

**SMUCKER'S**®

Réveillez  
votre  
**déjeuner**™



Solutions déjeuner juste pour vous.



## Le pouvoir des repas en famille

Il y a un lien émotif étroit entre les repas et la famille. En fait, les recherches démontrent que le partage des repas est une des meilleures façons de tisser des liens familiaux. Nos vies sont occupées et il est difficile de trouver du temps pour se retrouver et savourer un repas ensemble, mais avec quelques bonnes recettes et en faisant seulement un petit effort, votre famille peut se rapprocher et être plus heureuse en prenant le temps de s'asseoir et de prendre un repas ensemble tous les jours.

**Pourquoi ne pas commencer par le déjeuner ?**



Les confitures Smucker's® Pure, faites avec les fruits de la meilleure qualité, sont remplies de leurs bienfaits.

Les confitures pure ne contiennent aucun agent de conservation ni colorant alimentaire, elles sont donc des petites gâteries sucrées que l'on peut se permettre à tout moment de la journée.



Avec un nom comme Smucker's, ça doit être bon™

[smuckers.ca](http://smuckers.ca)

## Solutions simples pour bien commencer la journée

Le déjeuner, le repas le plus important de la journée, est souvent celui qu'on néglige le plus. Mais vous n'aurez plus d'excuses quand vous réaliserez que vous pouvez préparer un déjeuner nutritif et délicieux en quelques minutes. Nous avons réponse à toutes vos excuses avec des solutions simples de marques auxquelles vous faites confiance lorsqu'il s'agit de votre alimentation et de celle de vos proches. Rien n'égale un déjeuner maison pour donner à votre famille l'énergie et les nutriments dont ils ont besoin pour bien commencer la journée. **Réveillez votre déjeuner™** avec ces délicieuses recettes simples et rapides.





## Vous tentez de manger judicieusement?

*Pas de problème - Le déjeuner vous donne l'énergie nécessaire pour démarrer votre journée et pour stimuler votre métabolisme.*



## Sandwiches ouverts pour déjeuner

**Préparation :** 2 minutes | **Cuisson :** 5 minutes |  
**Donne :** 2 portions (2 sandwiches ouverts) |  
**Congélation :** non recommandée

2  $\frac{3}{4}$  tasse muffins anglais de blé entier, coupés en deux (150 ml) de **Créations œufs**<sup>MC</sup> Fromage et ciboulette, bien agité  
Sel et poivre au goût  
Quelques gouttes de sauce aux piments forts (facultatif)

Préchauffer le grille-pain four ou le grill du four à feu élevé. Tapiser une plaque à pâtisserie de papier d'aluminium et la graisser pour empêcher de coller. Déposer les moitiés de muffins anglais sur la plaque préparée. Verser soigneusement les œufs liquides sur chaque moitié, 1 c. à table (15 ml) à la fois, en laissant le pain absorber le liquide. Saupoudrer de sel, de poivre et de sauce piquante si utilisée. Faire griller de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que les œufs liquides soient pris. Sortir du four et laisser reposer 1 minute.

## Parfait à l'avoine grillée et fromage cottage

**Préparation :** 5 minutes | **Cuisson :** 7 minutes |  
**Donne :** 2 tasses (500 ml) d'avoine grillée;  
1 portion (375 ml) de parfait | **Congélation :** non recommandée

### Avoine grillée

2 tasses (500 ml) de gruau minute **Vieux Moulin**<sup>MD</sup> **Robin Hood**<sup>MD</sup>  
 $\frac{1}{2}$  c. à thé (2 ml) de cannelle  
1 c. à table (15 ml) d'huile de canola **Crisco**<sup>®</sup>

Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Tapiser une plaque à pâtisserie de papier parchemin. Combiner le gruau, la cannelle et l'huile. Déposer sur la plaque et mettre au four de 5 à 7 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange soit légèrement grillé.

