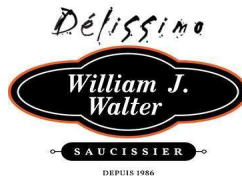


LÉGENDE

- ◆ Légèrement épicée
- ◆◆ Épicée
- ◆◆◆ Très épicée
- ◆◆◆◆ OUF!!
- © Préférable de les commander à l'avance



Délissimo - WILLIAM J. WALTER, VALLEYFIELD
 (Le comptoir gourmand Délissimo Inc.)
67, rue Alexandre
 Salaberry-de-Valleyfield, Québec, J6S 3J7
450-747-4475 ou
www.saucisserievalleyfield.com
 delissimo-wjw@hotmail.fr

mise à jour: 2020-07-21

Nos saucisses!	SANS GLUTEN	Fraîches	Fumées	Description	SANS AIL	SANS LACTOSE	SANS PORC	"♥"
ACAPULCO ◆◆◆			☒	Porc, veau et bœuf, jalapeño, chili broyé et ail. Très épicée 8/10		☒		
AGNEAU ©		☒		Agneau, épices, oignons, le tout relevé d'un peu d'ail		☒	☒	
AGNEAU ET MENTHE ©		☒		Agneau, épices, oignons, le tout aromatisé de menthe et relevé d'un peu d'ail		☒	☒	
AUTRICHIENNE			☒	Porc, veau et bœuf avec un heureux mélange de cheddar jaune, de morceaux d'asperges et d'ail				
BETTERAVE - CORNICHONS/ANTEH NOUVEAU, juillet 2020		☒		Porc avec morceaux de cornichons et touche d'aneth fraîche		☒		
BIÈRE		☒		Porc avec de la bière rousse sans gluten (La GLUTENBERG ROUSSE), et le tout relevé d'épices et d'ail		☒		
BISON ©		☒		Bison et 20% de porc simplement assaisonné de poivre noir et d'ail		☒		
BISON CHOCOLAT ©		☒		Bison et 20% de porc avec des morceaux de chocolat noir, assaisonné de poivre noir, d'ail et de porto.				
BROCOLI ET CHEDDAR		☒		Porc farcis de fleurs de brocoli et de morceaux de cheddar doux et d'ail				
CAMPAGNARDE			☒	Porc, veau et bœuf, très poivrée avec un peu d'ail. Épicée 5/10		☒		
CANARD HERBES DE PROVENCE		☒		Fait uniquement de Canard de première qualité et du classique mélange "d'herbes provençales": sarriette, origan, thym et romarin, ainsi qu'un peu d'ail.		☒	☒	
CANARD À L'ORANGE © saisonnière (Noël)		☒	☒	100% Canard, gras de canard, épices, ail en poudre, zeste d'orange, huile d'orange		☒	☒	N/D
CARI ©		☒		Porc avec un mélange de cari doux maison et un soupçon d'ail		☒		
CARI ET CHAMPIGNONS ©		☒		Porc et cari doux, le tout truffé de beaux champignons de Paris et d'ail		☒		
CHAMPIGNONS SAUVAGES		☒		Porc, coulis de champignons et cinq variétés de champignons sauvages. Sel, épices, ail en poudre		☒		
CHEDDAR ET BACON			☒	Porc, veau et bœuf avec un savoureux cheddar doux, du bacon et de l'ail.				
CHÈVRE ET MANGUE ©		☒		Porc garni au fromage de chèvre crémeux avec de beaux morceaux de mangue et un peu d'ail				
CHEVREUIL ET VIN ROUGE		☒		Chevreuril et 20% de porc relevés au vin rouge avec de l'ail.		☒		
CHORIZO ◆◆◆ ©		☒		Porc garni d'ail, d'une pincée d'origan et d'un heureux mélange de paprika espagnol fort. Épicée 7/10		☒		
CHOU-FLEUR, CHEDDAR ET BACON ©		☒		Porc accompagné de chou-fleur, de cheddar fort, de bacon croustillant et d'ail				
CINQ POIVRES ◆ ©		☒		Porc rehaussé d'un mélange de cinq poivres (noir, vert, blanc, rouge, rose) et d'ail.		☒		
CITRON ET POIVRE ©		☒		Porc parfumé de zeste de citron et relevé de poivre noir et d'ail		☒		
DÉJEUNER (Gardons congelés en paquet de 5)		☒		Porc et bœuf d'après une recette à l'ancienne, épicée avec de la sauge SANS AIL.	☒	☒		
DINDE et CANNEBERGES © saisonnière (Noël)		☒	☒	Dinde (100%) aromatisée de canneberges séchées, sel et épices. Contient seulement 6% de gras.	☒	☒	☒	N/D
DINDE, POIRE ET BRIE FONDANT		☒		Dinde (100%) et heureux mélange de brie St-Alexis-de-Portneuf et de morceaux de poire. Contient seulement 6% de gras.	☒		☒	
ÉCHALOTES AU VIN BLANC		☒		Porc, échalotes finement coupées, relevée de vin blanc et d'ail		☒		
ÉPICES À STEAK			☒	Bœuf fumé au bois d'érable, porc et veau avec épices à steak de Montréal!		☒		
ÉPINARDS		☒		Porc et épinards frais, ail (goût légèrement poivré)		☒		
ÉRABLE ET BACON			☒	Porc, veau et bœuf, sirop d'érable, bacon et ail (le goût de la cabane à sucre!)		☒		
ÉRABLE ET PACANES		☒		Porc apprêté au sirop d'érable du Québec et de pacanes croquantes. SANS AIL	☒	☒		
FETA, TOMATES SÉCHÉES ET OLIVES NOIRES ©		☒		Porc accompagné de beaux morceaux de fromage Féta grec, d'olives noires, de tomates et d'ail.				
FIGUES ET ROMARIN ©		☒		Porc accompagné de beaux morceaux de figues et assaisonné de romarin		☒		
FINES HERBES ©		☒		Porc apprêté de fines herbes soit: sarriette, origan, thym et romarin. SANS AIL	☒	☒		
FROMAGE BLEU ©		☒		Porc avec extrait de fromage bleu sans gluten et ail.				
FROMAGE CHAMPIGNONS ©		☒		Porc accompagné fromage mozzarella et de champignons frais. SANS AIL	☒			
INFERNO ◆◆◆◆		☒		Saucisse de porc mélangée avec une sauce cajun importée très piquante. Super épicé!! 9/10		☒		
ITALIENNE DOUCE		☒		Porc assaisonné d'anis et de fenouil. SANS AIL	☒	☒		
ITALIENNE FORTE ◆◆◆		☒		Porc pimenté de Cayenne et de fenouil. Épicée 7/10. SANS AIL	☒	☒		
ITALIENNE SEMI-FORTE ◆◆ ©		☒		Porc légèrement poivré à l'italienne, soupçon d'ail. Légèrement épicée. 5/10		☒		

