goûtez-moi.ça MC

alimentation saine, naturellement végétale

cataloguez-moi ça !

avec près de **500 recettes et procédés** élaborés depuis 5 ans pour la restauration et monsieur et madame tout-le-monde, il serait bien compliqué de lister l'ensemble de nos produits. Nous avons créé pour vous un mini catalogue, qui présente les **fiches techniques** de nos réguliers et de nos produits les plus vendus.

goûtez-moi.ça[MC] est un **laboratoire de recherche** et **développement** qui met ses compétences au service de vos besoins et envies avec de la **consultation** fine et précise et de la **formation** adaptée.

alimentation saine, naturellement végétale

goutez-moi.ca MC

les produits

préparez-moi ça !

protéine de blé

C'est le champ de recherche de prédilection de goûtez-moi.ça. Réinventer le seitan traditionnel en l'adaptant à des techniques culinaires du monde entier, c'est l'assurance de toucher tout un univers de consommateurs. Rôtis, grillade, tartares et seitans spéciaux sont déclinés en de nombreuses variantes et saveurs, prêtes-à-manger pour une mise en place facile en restauration et une utilisation pratique à la maison. Entre 25 et 40 % de protéines.

protéine de soya

Pour faire face à une demande grandissante de nos clientèles et de la population du Québec, nous avons développé des solutions à base de PVT de protéines de légumineuses et de tofu. En imaginant des recettes optimisées et instantanées, nous facilitons l'accès à ce type de produit en les rendant plus versatiles et plus intéressant encore sur le plan sanitaire et nutritionnel tout en servant de base de goût pratique. 20 à 35 % de protéines.

produits complémentaires

Pour aller en dessous, par dessus, avec ou dans nos solutions protéinées, nous avons créé des options végétales de complément. Sauces, mayonnaises, crémeux et tartinades permettent d'innover naturellement avec des réalisations gourmandes pour de nombreux profils alimentaires. Leurs déclinaisons en soupe ou crème de légumes, permettent de faciliter la végétalisation de vos créations originale en cuisine !

goûtez-moi.ça MC

feelly - pizzaïolo - érable - provençale - neutre

la grillade MC

caractéristiques	
produit	protéine végétale à base de blé - 30 % de protéine
origine	Chaudière-Appalaches, Québec
spécifications	végétalien, sans lait, sans oeuf, sans produits animaux
conservation	frigo frais (6 jours) / frigo pasteurisé (26 semaines) / congélo (1 an)
présentation	sac sous-vide frais, contenants recyclés, vrac surgelé
formats	100 g (détail) - 500 g - 1 kg - 2 kg - 5 kg
arguments	sain, faible en sodium et en glucides, naturel, sans additif.

Valeur Nutritive

Pour 100 g

	% valeur quotidienne*
Calories 390	
Lipides 5 g	7 %
Saturés 65% + Trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 50 mg	3 %
Potassium	5 %
Glucides 14,3 g	
Fibres 0,6 g	4 %
Sucre 0 g	0 %
Protéines 29 g	
Calcium	5 %
Fer	15 %
Magnésium	5 %

logistique - ventes	
emballage	10 unités (détail) - 200 g/500 g/1 kg/5 kg (gros)
format détail	longueur / length : 6 po/i n largeur / width : 4 po/ in hauteur / height : 1 po / in
ingrédients	seitan : bouillon de légumes et/ou vin rouge, gluten de blé, levure alimentaire, épices). marinade : huile végétale (canola ou olive), ail, levure alimentaires, base de saveur (épices, herbes et condiments). varie en fonction de la saveur. détail sur demande et inscrit sur nos emballages.
prix commerçant	4.25 $ le paquet (détail détail emballé) 40 $/kg (gros)
pdsf détail	emballé 5.99 $ / 100 g - vrac surgelé 5.49 $ / 100 g

chaine Youtube
https://www.youtube.com/channel/UC_ZvEgIcraP7MNhWEw7vLzQ

commandez nos produits sur goutez-moi.ca/commande
to order our products go to goutez-moi.ca/commande

préparé par goûtez-moi ça inc. Québec - G6Z 3B5 - 418-929-2958

goûtez-moi.ça MC

citron ciboulette - thaï - tosca - classique - neutre le tartare MC

caractéristiques	
produit	protéine végétale à base de blé - 30 % de protéine
origine	Chaudière-Appalaches, Québec
spécifications	végétalien, sans lait, sans oeuf, sans produits animaux
conservation	frigo frais (6 jours) / frigo pasteurisé (26 semaines) / congélo (1 an)
présentation	sac sous-vide frais, contenants recyclés, vrac surgelé
formats	100 g (détail) - 500 g - 1 kg - 2 kg - 5 kg
arguments	sain, faible en sodium et en glucides, naturel, sans additif.