### Parfait

1 tasse (250 ml) de fromage cottage **Nordica**<sup>®</sup> 1 %  
2 c. à table (30 ml) de jus d'orange **Oasis**<sup>®</sup> Premium  
3 c. à table (45 ml) d'avoine grillée, préparée et un peu plus pour garnir  
3 c. à table (45 ml) de tartinade aux framboises et jus de raisins blancs concentré **Smucker's**<sup>®</sup> Sans sucre ajouté

Combiner le fromage cottage et le jus dans un bol et déposer le  $\frac{1}{3}$  du mélange au fond d'un plat. Couvrir de 1 c. à table (15 ml) d'avoine grillée et ensuite de 1 c. à table (15 ml) de tartinade aux framboises. Continuer à étager et terminer avec le reste de l'avoine.

**Astuce :** pour gagner du temps le matin, faire griller l'avoine à l'avance.



Versez, et le tour est joué!



- ✓ Sans cholestérol et sans gras
- ✓ Excellente source de protéines
- ✓ Source de 11 vitamines et minéraux
- ✓ Fait de 100 % de blancs d'œufs

visitez [eggcreations.com](http://eggcreations.com)

## Solutions judicieuses :

- C'est facile de manger des plats à base d'œufs plus souvent grâce aux œufs liquides **Créations œufs**<sup>MC</sup> – une **excellente source de protéines sans cholestérol ni gras**.
- Les fibres contenues dans le gruau **Vieux Moulin**<sup>MD</sup> **Robin Hood**<sup>MD</sup> et les protéines contenues dans le fromage cottage **Nordica**<sup>®</sup> font bon ménage pour **contrôler votre faim** et avec les tartinades de fruits et jus de raisins blancs concentré **Smucker's**<sup>®</sup> Sans sucre ajouté, vous pouvez **ajouter une petite touche de sucré**.



# Un déjeuner en quelques minutes!



- 100 % naturel
- Aucun agent de conservation
- L'avoine est une source de fibres et de fer

Pour d'autres délicieuses recettes, visitez [robinhood.ca](http://robinhood.ca)



## Vous manquez de temps?

Aucun problème – Vous pouvez servir un déjeuner chaud en moins de 5 minutes. La clé est d'avoir des ingrédients rapides et faciles.

### Solutions rapides :

- **Tout ce dont vous avez besoin est de quelques minutes** pour faire chauffer un bol de gruau nourrissant **Vieux Moulin<sup>®/MD</sup> Robin Hood<sup>®/MD</sup>**.
- **Sucrez** votre gruau en lui ajoutant de la délicieuse confiture **Smucker's<sup>®</sup> Pure**.
- Mélangez du beurre aromatisé avec votre confiture **Smucker's<sup>®</sup> Pure** préférée afin qu'il soit toujours **prêt à utiliser** lorsque vous l'êtes.
- Agitez et versez des œufs liquides **Créations œufs<sup>MC</sup>**, faites-les cuire au micro-ondes avec des saucisses entièrement cuites **Maple Leaf<sup>®</sup>** pour **énergiser vos matins occupés de la semaine**.



## Gruau aux abricots et aux amandes

**Préparation :** 2 minutes | **Cuisson :** 1 minute |  
**Donne :** 1 portion (280 ml) | **Congélation :** non recommandée

- 1/4 tasse (75 ml) de gruau minute **Vieux Moulin<sup>®/MD</sup> Robin Hood<sup>®/MD</sup>**
- 2/4 tasse (150 ml) d'eau bouillante
- 1/4 tasse (50 ml) de fromage cottage **Nordica<sup>®</sup>** 1 %
- 4 c. à table (60 ml) de confiture **Smucker's<sup>®</sup> Pure** aux abricots
- 2 c. à table (30 ml) de bleuets frais
- 1 c. à table (15 ml) d'amandes, tranchées
- Abricots, hachés (facultatif)

Combiner le gruau et l'eau bouillante dans un bol et couvrir d'une pellicule de plastique pendant 1 minute. Dans un autre bol, combiner le fromage cottage et la confiture d'abricots. Garnir le gruau cuit du mélange de fromage cottage, de bleuets frais et d'amandes. Ajouter les abricots hachés, si désiré.



