

 **Menu du Temps des Fêtes**

 **2019-20**

**Le menu est en vigueur du**

**01 Décembre 2019**

**au 01 Janvier 2020**

* *Tous nos prix sont avant taxes et service.*
* *Des frais de livraison peuvent s’appliquer.*
* *Aucunes livraisons le 23, 24, 25, 31 Décembre et le 01 Janvier.*
* *Prière de commander un minimum de 8 jours à l’avance.*
* *Un dépôt de 50% de la facture avant taxes est demandé.*
* *Les assiettes, ustensiles et serviettes de table ne sont pas inclus.*

Pour un buffet froid ou chaud, un cocktail dinatoire ou un brunch, nous vous proposons de composer votre menu du temps des fêtes parmi nos meilleures sélections.

(Tous nos prix sont avant taxes et service. Des frais de livraison peuvent s’appliquer)

**Amuses-bouches froids (prix à la dizaine)**

**De la mer :**

* **Tartare de saumon aux pistaches, canneberges, agrumes et fines herbes 19$**
* **Gravlax de saumon en suçon à saveur de liqueur « Coureur des bois » 18$ (Sans gluten)**
* **Tartare de pétoncle à la mandarine, poivre long et huile de basilic 24$ (Sans gluten)**
* **Langoustine en ceviche au pamplemousse et saveurs de Thaïlande 24$ (Sans gluten)**
* **Tartare de thon au cari rouge Thaï, mangues et noix de coco 24$ (Sans gluten)**
* **Profiterole à la mousse de saumon fumé maison 18$**

**De la terre :**

* **Verrine de mousse de foie gras de canard au <<Calijo>> de pommes de Michel Jodoin, pommes confites et crumble aux épices 30$**
* **Bonbon de foie gras eau de rose, chocolat 70% et** **mandarine confite 30$ (sans gluten)**
* **Fondant de foie de pintade, confit d’oignon au cassis et porto sur crouton de pain 17$**
* **Tartare de cerf mi-fumé au bois d’érable, chutney de poires, citron Meyer et piment D’Espelette 24$ (Sans gluten)**

**Bien d'autres choses :**

* **Brochette de légumes grillé 16$ (Option végétarienne et sans gluten)**
* **Paille au fromage 16$ (Option végétarienne)**
* **Brochette de tomate et fromage bocconcini au pesto de tomates séchées et noix 16$ (Option végétarienne et sans gluten)**
* **Hummous maison de pois chiche et haricots aux tomates, croutons à la canneberge, fromage parmesan et noix de pin 16$ (Option végétarienne)**
* **Tartare de tomates en verrine aux légumes croquants, basilic et yoghourt 16$ (option végétarienne et sans gluten)**

**Amuses-bouches chauds (prix à la dizaine)**

**De la mer :**

* **Brochette de truite saumonnée au cari rouge Thaïlandais, trempette aux arachides 20$ (Option végétarienne, sans gluten)**
* **Arrancini au crabe, mayonnaise épicée 20$ (sans gluten)**
* **Brochette de pétoncles grillées et saucisse chorizo 20$ (sans gluten)**

**De la terre :**

* **Arrancini aux champignons, huile de truffe et foie gras 28$ (Sans gluten)**
* **Feuilleté de pintade et champignons 22$**
* **Quiche lorraine 17$**
* **Pillons de pintade fumés, confits puis glacés sauce BBQ du Prêt-à-Servir, compoté de pommes et prunes 22$ (Sans gluten)**
* **Brochette de poulet de grain, Tandoori 18$ (Sans gluten)**
* **Parmentier de confit de canard maison 22$ (Sans gluten)**
* **Croque-monsieur, pain des Gaults, prosciutto et cheddar fumé 18$**
* **Burger en bouchée, effiloché de porc et sauce BBQ maison 20$**
* **Mini pizza aux olives noires et tomate séchée 16$ (Option végétarienne)**

**Entrées froides (prix par personne)**

* **Petite verdure, gravlax de saumon saveur de liqueur d'érable <<Coureur des Bois>>, fromage de chèvre frais et salade de roquette vinaigrette à la fraise du Québec 12$**
* **Terrine de canard maison aux pistaches, porto et brandy, ses garnitures et ketchup aux fruits 10$**

**Entrées chaudes (prix par personne)**

* **Bisque de crustacés, lait de coco et tomate, dos de morue poêlé 14$**
* **Ravioli de canard braisé aux pommes, velouté de betteraves au foie gras 14$**

**Salades (prix par personne) 2,75$ pour 100g**

* **Notre mélange de verdure, vinaigrette aux agrumes et canneberge 1,75$**
* **Pâtes orzo, tomate, poivron vert citron au pesto de roquette et pistache**
* **Salade de macaronis aux légumes et pancetta croquante**
* **Pomme de terre, lardons et cornichons**
* **Tomates, concombre, poivrons et fromage féta**
* **Carotte râpée, canneberge, noisette grillée et vinaigrette aux  agrumes**
* **Betteraves, échalote et estragon**
* **Concombre, pomme et noix**

**Potages (prix par personne)**

* **Crème d’oignon au porto 3$**
* **Crème de courge aux épices 3$**
* **Crème de légumes 3$**
* **Velouté de champignons et marron 3$**
* **Velouté de betterave et liqueur d’érable « Coureur Des Bois » 3$**

**Sandwichs (prix par personne)**

**Un assortiment de nos sandwichs grillés, servis chauds ou froids. Poulet de grain, tranches de bœuf mariné et grillé, effiloché de porc fumé au bois d’érable et autres saveurs du jour, pains**

