Carte des saucisses William J. Walter

AVEC GLUTEN

Agneau
Agneau & Menthe
Bière Spécial 25e WJW
Canard et herbes de Provence
Cari
Déjeuner en grappe de 6 minis saucisses
Érable et Pacane
Fines Herbes
Fromage Bleu
Fromage & Champignons
Italienne douce
Italienne forte 🗣🗣
Knackwurst (Cervelas)
Lime et coriandre
Moutarde
Oktoberfest
Polonaise
Poulet Cajun 🗣
Poulet Estragon
Sanglier, poivre & Guinness
Tomates Basilic
Toulouse
Veau
Veau Truffes et Porto
Weisswurst (Boudin blanc)
Wiener (de Vienne ou Francfort)
William douce (Debrciner)
William forte (Pepperette) 🗣🗣
William semi forte (Debrciner)🗣

SANS AIL

Déjeuner en grappe de 6 minis saucisses
Dinde, brie fondant et poires
Érable et Pacane
Fines Herbes
Fromage & Champignons
Italienne douce
Italienne forte 🗣🗣
Lime et coriandre
Pommes, cannelle & canneberges
Tomates Basilic
Toulouse

SANS PORC

Agneau
Agneau & menthe
Dinde, brie fondant et poires
Merguez 🗣🗣🗣
Poulet Estragon
Poulet Cajun 🗣
Veau
Veau Truffes et porto
Canard et Herbes de Provence
Sanglier, poivre & Guinness

SANS GLUTEN

Acapulco 🗣🗣
Asperges
Autrichienne (Asperges et Cheddar)
Autruche & vin mousseux (70% autruche, 30% porc)
Bison (70% bison, 30% porc)
Brocoli cheddar
Campagnarde
Cari & Champignons
Cerf et cerises de terre (70% cerf, 30% porc)
Cheddar & Bacon
Chevreuil & vin rouge (70% chevreuil, 30% porc)
Chipolata (porc dans un boyau d'agneau)
Chorizo🗣🗣
Chou-fleur, cheddar fort et bacon
Chou-rouge
Cinq poivres 🗣
Citron & Poivre
Dinde, brie fondant et poires
Épinards
Érable et Bacon
Feta & olives noires
Fromage de chèvre et mangue
Inferno 🗣🗣🗣🗣
Italienne semi forte 🗣
Jalapeño et Fromage 🗣🗣🗣
Jardinière
Louisiane 🗣🗣🗣
Merguez 🗣🗣🗣
Mexicaine 🗣🗣
Miel & ail
Miel et ail fumée
Orange & gingembre
Poireau
Poivrons et oignons
Pommes & Bacon
Pommes, cannelle & canneberges
Sanglier, bleuets et cidre de glace
Shublig
Toulouse Européenne (Jean-Talon Traditionnelle)
Viennoise Épicée 🗣🗣🗣
Vin blanc & Échalotes
Vin rouge & Pistaches
William Suisse (Farcie à l'Emmenthal)

SUGGESTION DE CUISSON

Amener l'eau à ébulition. Y plonger les saucisses sans les percer et faire mijoter à feu moyen. Saucisses fraîches 10 min. et fumées 5 min. Ensuite, poêler ou griller les saucisses. Cette cuisson permet d'avoir une saucisse juteuse qui conserve tout son goût. Bon appétit!

SANS SUBSTANCES LAITIÈRES

Acapulco 🗣🗣
Asperges
Bison (70% bison, 30% porc)
Campagnarde
Cari & Champignons
Chevreuil & vin rouge (70% chevreuil, 30% porc)
Chipolata (porc avec boyau d'agneau)
Chorizo🗣🗣
Chou-rouge
Cinq poivres 🗣
Citron & Poivre
Épinards
Érable et Bacon
Inferno 🗣🗣🗣🗣
Italienne semi forte 🗣
Jardinière
Louisiane 🗣🗣🗣
Merguez 🗣🗣🗣
Mexicaine 🗣🗣
Miel & ail
Miel et ail fumée
Orange & gingembre
Poireau
Poivrons et oignons
Pommes & Bacon
Pommes cannelle & canneberges
Sanglier, bleuets et cidre de glace
Sanglier, poivre & Guinness
Shublig
Viennoise Épicée 🗣🗣🗣
Vin blanc & Échalotes
Vin rouge & Pistaches

LÉGENDE

En caractère GRAS ces saucisses sont fumées au bois naturel.

🗣 Légèrement épicée
🗣🗣 Épicée
🗣🗣🗣 Très épicée
🗣🗣🗣🗣 OUF!

25 ANS
Au coeur de vos festins, merci!
William J. Walter
Saucissier

WWW.WILLIAMJWALTER.COM

L'Agence canadienne d'inspection des aliments a établit la norme acceptable à moins de 20 ppm (particules par million), tel que mesuré par des tests de dosage ELISA R5, pour pouvoir considérer un produit comme étant «sans gluten». Les analyses nous ont confirmé que 42 saucisses WJW faites avec la chapelure de pommes de terre sont sans gluten. Notre taux est de moins 5 ppm. Il est reconnu que les seuils de gluten tolérables, en ppm, pour les personnes atteintes de la maladie cœliaque, sont individuels.