## Beurres aromatisés

**Préparation :** 3 minutes | **Donne :** 6 c. à table (90 ml) |  
**Congélation :** excellente

- 1/4 tasse (50 ml) de beurre, ramolli
- 2 - 3 c. à table (30 - 45 ml) de confiture **Smucker's<sup>®</sup> Pure** aux fraises ou aux framboises ou de marmelade à l'orange
- Beurre aux fraises à la menthe :** 1 c. à thé (5 ml) de menthe fraîche, hachée
- Beurre aux framboises et au citron :** 1 c. à thé (5 ml) de zeste de citron
- Beurre à l'orange et au gingembre :** 1 c. à thé (5 ml) de gingembre, râpé

Combiner le beurre et la confiture dans un petit bol. Ajouter la menthe ou le zeste de citron ou le gingembre et bien mélanger. Garder au réfrigérateur en tout temps afin d'assurer la fraîcheur des ingrédients. Se conserve au réfrigérateur pendant une semaine.



## Tasse d'œufs brouillés avec saucisses

**Préparation :** 2 minutes | **Donne :** 1 portion (165 ml) |  
**Congélation :** non recommandée

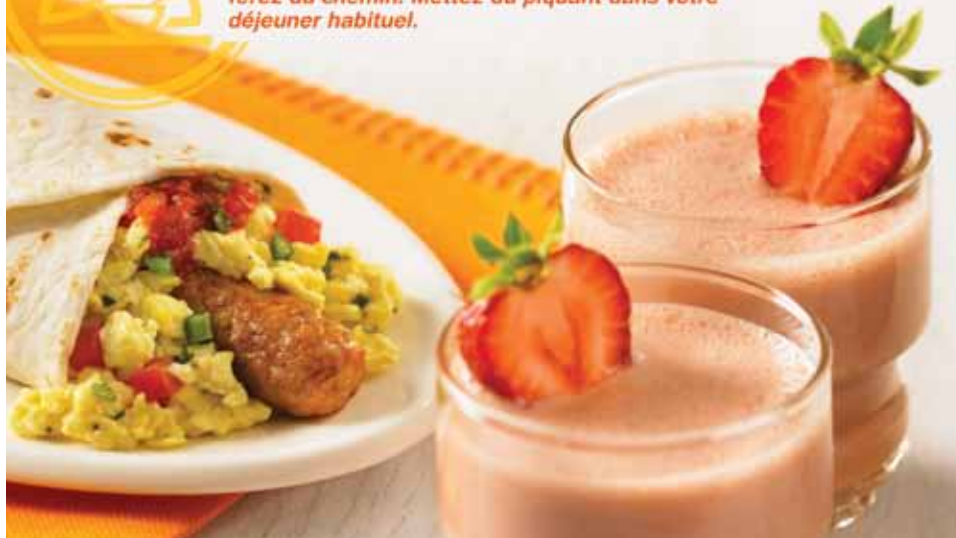
- 1/2 tasse (125 ml) de **Créations œufs<sup>MC</sup>** saveur originale, bien agité
- 2 c. à table (30 ml) de lait écrémé évaporé **Carnation<sup>®</sup>** sans gras
- 1/4 c. à thé (1 ml) d'herbes italiennes séchées
- 1 c. à table (15 ml) de fromage de chèvre, émietté
- 2 saucisses à déjeuner **Maple Leaf<sup>®</sup>** entièrement cuites

Combiner tous les ingrédients sauf les saucisses dans une tasse à café allant au micro-ondes. Couvrir d'une pellicule de plastique en laissant une ouverture pour laisser s'échapper la vapeur. Déposer les saucisses dans une assiette allant au micro-ondes et la mettre dans le micro-ondes avec la tasse. Faire cuire à puissance de 70 % (moyenne - élevée), pendant 1 minute. Sortir du micro-ondes, remuer, couvrir à nouveau de la pellicule de plastique et poursuivre la cuisson au micro-ondes 1 minute et 15 secondes de plus, ou jusqu'à la cuisson désirée. Laisser reposer 1 minute.