NOUVEAU!! ===== SAUCISSES VÉGÉTARIENNES!! / Champignons / Chou kale et sriracha

Nos saucisses! SANS GLUTEN	Fraîches	Fumées	Description	SANS AIL	SANS LACTOSE	SANS PORC	"♥"
JALAPEÑOS ET FROMAGE ♦♦♦		☒	Porc, veau et bœuf avec un mélange explosif de Jalapeños, fromage cheddar et ail. Très épicée. 8/10				
JARDINIÈRE (aux légumes) ©	☒		Porc enrichi de légumes frais: carottes, céleris, poivrons verts, poivrons rouges, oignons et d'ail.		☒		
KNACKWURST		☒	Porc, bœuf et veau, ail. Fabriquée à la façon germanique. (Cervela)		☒		
LAPIN NOISETTES ©	☒		Lapin et porc, noisettes entières et parfumées au Calvados. SANS AIL	☒			
LIME ET CORIANDRE	☒		Porc avec coriandre et lime rafraîchissante. SANS AIL	☒	☒		
LOUISIANE ♦♦♦ ©	☒		Porc avec un mélange d'épices cajuns, de Jalapeños et d'ail. Très épicée. 8/10		☒		
MERGUEZ ♦♦♦	☒		Agneau 100% (viande et boyau), relevée d'un mélange de Harissa maison et d'ail. Très épicée. 8/10		☒	☒	
MEXICAINE ♦♦♦ ©	☒		Mélange de Porc et explosion de piments jalapinos et d'ail. Épicée. 7/10		☒		
MIEL ET AIL	☒		Porc, pur miel et ail.		☒		
OKTOBERFEST		☒	Veau et porc, oignons, ail, poivre et persil frais. Se mange préférentiellement grillée avec une bonne moutarde.		☒		
ORANGE ET GINGEMBRE ©	☒		Porc paré de zestes d'orange, de jus d'orange, d'ail et de gingembre ment râpé.		☒		
POIVRONS RÔTIS ET FROMAGE ASIAGO ©	☒		Porc, Piments rôtis et généreux morceaux de fromage asiago	☒			
POLONAISE ©	☒		Porc combiné d'ail et de poivre noir.		☒		
POMME CANNELLE & CANNEBERGE ©	☒		Porc et un mélange de pommes et canneberges juteuses aromatisées d'un soupçon de cannelle. SANS AIL.	☒			
POMME DE TERRE ET MAIS NOUVEAU, juil2020	☒		Porc et morceaux de pomme de terre accompagnés de grains de maïs entiers (goût de paté chinois!)		☒		
POMMES BACON	☒		Porc garni de généreux morceaux de pommes et de brisures de bacon savoureux avec un soupçon d'ail.		☒		
POULET AU BEURRE	☒		100% poulet avec assaisonnement et beurre, boyau d'agneau		☒	☒	
POULET CAJUN ♦	☒		Poulet (100%) assaisonné d'un mélange traditionnel Cajun, d'ail et de piment fort. Légèrement épicée. 5/10		☒	☒	
POULET ESTRAGON ©	☒		Poulet (100%), estragon et ail, soupoudré de sel et de poivre.		☒	☒	
SANGLIER BLEUET ET CIDRE DE GLACE ©	☒		Sanglier et porc, bleuets rehaussés d'un soupçon de cidre de glace, épices et ail		☒		
SANGLIER, POIVRE VERT & GUINNESS ©	☒		Sanglier et porc rehaussé de bière noire, de poivre vert et d'ail. AVEC GLUTEN	SUR COMMANDE SEULEMENT			
SHUEBLIG		☒	Porc, veau et bœuf, ail et poivre. Légèrement fumée et très juteuse.		☒		
TOMATES BASILIC	☒		Porc agrémenté de tomates broyées et de basilic. SANS AIL.	☒	☒		
TOULOUSE	☒		"Spécialité du Midi de la France". Combinaison de porc, de persil et de muscade. SANS AIL.	☒	☒		