Valeur Nutritive

Pour 100 g

	% valeur quotidienne*
Calories 390	
Lipides 5 g	7 %
Saturés 65%	
+ Trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 50 mg	3 %
Potassium	5 %
Glucides 14,3 g	
Fibres 0,6 g	4 %
Sucre 0 g	0 %
Protéines 29 g	
Calcium	5 %
Fer	15 %
Magnésium	5 %

logistique - ventes	
emballage	10 unités (détail) - 200 g/500 g/1 kg/5 kg (gros)
format détail	longueur / length : 6 po/i n largeur / width : 4 po/ in hauteur / height : 1 po / in
ingrédients	seitan : bouillon de légumes et/ou vin rouge, gluten de blé, levure alimentaire, épices). marinade : huile végétale (canola ou olive), ail, levure alimentaires, base de saveur (épices, herbes et condiments). varie en fonction de la saveur. détail sur demande et inscrit sur nos emballages..
prix commerçant	4.25 $ le paquet (détail détail emballé) 40 $/kg (gros)
pdsf détail	emballé 5.99 $ / 100 g - vrac surgelé 5.49 $ / 100 g

chaine Youtube
https://www.youtube.com/channel/UC_ZvEgIcraP7MNhWEw7vLzQ

commandez nos produits sur goutez-moi.ca/commande
to order our products go to goutez-moi.ca/commande

préparé par goûtez-moi ça inc. Québec - G6Z 3B5 - 418-929-2958

goûtez-moi.ça MC

rôti de dingue

les rotis MC

caractéristiques	
produit	protéine végétale à base de blé - 32 % de protéine
origine	Chaudière-Appalaches, Québec
spécifications	végétalien, sans lait, sans oeuf, sans produits animaux
conservation	frigo frais (6 jours) / frigo pasteurisé (26 semaines) / congélo (1 an)
présentation	sac sous-vide frais, vrac surgelé
formats	100 g (détail) - 500 g - 900 g - 2 kg - 5 kg
arguments	0 sodium, source faible de glucides, naturel, sans additif.

Valeur Nutritive

Pour 100 g

Calories 390	% valeur quotidienne*
Lipides 5 g	7 %
Saturés 65% + Trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 50 mg	3 %
Potassium	5 %
Glucides 14,3 g	
Fibres 0,6 g	4 %
Sucre 0 g	0 %
Protéines 29 g	
Calcium	5 %
Fer	15 %
Magnésium	5 %

logistique - ventes	
emballage	100 g (détail) - 200 g/500 g/1 kg/5 kg (gros)
format détail	longueur / length : 6 po/i n largeur / width : 4 po/ in hauteur / height : 1 po / in
ingrédients	seitan : bouillon de légumes et/ou vin rouge, gluten de blé, levure alimentaire, épices). marinade : huile végétale (canola ou olive), ail, levure alimentaires, base de saveur (épices, herbes et condiments). varie en fonction de la saveur. détail sur demande et inscrit sur nos emballages.
prix commerçant	3.99 $ (détail) - 35 $/kg (gros)
pdsf	5.49 $ / 100 g (le paquet)

chaine Youtube
https://www.youtube.com/channel/UC_ZvEgIcraP7MNhWEw7vLzQ

commandez nos produits sur goutez-moi.ca/commande
to order our products go to goutez-moi.ca/commande

préparé par goûtez-moi ça inc. Québec - G6Z 3B5 - 418-929-2958

goûtez-moi.ça MC

roast leaf

les rotis MC

caractéristiques	
produit	protéine végétale à base de blé - 32 % de protéine
origine	Chaudière-Appalaches, Québec
spécifications	végétalien, sans lait, sans oeuf, sans produits animaux
conservation	frigo frais (6 jours) / frigo pasteurisé (26 semaines) / congélo (1 an)
présentation	sac sous-vide frais, vrac surgelé
taille	100 g (détail) - 500 g - 900 g - 2 kg - 5 kg
arguments	0 sodium, source faible de glucides, naturel, sans additif.