## Blasé par le déjeuner?

Aucun problème – Avec un peu d'imagination, vous ferez du chemin. Mettez du piquant dans votre déjeuner habituel.



## Burrito saucisse et salsa

**Préparation :** 4 minutes | **Cuisson :** 2,5 minutes |  
**Donne :** 1 portion (1 burrito) | **Congélation :** non recommandée

- ½ tasse (125 ml) de Créations œufs<sup>MC</sup> saveur originale, bien agité
- 2 c. à table (30 ml) de fromage Monterey Jack, râpé en filaments
- 2 c. à table (30 ml) de coriandre, hachée finement
- Sel et poivre au goût
- 1 grande tortilla (10 po/25 cm), réchauffée
- 1 c. à table (15 ml) de salsa
- 2 saucisses à déjeuner **Maple Leaf**<sup>®</sup> entièrement cuites
- 2 c. à table (30 ml) de tomates, hachées (facultatif)
- 2 c. à thé (10 ml) de piment jalapeno, hachés finement (facultatif)

Combiner les 4 premiers ingrédients dans une tasse à mesurer en verre ou un bol de 2 tasses (500 ml). Couvrir d'une pellicule de plastique en laissant une ouverture pour laisser s'échapper la vapeur. Faire cuire au micro-ondes à puissance de 70 % (moyenne - élevée) pendant 1 minute. Sortir du micro-ondes, remuer et mettre les saucisses dans une assiette allant au micro-ondes et les faire cuire au micro-ondes à côté des œufs liquides pendant 1 minute et 15 secondes. Entre-temps, tartiner la tortilla de salsa. Déposer le mélange d'œufs sur la moitié de la tortilla et couvrir des saucisses, des tomates et du piment. Rouler comme un burrito, couper en deux et servir immédiatement.

## Smoothie soyeux

**Préparation :** 2 minutes | **Donne :** 3 ½ tasses (875 ml) |  
**Congélation :** non recommandée

- 1 boîte (370 ml) de lait écrémé évaporé **Carnation**<sup>®</sup> sans gras
- ½ tasse (125 ml) de jus d'orange **Oasis**<sup>®</sup> Premium
- 1 banane
- ¼ tasse (75 ml) de confiture **Smucker's**<sup>®</sup> Pure aux fraises
- ½ tasse (125 ml) de fraises fraîches ou surgelées, tranchées
- 2 c. à table (30 ml) de gruau **Vieux Moulin**<sup>®/MD</sup> **Robin Hood**<sup>®/MD</sup>

Combiner tous les ingrédients au mélangeur. Réduire en purée. Éclaircir en ajoutant plus de jus d'orange si désiré. Servir immédiatement.

## Solutions nouvelles :

- Essayez ces burritos déjeuner maison pour faire changement. Les saucisses **Maple Leaf**<sup>®</sup> entièrement cuites sont faciles à réchauffer au micro-ondes et à **déguster à tout moment.**
- Le lait écrémé évaporé **Carnation**<sup>®</sup> sans gras fait des **laits frappés crémeux délectables – sans ajouter de gras.**
- **Amusez-vous un peu** en ajoutant un morceau de fromage, des fruits, des amandes ou une tranche de tomate à votre déjeuner habituel. Ça rendra le déjeuner plus savoureux.
- **Sortez dehors** et prenez votre déjeuner sur le balcon ou au jardin pour changer de décor.
- La prochaine fois que vous partirez en vacances, accordez une attention particulière aux nouvelles idées que vous aurez aimées pour déjeuner et **rapportez ces idées à la maison.**



Commencez votre journée avec les saucisses entièrement cuites **Maple Leaf**<sup>®</sup>



Nos délicieuses saucisses de qualité supérieure sont entièrement cuites et prêtes en quelques minutes. Savourez nos saucisses à déjeuner avec des rôties et des œufs ou préparez-vous un sandwich rapide pour le déjeuner lorsque vous manquez de temps.