**et garnitures maison.**

* **3 morceaux 5$**
* **4 morceaux 6$**
* **5 morceaux 7$**
* **6 morceaux 8$**

**Extras :**

* **« Tourtière » du Prêt-à-Servir  (6 à 8 portions) 15$**
* **Crudités et trempettes 2,50$**
* **Assiette de saumon fumé et accompagnements (3 tranches par pers.) 6,95$**
* **Assiette de fromages fins du Québec 7,50$**
* **Pain baguette et beurre 2$**
* **Assiettes, ustensiles et serviettes de table (jetables) 2$**

**Plats principaux (prix par personne)**

* **Poitrine de dinde de grain de la « Ferme d’Antoine » farcie aux pommes, champignons, canneberges et noisettes, demi-glace de pintade au porto et chocolat 70%  17$**
* **Filet d’épaule de bœuf en croûte d'épices, sauce vin rouge et champignons 18$**
* **Duo mijoté de cerf de la ferme Mackavy et saucisses fumées aux bleuets et érable 17$**
* **Ragoût de boulettes du Prêt-à-Servir 15$**
* **Cuisse d’oie braisée aux saveurs de vin chaud 18$**
* **Saumon grillé, coulis de poivrons rouge 16$**
* **Filet de morue en croûte de noix et pain d'épices, sauce rosée aux crustacés 15$**
* **Suprême de pintade rôti, demi-glace de pintade à la framboise 17$**
* **Magret de canard rôti, demi-glace de pintade à la groseille 18$**

**Accompagnements (prix par personne)**

* **Légumes du marché 2$**
* **Légumes racines rôtis ail et romarin 2$**
* **Pommes de terre rattes sautées au gras de canard et thym frais 2$**
* **Gratin dauphinois 2$**

**Carte des Desserts (prix par portion)**

* **Nos bûches de Noël, format bouchée (3 mcx par pers.) 4,95$ (chocolat croustillant, crème au beurre à l’érable, chocolat et café)**
* **Cupcakes saveurs variées 4,50$**
* **Le fondant au chocolat 70% du Prêt-à-Servir 5,75$**

**Nos bûches de Noël 9 pouces (8 à 10 portions)**

* **La bûche Opéra 35$**

Gâteau amande, ganache chocolat 70% et crème au beurre café

* **La bûche croustillante au chocolat 35 $**

Gâteau moelleux au cacao, mousse au chocolat 70% et croustillant au praliné

* **La bûche glacée « Bake Alaska » 35 $**

Gâteau moelleux à la vanille, crème glacée vanille, sorbet framboise et meringue

**MENU BUFFET FROID**

**25$ PAR PERSONNE**

* **Tartare de saumon aux pistaches, canneberges, agrumes et fines herbes**
* **Brochette de tomate et fromage bocconcini mariné au pesto de tomates séchées et noix**
* **Mini pizza aux olives noires et tomate séchée**
* **Brochette de poulet de grain, Tandoori**

 **SANDWICHS :**

* **4 morceaux de sandwichs**

 **Un assortiment de nos sandwichs grillés, servis chauds ou froids. Poulet de grain, tranches de bœuf mariné et grillé, effiloché de porc fumé au bois d’érable et autres saveurs du jour, pains et garnitures maison.**

 **SALADES :**

 **Vous avez à choisir 2 salades parmi ces choix**

* **Notre mélange de verdure, vinaigrette aux agrumes et canneberge**
* **Pâtes orzo, tomate, poivron vert citron au pesto de roquette et pistache**
* **Salade de macaronis aux légumes et pancetta croquante**
* **Pomme de terre, lardons et cornichons**
* **Carotte râpée, canneberge, noisette grillée et vinaigrette aux agrumes**
* **Betteraves, échalote et estragon**
* **Concombre, pomme et noix**

 **POTAGES :**

 **Vous avez à choisir 1 potage dans ces choix**

* **Potage de courge aux épices**
* **Potage de légumes**
* **Velouté de betterave et liqueur d’érable « Coureur Des Bois »**

 **DESSERTS :**

* **Nos bûches de Noël, format bouchée (3mcx par pers.) (chocolat croustillant, crème au beurre à l’érable, chocolat et café)**

**OU**

* **Cupcakes saveurs variées**

**MENU BUFFET CHAUD**

**44$ PAR PERSONNE**

* **Tartare de saumon aux pistaches, canneberges, agrumes et fines herbes**
* **Brochette de tomate et fromage bocconcini mariné au pesto de tomates séchées et noix**
* **Mini pizza aux olives noires et tomate séché**
* **Brochette de poulet de grain, Tandoori**

 **ENTRÉES :**

* **Terrine de canard maison aux pistaches, porto et brandy, ses garnitures et ketchup aux fruits**

**OU**

* **Petite verdure, gravlax de saumon saveur de liqueur d'érable <<Coureur des Bois>>, fromage de chèvre frais et salade de roquette vinaigrette à la fraise du Québec**

 **PLATS PRINCIPAUX :**

* **Poitrine de dinde de grain de la « Ferme d’Antoine » farcie aux marrons, bleuets et pistaches, demi-glace de pintade au Porto**

**OU**

* **Filet de morue en croûte de noix et pain d'épices, sauce rosée aux crustacés**

**OU**

* **Magret de canard rôti, demi-glace de pintade à la groseille (Supplément de 2$)**

 **ACCOMPAGNEMENTS :**

* **Pommes de terre rattes sautées au gras de canard et thym frais**
* **Légumes du marché**

 **DESSERTS :**

* **Nos bûches de Noël, format bouchée (3mx par pers) (chocolat croustillant, crème au beurre à l’érable, chocolat et café)**

**OU**

* **Cupcakes saveurs variées**