



Boulangerie-Pâtisserie -
traiteur - épicerie fine-
consultant
59 boul. saint Raymond
J8Y 1R9 Gatineau (Hull)
tél. : 819 771 4761
835 rue St- Louis J8T 2S7
Gatineau tél 819 205 2299

Le menu du nouvel an suit aux pages 3 et 4

Menu de Noël 2018

38.95 \$ par personne

A emporter sur réservation du 22 au 24
décembre 2018

Trio de canapés

Tournedos de truite marinée à la betterave et à l'aneth, cuite au four et
servie en gelée

Crème de chou-fleur, roquette sautée et amandes grillées

Poitrine de faisan aux shiitakes, la cuisse en Parmentier

Courge beurrée en pressé

Jus au vin de bourgogne

Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs, raisins, noix et croutons
(suppl. 4.10 \$)

Délice de Noël

Plats à emporter et buches

Bisque de Homard	3.95
Crème de chou-fleur	2.10
Terrine de foie gras au torchon	14.50/100gr
Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs	4.10/pers
Plateau de foie gras, confit d'oignons et pain brioché aux raisins	8.50/pers

Tourtières

Traditionnelle	10.95\$
Canard	11.95 \$
Wapiti	11.95 \$
Décadente (trois viande +bacon +ris de veau+ foie gras)	18.95 \$
Assortiment de canapés (12unités)6 chauds et 6 froids	18.00 \$
Ragout de patte de cochon et boulettes*	9.55/pers
Poitrine de dinde farcie aux canneberges et abricots*	9.25/pers

*Nos plats principaux sont accompagnés de gratin dauphinois et de légumes

Plateau de sandwiches	4.60/pers
-----------------------	-----------

Salades composées

Salade de carottes aux graines de tournesol rôties	1.45/100 gr
Salade d'orzo au maïs, tomates et poivrons marinés	

Nos desserts

Buches traditionnelles ***8 personnes*** 12 personnes

Crème au beurre vanille	22.40	33.60
Crème au beurre chocolat	22.40	33.60
Crème au beurre café	22.40	33.60

Buches spécialités

Plaisir chocolaté	23.60	35.40
(Mousse chocolat noir et croustillant praliné)		
Bailey's darling	23.60	35.40
(café+ Bailey's+ érable)		
Passion et coco	23.60	35.40
(Gâteau aux fruits de la passion et crémeux à la noix de coco)		

Menu du nouvel an 2018,
38.95 \$ par personne, à emporter
sur réservation du 27 au 31
décembre 2018

Mise en bouche aux crevettes et à la lime

Foie gras au torchon, parfumé au genièvre

Brioche à la truffe et confit de carottes

Velouté de poireaux en cappuccino de cheddar vieilli

Filet de porc Nagano farci aux pommes et aux noix

Jus au cidre et à l'érable

Pommes duchesse et courge au four

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs, craquelin, raisins et noix (suppl.
4.10 \$)

Symphonie de mascarpone, Amaretto et framboises

Plats à emporter

Bisque de Homard	3.95
Velouté de poireaux	2.10
Terrine de foie gras au torchon	14.50/100gr
Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs, craquelins, raisins et noix	4.10/pers
Plateau de foie gras, confit d'oignons et pain brioché aux raisins	8.50/pers
Verrine de pieuvre grillée , roquette et tomates	7.95 \$

Tourtières

Traditionnelle	10.95\$
Canard	11.95 \$
Cerf	11.95 \$
Décadente (trois viande +bacon +ris de veau+ foie gras)	18.95 \$
Assortiment de canapés (12unités)6 chauds et 6 froids	18.00 \$
Bœuf bourguignon	13.95 \$
Cuisse de lapin a la moutarde	14.95 \$

*Nos plats principaux sont accompagnés de gratin dauphinois et de légumes

Plateau de sandwiches	4.60/pers
-----------------------	-----------

Salades composées

Salade de maïs et mangue à la semoule	1.45/100 gr
Salade chou kale aux cœurs d'artichaut	