**Facile et sans dégâts!**

visitez [mapleleaf.ca](http://mapleleaf.ca)



## Pressé?

Aucun problème – Les choses faites maison peuvent être tout aussi rapides et savoureuses! Nul besoin de vous arrêter quelque part en vous rendant au travail.



## Muffins de blé entier aux framboises et à l'orange

**Préparation :** 10 minutes | **Cuisson :** 20 minutes |  
**Donne :** 12 muffins | **Congélation :** excellente

2/3 tasse	(150 ml) de jus d'orange <b>Oasis</b> ® Premium
2 c. à thé	(10 ml) de zeste d'orange
2	œufs
1/3 tasse	(75 ml) de beurre, fondu
1/3 tasse	(75 ml) de sucre
2 c. à thé	(10 ml) d'extrait de vanille
1 3/4 tasse	(425 ml) de farine de blé entier tout usage <b>Robin Hood</b> ®
2 c. à table	(30 ml) de graines de lin, moulues
1 c. à table	(15 ml) de graines de lin entières
2 c. à thé	(10 ml) de poudre à pâte
3/4 c. à thé	(4 ml) de sel
1/2 tasse	(125 ml) de confiture <b>Smucker's</b> ® Pure aux framboises

Préchauffer le four à 400 °F (205 °C). Tapiser un moule à muffins de coupelles de papier. Combiner les 6 premiers ingrédients dans un grand bol. Incorporer le reste des ingrédients. Ajouter la confiture en faisant des tourbillons. Remplir le moule à muffins du mélange et faire cuire au four de 17 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les dessus reprennent leur forme après une légère pression du doigt.

## Fondant de saucisses

**Préparation :** 2 minutes | **Cuisson :** 2 minutes |  
**Donne :** 1 sandwich | **Congélation :** non recommandée

1	muffin anglais, coupé en deux
2	rondines de saucisse <b>Maple Leaf</b> ® entièrement cuites, coupées en deux
2 c. à table	(30 ml) de fromage cheddar, râpé en filaments
1	tranche de tomate
1	feuille de laitue

Mettre le muffin anglais au grille-pain et faire cuire les saucisses sur un papier essuie-tout au micro-ondes de 1 à 2 minutes. Garnir une moitié de muffin anglais grillé de fromage, ajouter les saucisses chaudes, la tomate et la laitue. Déposer l'autre moitié de muffin anglais par-dessus. Envelopper dans une serviette de papier et déguster sur le pouce!

## Solutions sur le pouce :

- Faites une tournée de muffins aux grains entiers, faciles à emporter avec vous!
- N'attendez plus à la commande à l'auto. Essayez ce fondant de saucisses maison fait avec des rondines de saucisse **Maple Leaf**® entièrement cuites.



Remplissez votre tasse de voyage de NOUVEAU café **Folgers**® Noir soyeux pour navigoter vos matinées – un café noir corsé et riche. Ajoutez du lait écrémé évaporé riche et crémeux **Carnation**® sans gras à votre café.



Un verre (250 ml) de jus d'orange **Oasis**® Premium est une façon rapide de consommer deux portions de fruits avant le début de votre journée bien remplie.



Le fromage cottage **Nordica**® en portions individuelles est une bonne source de protéines qui est toujours prête pour vous



UNE MARQUE D'ICI

À l'état pur  
**OASIS**

Les jus **OASIS**® Premium vous offrent le goût authentique du jus fraîchement pressé, car ils sont non faits de concentré.

