



## TABLE DES MENUS

Menus froids \_\_\_\_\_ p.2-3

Menus chauds \_\_\_\_\_ p.4-5

Menus des Fêtes \_\_\_\_\_ p.6

Variétés \_\_\_\_\_ p.7-9



## MENUS FROIDS

### Buffets

#### ❖ LE CLASSIQUE : 16\$

- 1 sandwich (4 pointes)
- Crudités – trempettes
- Viandes froides (salami, rôti de porc cuit, creton, terrine de campagne)
- Salade composée (choux, pâtes, piémontaise)
- Fromages (cheddar et suisse) et fruits

#### ❖ LE COPIEUX : 18\$

- 1½ sandwich (6 pointes)
- Crudités – trempettes
- Viandes froides (salami, jambon, rôti de porc cuit, creton, terrine, variées.)
- Salade composée (3 au choix)
- Fromages (cheddar, brie et suisse) et fruits



Notre style de présentation de buffet

#### ❖ LE DE LUXE : 20\$

- 1 sandwich (4 pointes), pain surprise ou sandwich ouvert
- Crudités – trempettes
- Assortiment de viandes froides (jambon, salami, saucisson, dinde, rôti de bœuf, porc, veau, terrines variées)
- Salade composée (3 au choix)
- Plateau de fromages (Brie, Oka, Boursin, suisse, chèvre...) et fruits

*(1 baguette incluse / 10 personnes - pour chaque buffet)*

### NOUS POUVONS ÉGALEMENT VOUS CONFECTIIONNER DES BOÎTES À LUNCH

**15\$ la boîte** (3 pointes de sandwich, crudités-trempette, 200 g de salade, 2 tranches de baguette avec terrines, fromages et fruits, 3 morceaux de pâtisserie et ustensiles)

### OPTIONS

Œufs farcis **12\$ la dz.**

Petits pains fourrés froid ou chauds **14\$ la dz.**

Sandwichs ouverts de terrine de gibier maison

**3 morceaux/pers : 3\$**

Pain surprise **18\$**

Sandwichs supplémentaires (4 pointes) **3\$**

*Tous nos produits sont frais et fabriqués sur commande. Toute commande doit être faite environ 10 jours à l'avance. Taxes et livraison en sus. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*



## MENUS FROIDS

### Petit-déjeuner Conférence

- Croissants, chocolaines
- Muffins variés
- Jus de fruits
- Café

**10\$**

- Croissants pain chocolat
- Muffins, brioches, crêpes
- Pain doré
- Creton sur baguette
- Jus de fruits
- Café

**15\$**

### Réunion de bureau ou Pour vos 5 à 7

- Plateau de fromages assortis
- Plateau de [crudités et trempette](#)
- [Canapés au choix](#) et [sandwichs ouverts](#)
- Pâtisseries assorties

**15\$**

### OPTION

#### Canapés Chauds

#### ❖ 1.

- 1 sandwich (4 pointes)
- [Crudités – trempettes](#)
- Fromages (cheddar) et fruits
- Pâtisseries variées
- Café, lait, sucre

**13\$**

#### ❖ 2.

- 1½ sandwich (6 pointes)
- [Crudités – trempettes](#)
- Fromages (cheddar) et fruits
- Pâtisseries variées
- Café, lait, sucre

**14\$**

#### ❖ 3.

- 1 sandwich (4 pointes)
- [Crudités – trempettes](#)
- Salades composées
- Fromages (cheddar) et fruits
- Pâtisseries variées
- Café, lait, sucre

**15\$**

### Incluant couvert et ustensiles jetables

*Taxes et livraison en sus. Tous les prix sont sujets à changement. Consigne de 10\$ pour les plateaux.*



## MENUS CHAUDS

### Buffets

- ❖ 1.
  - Cornets de jambon à la macédoine
  - Rôti de porc farci aux pruneaux
  - Riz pilaf et salade verte
  - Plateau de fromages et fruits**20\$**
  
- ❖ 2.
  - Médaille de saumon à la russe
  - Blanquette de veau
  - Pommes de terre anglaises
  - Salade verte
  - Fromages et fruits**25\$**
  
- ❖ 3.
  - Petite assiette froide (capicollo, pastrami, salami, crudité, cheddar, olives, trempettes)
  - Jambon à l'ananas
  - Pommes de terre sautées aux petits oignons
  - Salade verte**18\$**
  
- ❖ 4.
  - Soupe de légumes crémeuse
  - Bœuf bourguignon
  - Riz pilaf et pommes de terre anglaises
  - Salade verte
  - Fromages et fruits**22\$**
  
- ❖ 5.
  - Quiche lorraine
  - Salade verte
  - Poitrine de poulet farci au basilic, sauce suprême
  - Riz pilaf
  - Jardinière de légumes**21\$**
  
- ❖ 6.
  - Terrine en croûte de volaille aux noisettes
  - Escalopes de veau sauce champignons
  - Pâtes Alfredo**22\$**
  