TOULOUSE TRADITIONNELLE ©	☒		"Spécialité du Midi de la France". Combinaison de porc haché plus grossièrement et plus gouteux, de persil et de muscade. SANS AIL.	☒	☒		
VEAU ©	☒		Veau (100%) rehaussé d'ail et d'épices douces.		☒	☒	
VEAU, PESTO ET BOCCONCINI ©	☒		100% veau, pesto et fromage bocconcini!! Un délice!!!			☒	
VEAU, TRUFFES ET PORTO ©	☒		Veau (100%) avec de véritables morceaux de truffes, de l'ail et du porto.		☒	☒	
VIANDE FUMÉE		☒	Bœuf et porc fumée (genre "smoked meat")				
VIENNOISE DOUCE (WEINERWURST)		☒	Spécialité autrichienne de porc, veau et bœuf et légèrement fumée. (Saucisse de Francfort ou viennoise).		☒		
VIENNOISE ÉPICÉE ♦♦♦		☒	Porc, veau et bœuf, aromatisés au poivre de Cayenne, paprika et ail. Très épicée. 8/10		☒		
WALTER FUMÉE FUMÉE À FROID		☒	Saucisse de porc FUMÉE À FROID au bois d'érable pour une période de 16 heures pour un goût fumé très prononcée.		☒		
WEISSWURST		☒	Veau et porc, oignons, ail et muscade. Se mange préférentiellement grillée avec une bonne moutarde. (Spécialité bavaroise)		☒		
WHISKEY, BACON ET FROMAGE		☒	Porc, veau et bœuf avec whiskey canadien, fromage Monterey Jack, épices et ail				
WILLIAM DOUCE (Type debreciner)		☒	Porc et bœuf, poivre concassé et ail. (Type debreciner douce hongroise)		☒		
WILLIAM FORTE ♦♦♦ (Pepperette)		☒	Porc et bœuf épicés d'ail, de Cayenne et de paprika. (type debreciner forte) Très épicée 8/10.		☒		
WILLIAM SEMI-FORTE ♦♦ (Type debreciner)		☒	Porc et bœuf épicés de poivre, d'ail, de Cayenne et de paprika. (type debreciner forte) Légèrement épicée. 5/10		☒		
WILLIAM SUISSE		☒	Saucisse de porc, veau et bœuf fumée au bois d'érable, farcis de vrai fromage suisse et un soupçon d'ail.				

MODES DE CUISSON

- Amener l'eau à ébullition. Y plonger les saucisses **sans les piquer** et faire mijoter à feu moyen.
Saucisses fraîches: 10 min.
Saucisses fumées: 5 min.
Ensuite, poêler ou griller les saucisses.

2. Cuisson au four: 30 à 40 min. à 350F **SANS** les bouillir au préalable. Ne pas les piquer permet d'avoir une saucisse juteuse qui conserve tout son goût.

BON APPÉTIT!



William J. Walter, saucissier est reconnu par la Fondation québécoise de la maladie cœliaque pour ses saucisses SANS GLUTEN.
<http://fqmc.org/>

NOTE => SANS GLUTEN <=

L'Agence Canadienne d'inspection des aliments a établi la norme acceptable à moins de 20 ppm (particules par million), tels que mesuré par nos tests de dosage ELISA R5, pour pouvoir considérer un produit comme étant "sans gluten". Notre taux est moins de 5 ppm.
Il est reconnu que les seuils de gluten tolérables, en ppm, pour les personnes atteintes de la maladie coeliaque, sont individuels.