- Aucun sucre ajouté
- Jus d'orange 100 % frais pressé
- Excellente source de vitamine C

alassonde.com



## Mangeurs difficiles?

Aucun problème – Si vous laissez vos enfants vous aider à préparer le déjeuner, les chances sont qu'ils aimeront le manger.



## Solutions pour les enfants :

- Les tartinades de fruits **Smucker's® Squeeze™** sont une façon amusante et sans **dégâts d'intéresser vos enfants au déjeuner.**
- Vous et vos enfants pouvez **faire des dessins amusants sur leurs déjeuners préférés** – essayez sur les crêpes, les gaufres, les rôties, les baguels, le yogourt et le gruau.
- À l'aide d'emporte-pièces, coupez des formes amusantes dans du pain et encouragez la **créativité de vos enfants** en les laissant décorer et essayer différentes saveurs de **Smucker's Squeeze!**
- Le jus d'orange **Oasis® Premium** est non fait de concentré et ne contient aucun sucre ajouté. Un verre (250 ml) est une bonne façon de **donner à vos enfants 2 portions de fruits**, et il est délicieux en plus!

## Chien chaud à la banane

**Préparation :** 2 minutes | **Donne :** 1 portion (1 chien chaud à la banane) | **Congélation :** non recommandée

- 1 pain hot dog, grillé
- 1 banane, pelée
- 1 c. à table (15 ml) de beurre d'arachide
- 1-2 c. à table (15 - 30 ml) de tartinade de fruits **Smucker's® Squeeze™** aux fraises ou aux framboises

Tartinier l'intérieur du pain hot dog grillé de beurre d'arachide. Déposer la banane "saucisse hot dog" dans le pain et garnir de tartinade de fruits "ketchup".

**Astuce :** pour un chien chaud à la banane "tout garni", garnir de noix de coco grillée "choucroute".



# Facile à presser, sûr de plaire



## • Emballage pour les enfants

## • Moins de dégâts

Saveurs offertes :

- Raspberry • Fraises • Framboises
- Sans sucre ajouté

smuckers.ca



## Vous recherchez plus de temps en famille?

Aucun problème - Les déjeuners du week-end sont une bonne façon de tisser les liens familiaux. Commencez une nouvelle tradition!



## Pain doré croustillant au gruau avec sirop aux fraises et à l'orange

**Préparation :** 15 minutes | **Cuisson :** 14 minutes | **Donne :** 4 portions (8 tranches), ½ tasse (75 ml) de sirop | **Congélation :** non recommandée

4	œufs
½ tasse	(125 ml) de jus d'orange <b>Oasis® Premium</b>
1 c. à thé	(5 ml) de cannelle, divisée
1 c. à thé	(5 ml) d'extrait de vanille
2 c. à table	(30 ml) de cassonade
2 c. à thé	(10 ml) de zeste d'orange
1 ½ tasse	(325 ml) de gruau <b>Vieux Moulin®/MD Robin Hood®/MD</b>
8 tranches	de pain de blé entier fermes
3 c. à table	(45 ml) de beurre, divisé
<b>Sirop :</b>	
½ tasse	(125 ml) de jus d'orange <b>Oasis® Premium</b>
½ tasse	(125 ml) de confiture <b>Smucker's® Pure aux fraises</b>
1 c. à table	(15 ml) de zeste d'orange

1. Mélanger les œufs, le jus d'orange, ½ c. à thé (2 ml) de cannelle et les 3 ingrédients suivants dans un bol peu profond. Combiner le gruau et le reste de la cannelle dans un autre bol peu profond. Tremper le pain dans le mélange d'œufs, puis dans le gruau afin d'enrober les deux côtés.