Valeur Nutritive

Pour 100 g

Calories 390	**% valeur quotidienne***
Lipides 5 g	7 %
Saturés 65%	
+ Trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 50 mg	3 %
Potassium	5 %
Glucides 14,3 g	
Fibres 0,6 g	4 %
Sucre 0 g	0 %
Protéines 29 g	
Calcium	5 %
Fer	15 %
Magnésium	5 %

logistique - ventes	
emballage	100 g (détail) - 200 g/500 g/1 kg/5 kg (gros)
format détail	longueur / length : 6 po/i n largeur / width : 4 po/ in hauteur / height : 1 po / in
ingrédients	seitan : bouillon de légumes et/ou vin rouge, gluten de blé, levure alimentaire, épices). marinade : huile végétale (canola ou olive), ail, levure alimentaires, base de saveur (épices, herbes et condiments). varie en fonction de la saveur. détail sur demande et inscrit sur nos emballages..
prix commerçant	3.99 $ (détail) - 35 $/kg (gros)
pdsf	5.49 $ / 100 g (le paquet)

chaine Youtube
https://www.youtube.com/channel/UC_ZvEgIcraP7MNhWEw7vLzQ

commandez nos produits sur goutez-moi.ca/commande
to order our products go to goutez-moi.ca/commande

préparé par goûtez-moi ça inc. Québec - G6Z 3B5 - 418-929-2958

goûtez-moi.ça MC

burgers feelly gourmet - feelly stek - thaï

caractéristiques

produit	galette de blé et soya naturelle - 32 % de protéine
origine	Chaudière-Appalaches, Québec
spécifications	végétalien - saveurs variées
conservation	congélo (1 an)
présentation	sac sous-vide surgelé
taille	95 g
arguments	faible en sodium et en glucides, naturel sans additif.

Valeur nutritive

par 1 galette (100 g)

Teneur	
Calories 350	
	% valeur quotidienne*
Lipides 19 g	**30%**
saturés 14 g	**72%**
+ *trans* 0 g	
Cholestrol 0 mg	**0%**
Sodium 210 mg	**9%**
Glucides 15 g	**5%**
Fibres 7 g	**30%**
Sucres 0,7 g	
Protéines 32 g	
Vitamine A	**0%**
Vitamine C	**0%**
Calcium	**7%**
Fer	**33%**

*Basée sur une alimentation de 2000 calorie.
*5% ou moins est peu
*15% ou plus est beaucoup

logistique - ventes

emballage	10 unités (détail) - 20 galettes minimum (gros)
format détail	paquet de 2 et paquet de 4
ingrédients	seitan, pvt, gluten de blé, bouillons de légumes, agents de texture naturels, épices. varie en fonction de la saveur. détail sur demande et inscrit sur nos emballages..
prix commerçant	9 $ (détail) - 40 $/kg (gros)
pdsf	11.99 $ / 2 x 90 g (le paquet)

commandez nos produits sur goutez-moi.ca/commande

to order our products go to goutez-moi.ca/commande

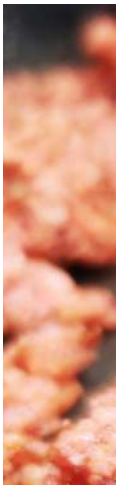
préparé par goûtez-moi ça inc. Québec - G6Z 3B5 - 418-929-2958

chaine Youtube
https://www.youtube.com/channel/UC_ZvEgIcraP7MNhWEw7vLzQ

goûtez-moi.ça MC

PVT Nature

caractéristiques		
	produit	protéine végétale à base de soya bio - 30 % de protéine
	origine	Chaudière-Appalaches, Québec
	spécifications	végétalien
	conservation	sec (2 ans)
	présentation	sac écoresponsable (détail) - sac, chaudière recyclé (gros)
	composition	soya bio, levure alimentaire, épices, colorants naturels
	arguments	enrichie, naturelle, sans additif, instantanée



Valeur nutritive

par portion (110 g)

Teneur	
Calories 110	
	% valeur quotidienne*
Lipides 0,5 g	1%
saturés 0,1 g	1%
+ *trans* 0 g	
Cholestrol 0 mg	0%
Sodium 200 mg	8%
Glucides 12 g	4%
Fibres 3 g	11%
Sucres 6 g	
Protéines 15 g	
Vitamine A	0%
Vitamine C	2%
Calcium	8%
Fer	20%

