



TABLE DES MENUS

Menus Froids _____ p.2-3

Menus Chauds _____ p.4-5

Menus des Fêtes _____ p.6-7

Variétés _____ p.8-12



MENUS FROIDS

❖ Buffets

* LE CLASSIQUE : 13.50\$

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 : 15.50\$

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

* LE DE LUXE : 17.50\$

1 sandwich (4 pointes), Pain surprise ou sandwich ouvert

Crudités – trempettes

Assortiment de viandes froides (Jambon, Salami, Saucisson, Dinde, Rôti de Boeuf, 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

À 11.00\$ L'UNITÉ (3pointe de sandwich,crudités-trempette,

.200grs. de salade ,2 tranches de baguette avec terrines ,fromages et fruits ,3 mrcx.de pâtisseries ,ustensiles .)

OPTIONS

OEufs farcis **11.00\$ la dz.**

Pain surprise **18.00\$**

Petits pains fourrés froid ou chauds

Sandwiches Supplémentaires (4 Pointes)

Sandwichs ouverts

Tous nos produits sont frais et fabriqués sur commande. Donc toute commande doit être faite environ 10 jours à l'avance, de préférence Taxes et livraison en sus. Tous les prix sont sujets à changement.



MENUS FROIDS

❖ Petit-Déjeuner Conférence

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

8.00\$

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

12.00\$

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

14.50\$

OPTION

Canapés Chauds

* 1.

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

10.00\$

* 3.

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

12.00\$

* 2.

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

11.00\$

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

17.00\$

* 2.

- Médaille de saumon à la russe
- Blanquette de veau
- Pommes de terre anglaises
- Salade verte
- Fromages et fruits

22.00\$

* 3.

- Petite assiette froide :
- (capicole, pastrami, salami,
- crudité, cheddar, olives, trempettes)
- Jambon à l'ananas
- Pommes de terre sautées aux petits oignons
- Salade verte

16.00\$

* 4.

- Soupe de légumes crémeuse
- Boeuf bourguignon
- Riz pilaf et pommes de terre anglaises
- Salade verte
- Fromages et fruits

17.00\$

* 5.

- Quiche lorraine
- Salade verte
- Poitrine de poulet farci au basilic, sauce suprême
- Riz pilaf
- Jardinière de légumes

16.00\$

* 6.

- Terrine en croûte de volaille aux noisettes
- Escalopes de veau sauce champignons
- Pâtes Alfredo

17.00\$

* 7.

- Les fêtes chez nous !!!
- Soupe
- Pointe de tourtière
- Ragoût de boulettes
- Dinde farcie
- Pommes de terre ou riz
- Salade verte
- Fromages et fruits

20.00\$

❖ Plateau de pâtisseries variées et tartelettes maison **2.50\$**

Tout nos produits sont frais et fabriqués sur commande. Donc toute commande doit être faite environ 10 jours à l'avance de préférence. Taxes et livraison en sus. Tous les prix sont sujets à changement.



MENUS CHAUDS

❖ Nos Plats Chauds

- ❖ Boeuf 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
- ❖ Escalopines de veau pelées, sauce champignons de Paris à la crème, avec linguini tomatés
- ❖ 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 rôti 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
- ❖ Saumon en croûte sauce normande
- ❖ Dinde farcie, sauce, pommes de terre, salade verte
- ❖ Saumon, Brochet, Quenelles, Truite, etc...

SAUCES AU CHOIX

hollandaise	aux amandes
normande	et autres
à l'oseille

Les idées ne manquent pas !

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



MENUS DES FÊTES

❖ Buffet Froid 18.00\$/pers.

10 PERSONNES ET PLUS (PAS DE COMMANDE POUR MOINS DE 10 PERSONNES)

- Sandwichs variés (oeuf, poulet, jambon) - 4 pointes/pers.
- **Crudités - trempettes** (3 trempettes)
- Viandes froides (jambon cuit, salami-maison, rôti de porc au four, roastbeef...) et terrines (mousse de foie de volaille au porto, terrine de gibier, divers...)
- Salades (3 au choix parmi : chou crémeuse, pâtes, piémontaise, gourmande, taboulé, carottes aux raisins, riz et crevettes)
- Fromages (cheddar jaune et blanc, suisse, brie) et fruits (de saison)

OPTIONS

Petits pains fourrés froids ou chauds **14.00\$ la dz.**

OEufs farcis (24 demis) **11.00\$ la dz.**

Sandwichs ouverts 10.00\$ la dz.

Pain surprise **18.00\$**

Sandwichs supplémentaires **2.75\$/unité**
(4 pointes)

(CONSIGNE : 10 \$ par buffet pour les plateaux.)



MENUS DES FÊTES

❖ Plats Chauds 11.00\$ / pers.

- ❖ Boeuf 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	3.75\$

*** 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
- ou désossée
- ou désossée et farcie
- ou désossée, farcie et cuite et tranchée avec la sauce

- ❖ Nous préparons aussi notre **Foie-Gras** « au torchon » maison.



Informations détaillées

❖ Crudités et trempettes maison (3 sortes)

- Tomate – brandy
- Ail
- Fines herbes

Choix de salade

❖ Salades

- Pâtes (fusillis aux légumes)
- Piémontaise (pommes de terre, oeufs, 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 sur le dessus des terrines maison)

- Autruche aux mangues fraîches
- Sanglier aux pignons de pins
- Chevreuil aux pistaches
- Caribou aux canneberges
- Canard à l'orange
- Lapin au vin blanc
- etc.

(Prévoir 3 mrcx / Pers)



INFORMATIONS - CANAPÉS

❖ Canapés Froids

(sur pains toastés)

- Mousse de foie de volaille au Porto
- Jambon
- Œufs - Crevettes
- Proscuitto – Melon
- Saucisson maison
- Saumon fumé

(Prévoir 4 mrcx / Pers)

VARIÉTÉS

❖ Canapés Chauds

- Mini – Quiches
- Mini- Brochettes de boeuf (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)