2. Faire fondre le beurre dans une grande poêle à frire sur feu moyen. Mettre 4 tranches de pain dans la poêle. Les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et qu'elles commencent à gonfler, environ 2 minutes. Tourner et poursuivre la cuisson de 1 à 2 minutes de plus. Répéter avec les 4 autres tranches. Entre-temps, combiner le jus et la confiture dans une casserole moyenne. Porter à ébullition sur feu vif, en remuant occasionnellement. Baisser à feu moyen et poursuivre la cuisson sans couvrir, en remuant occasionnellement jusqu'à ce que le mélange réduise et forme un sirop clair, environ 6 minutes. Retirer du feu et ajouter le zeste. Verser sur le pain doré chaud et servir.

• Servir avec un pot de café **Folgers®** Noir soyeux frais fait.

## Pizza déjeuner à croûte épaisse

**Préparation :** 20 minutes | **Cuisson :** 50 minutes | **Donne :** 8 tranches | **Congélation :** non recommandée

<b>Pâte à pizza :</b>	
1 boîte	(370 ml) de lait écrémé évaporé <b>Carnation®</b>
2 c. à table	(30 ml) de beurre
2 c. à thé	(10 ml) de sel
2 c. à thé	(10 ml) de sucre
3 ¾ tasses	(925 ml) de farine tout usage <b>Robin Hood</b>
1 c. à table	(15 ml) de levure four à pain

<b>Garniture :</b>	
1 ½ tasse	(375 ml) de <b>Créations œufs<sup>MC</sup></b> saveur originale, bien agité
¼ c. à thé	(1 ml) d'herbes italiennes séchées
½ c. à thé	(2 ml) de sel d'aïl
½ tasse	(125 ml) de poivrons rouges grillés, tranchés
3	saucisses à déjeuner <b>Maple Leaf®</b> entièrement cuites, tranchées
1 tasse	(250 ml) de fromage mozzarella, râpé, divisé
	Basilic frais pour garnir (facultatif)

**Astuce :** la pâte faite avec le lait évaporé **Carnation** a une texture plus riche et plus croustillante, presque comme celle de la pâte à biscuits et devient dorée plus vite que les pâtes qui ne sont pas à base de lait.

1. Mettre les ingrédients de la pâte dans le robot-boulangeur et suivre les instructions du fabricant. Démouler et déposer sur une surface légèrement enfarinée, diviser la pâte en deux et réserver une des deux moitiés pour une autre fois ou la mettre au congélateur. Abaisser la pâte en un cercle de 12 po (30 cm).

2. Entre-temps, préchauffer le four à 400 °F (205 °C). Graisser une poêle ronde de 11 po (27,5 cm) allant au four. Déposer la pâte au fond et sur les parois de la poêle. La piquer partout avec une fourchette afin d'empêcher qu'elle gonfle pendant la cuisson. Faire cuire au four préchauffé de 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte commence à brunir.

3. Entre-temps, combiner les ingrédients de la garniture et réserver ½ tasse (125 ml) de fromage. Verser la garniture dans la croûte partiellement cuite et garnir du fromage réservé. Bien couvrir de papier d'aluminium et faire cuire au four de 25 à 30 minutes de plus, ou jusqu'à ce que la garniture soit prise. Sortir du four, laisser reposer 5 minutes, garnir de basilic si désiré et servir immédiatement.

• Servir avec un pot de café **Folgers®** Noir soyeux frais fait.

## Une famille de solutions :

- L'arôme frais maison de ces délicieuses recettes de déjeuner vous aidera à **tisser les liens familiaux**.
- En prenant le déjeuner ensemble, vous ne nourrirez pas seulement votre famille, **mais vous créez des souvenirs!**



Réveillez-vous avec



Essayez le lait évaporé riche et crémeux

Carnation® dans votre café ou  
votre thé dès aujourd'hui,

il remplace la crème à merveille!

Carnation® réveillera le goût des  
smoothies, des œufs brouillés et des  
produits de boulangerie-pâtisserie.