*Basée sur une alimentation de 2000 calorie.
*5% ou moins est peu
*15% ou plus est beaucoup

logistique - ventes		
	emballage	10 unités x 172 g (détail) - vrac (gros)
	spécification nutritionnelles	bonne source de protéine végétale, de calcium, faible en lipides, - sans gras trans, faible en sodium, faible en glucides (low carb) + 200 % de l'apport quotidien en vitamine B12
	mode de préparation	instantané. il suffit d'incorporer de l'eau ou du bouillon arprès avoir ajouter un peu d'huile. devient un haché végétal utilisable dans de nombreuses préparations.
	prix commerçant	21.20 $*/kg (gros) *variable selon marché
	pdsf	27.55 $* / kg (vrac) - 9.99 $ / 100 g (le paquet)

chaine Youtube
https://www.youtube.com/channel/UC_ZvEgIcraP7MNhWEw7vLzQ

commandez nos produits sur goutez-moi.ca/commande
to order our products go to goutez-moi.ca/commande

préparé par goûtez-moi ça inc. Québec - G6Z 3B5 - 418-929-2958

goûtez-moi.ça MC

crémeux végétal western

caractéristiques

produit	tartinade gourmande à base de plantes
origine	Chaudière-Appalaches, Québec
spécifications	végétalien - chocolat belge ou français supérieurs
conservation	réfrigérateur (0 - 4 °) / peut se congeler
présentation	sac sous-vide et pots en verre pasteurisés
composition	tofus, laits, yogourts et huiles végétaux, épices
durée de vie	6 semaines (frigo) - 1 an (congelé)

logistique - ventes

emballage détail	6 ou 12 unités
format gros prix gros	200 g - 500 g - 750 g - 1 kg 35 $ le kg
ingrédients	tofu, lait végétal, et/ou vin et/ou bière, yogourt végétal, huile de coco, amidon de maïs, levure alimentaire, épices. détail sur demande et inscrit sur nos emballages..
prix commerçant	5.54 $ avec consigne (0.50 $)
pdsf	7.49 $ avec consigne (0.50 $)

chaine Youtube
https://www.youtube.com/channel/UC_ZvEgIcraP7MNhWEw7vLzQ

commandez nos produits sur goutez-moi.ca/commande
to order our products go to goutez-moi.ca/commande

préparé par goûtez-moi ça inc. Québec - G6Z 3B5 - 418-929-2958

goûtez-moi.ça MC

crémeux végétal p'tit blanc

caractéristiques	
produit	tartinade gourmande à base de plantes
origine	Chaudière-Appalaches, Québec
spécifications	végétalien - vin blanc chardonnay
conservation	réfrigérateur (0 - 4 °) / peut se congeler
présentation	sac sous-vide et pots en verre pasteurisés
composition	tofus, laits, yogourts et huiles végétaux, vin fin
durée de vie	6 semaines (frigo) - 1 an (congelé)

logistique - ventes	
emballage détail	6 ou 12 unités
format gros prix gros	200 g - 500 g - 750 g - 1 kg 35 $ le kg
ingrédients	tofu, lait végétal, et/ou vin et/ou bière, yogourt végétal, huile de coco, amidon de maïs, levure alimentaire, épices. détail sur demande et inscrit sur nos emballages..
prix commerçant	5.54 $ avec consigne (0.50 $)
pdsf	7.49 $ avec consigne (0.50 $)

chaine Youtube
https://www.youtube.com/channel/UC_ZvEgIcraP7MNhWEw7vLzQ

commandez nos produits sur goutez-moi.ca/commande
to order our products go to goutez-moi.ca/commande

préparé par goûtez-moi ça inc. Québec - G6Z 3B5 - 418-929-2958

goûtez-moi.ça MC

crémeux végétal sésame

caractéristiques	
produit	tartinade gourmande à base de plantes
origine	Chaudière-Appalaches, Québec
spécifications	végétalien - vin blanc chardonnay
conservation	réfrigérateur (0 - 4 °) / peut se congeler
présentation	sac sous-vide et pots en verre pasteurisés
composition	tofus, laits, yogourts et huiles végétaux, sésame
durée de vie	6 semaines (frigo) - 1 an (congelé)

logistique - ventes	
emballage détail	6 ou 12 unités
format gros prix gros	200 g - 500 g - 750 g - 1 kg 35 $ le kg
ingrédients	tofu, lait végétal, et/ou vin et/ou bière, yogourt végétal, huile de coco, amidon de maïs, levure alimentaire, épices. détail sur demande et inscrit sur nos emballages..
prix commerçant	5.54 $ avec consigne (0.50 $)
pdsf	7.49 $ avec consigne (0.50 $)

