

service traiteur *gourmand* – hiver 2011/2012

menu traiteur à la carte

bouchées froides **la douzaine 24\$**

Tartare de boeuf, roquette et parmesan
Canapé au foie gras, chips de patates douces, fleur de sel
Rouleau canard confit et betteraves, sauce au miel
Iris de saumon fée des grèves, crème citronné
Verrine de tartare de saumon arc en ciel
Rillettes de canard, confit d'oignon
Huitres de l'iles du princesse



bouchées chaudes **la douzaine 24\$**

Choux au vieux cheddar et jambon cru
Croustade de canard confit, chèvre frais et concassé de pistache
Crevette grillée satay, sauce aux piments doux et canneberges
Accras de crabe des neiges et sa mayonnaise
Pic de poulet panné au cajou, ananas frais
Cassolette d'escargot au pastis et basilic frais

Sandwiches cocktail **24 mcx /24\$**

Sandwich cocktail végété, au poulet Pinjur, au saumon fumé, salade d'œuf à l'oignon, Jambon cru parmesan

tarte et tourte **Pour 8 personnes 15 \$**

Quiche des montagnes
Quiche à la tomate, Gruyère et basilic
Quiche saumon fumé
Pâté à la viande maison



Salades **pour 8 pers/18\$**

Lentilles vertes du puy, poires et magrets de canards fumé
Farfalle, tomates séchées, crémeux au poivrons
Quinoa et brunoise de légumes aux épices et huile citronné
Mesclun du moment vinaigrette maison
Légumes croquants et trempette
Salade des meilleurs fruits frais de saison

Bouchées et sandwiches disponibles à la douzaine. Salades disponibles pour un minimum 8 personnes

service traiteur *gourmand* – hiver 2011/2012

menu d'hiver

(Nous pouvons toujours faire des changements appropriés a votre goût)

Accompagnés d'instructions de chauffage

Disponibles pour un minimum de 10 personnes

bouchées apéritives

4 bouchées par personne au choix

entrées

Soupe du moment

Terrine de canard maison

Croustillant de tartare de bœuf à la crème d'ail

Roulade de saumon fumé au tartare de truite et orange sur roquette

Foie gras au torchon, croûtons briochés, beurre de pommes (7,50\$ en sus)

plats

Cuisse de canard confite aux cinq épices, sauce aux baies de genièvre et porto

Filet Mignon de porc rôti, compote d'oignons au vin blanc, jus de rôti

Jambonnette de dindon foie gras et infusion de canneberges

Paella de poulet fermier et fruits de mer au pistil de safran

Dos de saumon bardé au bacon fumé sauce homardine

Composition de légumes fins et son féculent

desserts

Tiramisu FTB

Absolu O choco noir et croquant

Trio de crème brûlé en verrine et ces fruits frais

Bûche de Noël

Repas 3 services, 30 \$ par personne

Repas 3 services et cocktail de 4 bouchées, 36\$

desserts de Noël

Bûche de Noël - Voir la carte des compositions



service traiteur *gourmand* – hiver 2011/2012

suggestions de menu de buffet

disponible pour un minimum de 10 personnes

Buffet froid

(Incluant plateau de crudités et trempette,
plateau de fromage d'ici et un
plateau de desserts au choix)

Sandwiches cocktail variés (4/pers)

Longe de porc braisée, sauce Thaï
Filet de saumon cuisson lente,
mayonnaise au citron, asperge

Une salade (2 Choix)

Fromages en bouchées d'ici et d'ailleurs,
craquelins et raisins frais

Dessert miniatures

22\$/ par personne

Buffet déjeuner

mini viennoiseries (3)
salade de fruits
yogourt nature
granola
wrap jambon fromage œuf
Pommes de terre dauphin

16\$/personnes





service traiteur pour Noël gourmand 2011

Commandez votre bûche de Noël 2011

Trois saveurs / Trois textures / Trois décors
(6 / 12 / 18 / 22 personnes)

À partir de 13,95 \$

Réservez avant le 20 décembre

modernes

la suprenante

Chocolat noir / croustillant praliné / biscuit chocolat / crémeux vanille

la ferréolaise

Mousse cheesecake / pommes / cassis / biscuit pistache

la pichard

Biscuit amandes / mousse à l'érable / gélifié de fruit / crumble érable

glacés

la st-laurent

Meringue chocolat, crème glacée chocolat noir, crème glacée au sirop d'érable, et pacanes grillées

La belle fruits

Meringue, crème glacée au yogourt et coulis de fruits rouges

joyeux Noël des trois becs !