Tartinade de poivron  
légèrement assaisonnée  
accompagnée de fines  
blanches et de persil.  
Substance végétale.

Réfrigérer après  
ouverture.

Spread made of pepper  
seasoned. Great to use  
with meat or fish.  
Free of any preservatives.

Réfrigérer après  
ouverture.

Pour des idées recettes  
visitez notre site  
[www.lacuisine.ca](http://www.lacuisine.ca)  
info@lacuisine.ca  
Saint-Mathias

# Nos fameux caramels à tartiner

Nos tartinades de caramel se démarquent de par leur texture onctueuse et décadente tout à fait unique. Nous utilisons de la véritable crème et du beurre.

Tout a commencé par la recette originale, le *CARAMEL SALÉ À LA VANILLE*. Depuis, Marie-Ève a su créer de nouvelles saveurs tout aussi délicieuses avec une touche de fantaisie.





Caramel Salé & Vanille  
250 ml



Caramel Tarte à l'Érable  
250 ml



Caramel Cappuccino  
250 ml



Caramel Fruit de la Passion  
250 ml



Caramel Pain d'Épice  
250 ml



Caramel Brownie  
250 ml

# Nos tartinades de chocolat et graines de tournesol

Nos tartinades de chocolat sont fabriquées à base de beurre de tournesol maison. Nous utilisons une machinerie spéciale permettant de réduire en une purée lisse les graines entières.

La recette originale est faite de chocolat au lait Alunga. Nous offrons désormais une version au chocolat noir Inaya 65%. Le chocolat utilisé dans nos recettes est 100% traçable.





Tournesol & Chocolat au Lait  
250 ml



Tournesol & Chocolat Noir  
250 ml

# Nos gelées de fruits et fleurs

La gelée de pomme et rose fût la première création de Marie-Ève pour accompagner le foie gras torchon qu'elle servait à sa famille dans le temps des fêtes.

Nos gelées de fruits infusées de fleurs biologiques sont, depuis, devenues un incontournable autant pour l'heure de l'apéro que pour le petit déjeuner.



**LA CUISINE**  
PAR MARIE-ÈVE LANGLOIS

Gelée Artisanale  
Handmade Jelly

**POMME & ROSE**  
APPLE & ROSE

250 ml

ALIMENTS PRÉPARÉS  
AU QUÉBEC





Gelée Pomme & Rose  
250 ml



Gelée Pomme & Rose  
110 ml



Gelée Pomme & Rose  
40 ml



Gelée Canneberge & Lavande  
250 ml



Gelée Canneberge & Lavande  
110 ml



Gelée Canneberge & Lavande  
40 ml



Gelée Citron & Camomille  
250 ml



Gelée Citron & Camomille  
110 ml

# Nos tartinades pour cuisiner

Créé à la base pour accompagner un simple morceau de fromage sur un croûton de pain, la tartinade de tomate et vanille a vite conquise les plus gourmands.

Nos tartinades sont une belle alternative au classique confit d'oignons. Leur saveur peu traditionnelle épate les invités à tout coups!





Tomate & Vanille  
250 ml



Tomate & Vanille  
110 ml



Tomate & Vanille  
40 ml



Poivron & Oignon  
250 ml



Poivron & Oignon  
110 ml

# Coffret Cadeau

NOUVEAU  
DESIGN

TARTINADES  
ARTISANALES  
Handmade Spreads



LA CUISINE  
PAR MARIE-ÈVE LANGLOIS

Coffret caramel  
Caramel box

salé & vanille / salty vanilla  
cappuccino / cappuccino  
brownie / brownies  
tarte à l'érable / maple syrop pie

Ce coffret comprend 4 pots de 110 mL  
This box includes 4 jars of 110 mL



Fou du Caramel  
4 x 110 ml

# Coffret Cadeau

NOUVEAU  
DESIGN

**TARTINADES  
ARTISANALES**  
Handmade Spreads



**LA CUISINE**  
PAR MARIE-ÈVE LANGLOIS

**Coffret déjeuner**  
Breakfast box

salé & vanille / salty vanilla  
cappuccino / cappuccino  
tournesol et chocolat noir /  
sunflower & dark chocolate

Ce coffret comprend 3 pots de 250 mL  
This box includes 3 jars of 250 mL



Coffret Déjeuner  
3 x 250 ml

# Coffret Cadeau

NOUVEAU  
DESIGN

**TARTINADES  
ARTISANALES**  
Handmade Spreads



**LA CUISINE**  
PAR MARIE-ÈVE LANGLOIS

**Coffret apéro**  
Aperitif box

tomate & vanille / tomato & vanilla  
pomme et rose / apple & rose  
canneberge & lavande /  
cranberry & lavender

Ce coffret comprend 3 pots de 250 mL  
This box includes 3 jars of 250 mL



Coffret Apéro  
3 x 250 ml

# Commande Spéciale



Caramel Salé & Vanille  
110 ml



Caramel Cappuccino  
110 ml



Caramel Brownie  
110 ml



Caramel Tarte à l'Érable  
110 ml



Caramel Fruit de la Passion  
110 ml



Tournesol & Chocolat au Lait  
110 ml



Tournesol & Chocolat Noir  
110 ml

Les produits en commande spéciale ne doivent pas être vendus sur tablette en boutique.

Voici quelques exemples d'utilisation possible:

Cadeaux corporatifs

Panier cadeaux variés

Cadeaux promotionnels

Emballages cadeaux

Évènements spéciaux

Cadeaux d'invités (mariage, baby shower, etc)