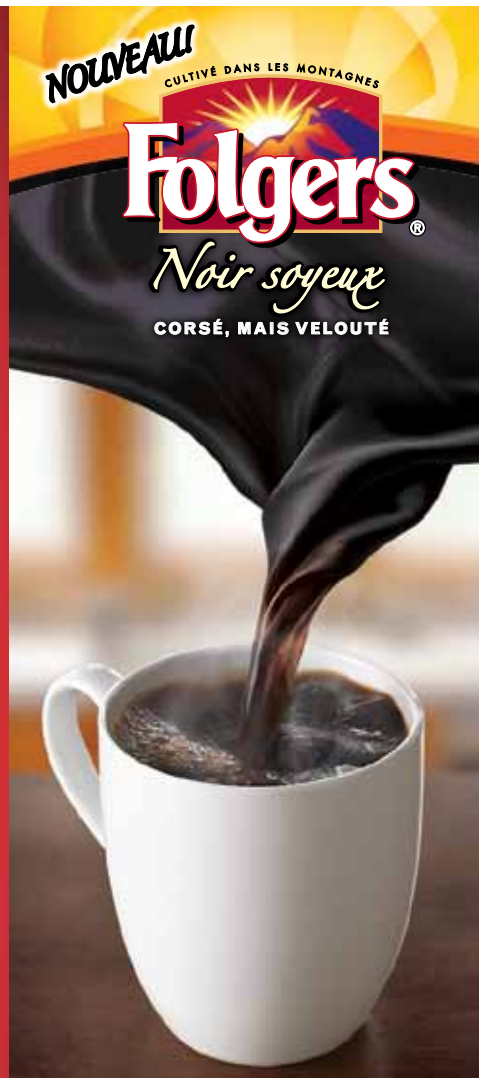
Pour de délicieuses recettes,  
visitez [carnationmilk.ca](http://carnationmilk.ca)



Saviez-vous que vous pouviez vous procurer  
du lait évaporé Carnation®  
écrémé? Il offre le même bon goût et  
l'onctuosité sans le gras.

Beaucoup plus que de la  
tarte au sucre.

**NOUVEAU**  
CULTIVÉ DANS LES MONTAGNES  
**Folgers**  
Noir soyeux  
CORSÉ, MAIS VELOUTÉ



**FOLGERS®**  
**CAFÉ**  
**NOIR SOYEUX**  
MERVEILLEUSEMENT  
CORSÉ, INCROYABLEMENT  
VELOUTÉ.

**Pour bien commencer la journée**

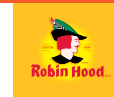
**SMUCKER'S**  
Réveillez  
votre  
**déjeuner**™

Offert par



Pour l'information nutritionnelle, visitez [smuckers.ca](http://smuckers.ca)

[robinhood.ca](http://robinhood.ca) | [smuckers.ca](http://smuckers.ca) | [carnationmilk.ca](http://carnationmilk.ca) | [folgers.ca](http://folgers.ca)  
[eggcreations.com](http://eggcreations.com) | [alassonde.com](http://alassonde.com) | [mapleleaf.ca](http://mapleleaf.ca) | [gaylea.com](http://gaylea.com)



©/TM/®/MD Smucker Foods of Canada Corp. ou ses sociétés affiliées.

®/ Marques de commerce de Fermes Burnbrae Limitée.

MAPLE LEAF est une marque déposée des Aliments Maple Leaf Inc.

Folgers est une marque de commerce de Folgers Coffee Company.

Carnation est une marque déposée de la Société des Produits Nestlé S.A., utilisée sous licence.

®/ Marque déposée de / ®/ Marque de commerce de Industries Lassonde Inc.

© MARQUE DÉPOSÉE DE GAY LEA FOODS CO-OPERATIVE LTD, MISSISSAUGA, ONTARIO L4W 5B4