- ❖ 7.
  - Les fêtes chez nous!
  - Soupe
  - Pointe de tourtière
  - Ragoût de boulettes
  - Dinde farcie
  - Pommes de terre ou riz
  - Salade verte
  - Fromages et fruits**24\$**
  
- ❖ Plateau de pâtisseries variées et tartelettes maison **2,75\$**





## MENUS CHAUDS

### Nos plats chauds et autres idées

- ❖ Bœuf Wellington, riz pilaf avec jardinière de légumes
- ❖ Bouf bourguignon avec pommes de terre persillées à l'anglaise et champignons de Paris
- ❖ Veau de grain à la moutarde de Meaux, sauce crème au vin blanc, avec pommes de terre château et haricots verts
- ❖ Blanquette de veau, riz pilaf et carottes glacées
- ❖ Ballottine de volaille sauce suprême et pommes de terre duchesse avec jardinière de légumes
- ❖ Rôti de porc à l'ail moutardé, sauce canneberges avec pommes de terre sucrées croquantes et carottes
- ❖ Côtes de porc charcutières sauce tomate et cornichons avec gratin dauphinois
- ❖ Jambon en croûte avec pommes de terre parisiennes et bouquet de brocoli
- ❖ Canard aux navets avec petits pois à la française
- ❖ Canard aux raisins avec pommes de terre dauphines
- ❖ Pintade rôtie farcie avec pommes de terre dauphines et mousse de céleri
- ❖ Lapin à la moutarde avec brocoli, choux-fleurs gratinés et carottes glacées
- ❖ Lapin chasseur avec pommes de terre parisiennes et bouquet de brocoli
- ❖ Dinde farcie, sauce, pommes de terre, salade verte
- ❖ Saumon en croûte sauce normande



Cassoulet Toulousain



Poulet Basquaise

***Les idées ne manquent pas!***

*Taxes et livraison en sus. Tous les prix sont sujets à changement.*



## MENUS DES FÊTES

### Plats Chauds 14\$ / personne

- ❖ Bœuf bourguignon
- ❖ Blanquette de veau
- ❖ Ragoût de boulettes
- ❖ Dinde farcie, rôtie (désossée)
- ❖ Poitrine de poulet farcie au basilic

**Avec en accompagnement riz pilaf et *ou* pommes de terre anglaises et jardinière de légumes**

### OPTIONS

- Crème de légumes 3,50\$
- Plateau de fromages et fruits 4,50\$

\* Nous conseillons à nos clients d'apporter leurs casseroles. \*

- ❖ Nous pouvons vous cuisiner votre **TOURTIÈRE DU LAC ST-JEAN**, dans votre « *chaudron* », (avec votre gibier si vous êtes chasseur). Nous avons aussi du gibier.
- ❖ **Vous commandez une dinde**; elle peut vous être mise de côté :
  - entière
  - désossée
  - désossée et farcie
  - désossée, farcie et cuite et tranchée avec la sauce
- ❖ Nous préparons aussi notre **foie gras** de canard « au torchon » maison.



## Informations détaillées

### Crudités et trempettes maison (3 sortes)

- Tomate – brandy
- Ail
- Fines herbes

## Choix de salade

### Salades

- Pâtes (fusilli aux légumes)
- Piémontaise (pommes de terre, œufs, tomates, cornichons)
- Chou (crémeuse)
- Taboulé (semoule de couscous)
- Gourmande (jardinière de légume)
- Concombre (aux échalotes)
- Betterave (vinaigrette à l'érable)
- Riz et crevettes (mayonnaise tomatée au brandy)
- Carottes aux raisins (vinaigrette à l'orange)
- Waldorf (céleri-rave rémoulade « suivant la saison »)
- Endives et poires (vinaigrette de framboise)
- Etc.

**Les idées ne manquent pas!**





## VARIÉTÉS

### Sandwichs ouverts

(tranches de pain baguette avec terrines maison)

- Autruche aux mangues fraîches
- Sanglier aux pignons de pins
- Chevreuil aux pistaches
- Wapiti aux bleuets
- Canard à l'orange
- Lapin au vin blanc
- Mousse de foie de volaille au Porto
- Campagne au poivre-vert
- Etc.



Artisan charcutier, nous faisons nos terrines!

(Prévoir 3 morceaux / personne)



Exemple d'entrée : Assiettes de charcuterie maison





## INFORMATIONS - CANAPÉS

### ❖ Canapés froids (sur pain toasté)

- Mousse de foie de volaille au Porto
- Jambon
- Œufs - crevettes
- Prosciutto – melon
- Saucisson maison
- Saumon fumé



(Prévoir 4 morceaux / personne)

### ❖ Canapés chauds

- Mini quiches
- Mini brochettes de bœuf (sauce au poivre vert)
- Perles de veau aux fines herbes sauce aigre-douce
- Saucisses cocktail sauce au miel
- Saucisses au Porto feuilletées
- Mini pizza
- Etc.

Pour un assortiment de canapés chauds pour un 5 à 7 (repas)



Nous préparons vos viandes pour faire votre méchoui