chaine Youtube
https://www.youtube.com/channel/UC_ZvEgIcraP7MNhWEw7vLzQ

commandez nos produits sur goutez-moi.ca/commande
to order our products go to goutez-moi.ca/commande

préparé par goûtez-moi ça inc. Québec - G6Z 3B5 - 418-929-2958

goûtez-moi.ça MC

crémeux végétal chococo

caractéristiques		
	produit	tartinade gourmande à base de plantes
	origine	Chaudière-Appalaches, Québec
	spécifications	végétalien - chocolat belge ou français supérieurs
	conservation	réfrigérateur (0 - 4 °) / peut se congeler
	présentation	sac sous-vide et pots en verre pasteurisés
	composition	tofus, laits, yogourts et huiles végétaux, chocolat
	durée de vie	6 semaines (frigo) - 1 an (congelé)

logistique - ventes		
	emballage détail	6 ou 12 unités
	format gros prix gros	300 g - 500 g - 1 kg 30 $ le kg
	ingrédients	lait de coco, crème de coco, lait de soya, sucre, amidon de maïs, chocolat noir. détail sur demande et inscrit sur nos emballages..
	prix commerçant	5.54 $ avec consigne (0.50 $)
	pdsf	7.49 $ avec consigne (0.50 $)

chaine Youtube
https://www.youtube.com/channel/UC_ZvEgIcraP7MNhWEw7vLzQ

commandez nos produits sur goutez-moi.ca/commande
to order our products go to goutez-moi.ca/commande

préparé par goûtez-moi ça inc. Québec - G6Z 3B5 - 418-929-2958

les services

parlez-moi de ça !

l'intégration en entreprise

En choisissant de proposer nos solutions à des professionnels qui ne sont pas spécialisés dans le végétal, nous avons acquis des savoir-faire et des *pensez-y-bien* qui facilitent la mise en place de menus complets 100 % à base de plantes. Tous nos produits sont orientés versatilité et facilité de préparation et nous livrons aussi l'encadrement technique, les meilleures cuissons en fonction de vos équipements. La manière de communiquer autour de vos nouvelles offres est particulière, nous vous accompagnons aussi jusque là.

la formation

5 ans de recherche et développement ont dressé la table et nous avons maintenant une offre de formation complète en production d'aliments végétaux. De la recherche d'ingrédients précis à la livraison dans l'assiette, les programmes pédagogiques que nous avons développés nous assurent de soutenir efficacement le volet conseil présenté plus haut. Nous sommes allés plus loin encore, en créant la végécole, un OBNL associé qui élabore des programmes pédagogiques pour de nombreuses clientèles, du scolaire au professionnel en passant par les particuliers et le communautaire.

alimentation saine, naturellement végétale pour tous !

l'atelier pro

intégration des protéines végétales et d'ingrédients de complément à base de plantes au menu d'un établissement.

la végécole
formation en alimentation végétale

objectif : acquisition de principes de base pour développer une autonomie alimentaire, saine et simple, à base de plantes

durée : 5h30
enseignant : Seb Jouanneau
coordination : Célestine Gendron

en collaboration avec goûtez-moi.ça

pour une société humaine en santé

conçu pour nos pros

des options de base sous forme de coffre à outils pratiques, qui permettent d'acquérir une autonomie efficace avec des ingrédients sains, faciles à mettre en place en cuisine ou sur un plan de production.

au cours de cette journée, notre équipe conseil partagera avec vous plusieurs solutions qu'elle a mise en place dans les cuisines de sa clientèle restauration. de la théorie bien sûr, mais aussi beaucoup de mises en contexte concrètes basées sur de l'expérience vécue.

un atelier qui sert à gagner de l'instant quand on en manque tout le temps et qui favorise l'élan créatif sans la contrainte de l'ingrédient.

à destination de la formation professionnelle au régulier ou aux adultes

groupes de 6 apprenants

goûtez-moi.ça MC formation — la végécole formation en alimentation végétale

présentent en coproduction l'atelier PRO

OUI ! il y a du contenu et OUI ! on passera au travers,
en vue d'acquérir des principes de base utiles au quotidien.

OBJECTIF :

INTÉGRATION DES PROTÉINES VÉGÉTALES ET D'INGRÉDIENTS DE COMPLÉMENT À BASE DE PLANTES AU MENU D'UN ÉTABLISSEMENT OU D'UN PLAN DE PRODUCTION.

DURÉE : 5 HEURES 30

SE DÉROULANT SUR UNE JOURNÉE, MAIS AUSSI DISPONIBLE EN DEUX SÉANCES DE SOIR* À LA CONVENANCE DES ÉTABLISSMENTS. CERTAINS MODULES SONT ACCESSIBLES EN DISTANCIEL.

MATIN

Survol des principes de la cuisine à base de végétaux, s'y retrouver avec les idées reçues et les profils nutritionnels.

LES PROFILS NUTRITIONNELS – Qui mange quoi ?

- S'y retrouver dans tous ces blogues
  - Mythes et réalités
  - Phénomènes de mode
- Les profils rencontrés
  - Flexitarien réducteur de méfaits
  - Végétalien et végétarien
  - Sportif et optimiseur
  - Cétogène et low-carb

LES PROTÉINES - On croise le fer (et les ingrédients)

- La composante à surveiller
  - Les besoins
  - Les mises en garde
- Les sources de protéines
  - Les légumineuses
  - Les noix
  - Les céréales et le gluten
  - Les viandes et succédanés végétaux
  - Les algues
- Assembler pour mieux construire
  - À deux, c'est mieux
  - Les interactions
- À chaque repas ou dans la même journée ?

Survol de 2 heures + 1 heure de pratique, préparation d'un lunch pour illustration

30 MINUTES LUNCH EN COMMUN. CAUSERIE AUTOUR DE LA DÉGUSTATION
30 MINUTES DE PAUSE

© 2021 - Tous droits réservés - goûtez-moi ça - 418-929-2958 - www.goutez-moi.ca - info@goutez-moi.ca

goûtez-moi.ça MC formation

la végécole
formation en alimentation végétale

APRÈS-MIDI

Trucs et conseils pratiques

LES BOUILLONS - La sève du goût

- Mariages à éviter et cuissons variables (demi-glace et concentré)
  - Acide et alcalins
  - Ordre d'apparition
  - Réutilisation
- La science du frémissement et du goût
  - Respecter les ingrédients
  - Les épices et condiments
  - Rehausser les saveurs

LES LÉGUMINEUSES - Avoir la fibre protéine !

- Les purées et tartinades froides
  - Hummus et baba ghanouj
  - Les pains protéinés
- Les ragoûts, la *chili family*

LES LEVURES - Inactives, mais actionnent le goût !

- Les différentes levures
  - Fabrication et caractéristiques nutritionnelles
  - Exhausteurs de goût
- Utilisation
  - Dans des sauces
  - Dans des recettes
  - Dans des bouillons

LES AGENTS SECRETS DU GOÛT - Jouer à cache-cache avec les saveurs

- Un goût pour un autre
  - On dirait bien…
  - Curiosité, secrets et erreurs
  - C'est de la triche ! Trouvailles futées

LES TOFUS TROP FOUS ! - Cuissons et marinades

- Textures différentes, résultats différents
  - Crèmes
  - Sauté et grillé
- Chaud ou froid ?
- Mariné ou fermenté
  - Principes nutritifs
  - Le goût

Principes de base et mise en application avec des principes simples soutenus par du matériel pédagogique

© 2021 - Tous droits réservés - goûtez-moi ça - 418-929-2958 www.goutez-moi.ca - info@goutez-moi.ca

goûtez-moi.ça MC formation

la végécole formation en alimentation végétale

l'atelier PRO

À destination de la formation professionnelle au régulier ou aux adultes
Groupes de 6 apprenants

Enseignant : Seb Jouanneau (de la Végécole)
Coordination : Célestine Gendron (de Goûtez-moi ça)

OBJECTIF :

INTÉGRATION DES PROTÉINES VÉGÉTALES ET D'INGRÉDIENTS DE COMPLÉMENT À BASE DE PLANTES AU MENU D'UN ÉTABLISSEMENT OU D'UN PLAN DE PRODUCTION.

DURÉE : 5 HEURES 30

SE DÉROULANT SUR UNE JOURNÉE, MAIS AUSSI DISPONIBLE EN DEUX SÉANCES DE SOIR* À LA CONVENANCE DES ÉTABLISSMENTS. CERTAINS MODULES SONT ACCESSIBLES EN DISTANCIEL.

Coût de la formation : 595 $*

Inscription ou renseignements :

la végécole ou goûtez-moi ça
info@goutez-moi.ca ou 418-929-2958

*Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer en cas de formule en 2 séances. Des précisions seront apportées au moment du contact.

© 2021 - Tous droits réservés - goûtez-moi ça - 418-929-2958 www.goutez-moi.ca - info@goutez-moi.ca