



## Plats cuisinés et autres spécialités

Commande minimale : 8 personnes – Prévoir un délai minimum de 48 heures.  
 Prix indiqués par personne, en vigueur à compter du 8 mars 2010 et modifiables sans préavis.  
 Les choix et les prix peuvent varier au rythme des saisons. Autres spécialités disponibles sur demande.

### ○ REPAS CHAUD

Buffet seulement : 24,50 \$

#### Choix de :

- ❖ potage ou salade ou entrée
- ❖ plat principal
- ❖ accompagnement (1 féculent, 1 légume)
- ❖ plateau de fromages assortis
- ❖ dessert

La location des réchauds, fours et autres accessoires est en sus.  
 Voir aussi notre liste de plats cuisinés.

#### POTAGES CHAUDS

- Potage cultivateur aux lardons
- Velouté de légumes (au choix)
- Velouté de champignons

#### SALADES ET ENTRÉES

- Salade panachée
- Salade César
- Asperges vertes vinaigrette
- Melon au prosciutto

### ○ À LA CARTE

#### POTAGES FROIDS

- Vichyssoise ou Gaspacho ..... 4,00 \$
- Crème de concombres à la menthe ..... 4,00 \$

#### POTAGES CHAUDS

- Potage cultivateur aux lardons ..... 3,00 \$
- Velouté de légumes (au choix) ..... 3,00 \$
- Velouté de champignons ..... 4,00 \$
- Velouté de poissons au safran et au Pernod ..... 5,50 \$

#### ENTRÉES

- Terrine de courgettes et poivrons rouges ..... 5,00 \$
- Salade de pétoncles marinés à l'aneth ..... 8,50 \$

#### PLATS PRINCIPAUX

- Suprême de volaille au citron ou à l'estragon ..... 14,00 \$
- Blanquette de veau ou d'agneau à l'ancienne ..... 16,00 \$
- Navarin d'agneau printanier ..... 16,00 \$
- Lapin aux pruneaux ou à la moutarde ..... 16,00 \$
- Sauté de veau Marengo ..... 16,00 \$
- Filet de saumon avec beurre nantais ou sauce crème à l'aneth ..... 16,00 \$
- Filet de porc à la moutarde et au poivre vert ..... 18,00 \$
- Cailles au vinaigre de framboises ..... 18,00 \$
- Poussin de Cornouailles au gin et aux raisins ..... 18,00 \$
- Confit de canard et sa compote d'oignons ..... 18,00 \$

#### PLATS PRINCIPAUX

- Suprême de volaille au citron ou à l'estragon
- Blanquette de veau ou d'agneau à l'ancienne
- Navarin d'agneau printanier
- Lapin aux pruneaux ou à la moutarde
- Sauté de veau Marengo
- Filet de porc à la moutarde et au poivre vert
- Filet de saumon avec beurre nantais

#### ACCOMPAGNEMENTS

- Riz ou pâtes
- Pommes de terre
- Légumes du jour

#### FROMAGES

- Brie, Oka, Saint-André, Chèvre
- ... et plus encore (sur demande, avec supplément)

#### DESSERTS

- Pâtisseries et tartelettes miniatures
- Tartes aux fruits
- Brochettes de fruits au chocolat
- Gâteaux sur commande... (Demandez notre liste)

- Suprême de pintade aux pleurotes et au Porto ..... 18,00 \$
- Osso bucco à la Milanaise ..... 22,00 \$
- Jarret de veau au Pineau des Charentes à l'orange ..... 22,00 \$
- Koulibiac de saumon, sauce à l'aneth (1 kg pour env. 4 pers.) ..... 40,00 \$/kg

#### ACCOMPAGNEMENTS

- Pâtes fraîches, riz, pommes de terre ..... inclus
- Légumes de saison ..... 2,50 \$
- Ratatouille Niçoise ..... 3,00 \$
- Gratin Dauphinois (pommes de terre) ..... 3,00 \$
- Asperges vertes au beurre (en saison) ..... 3,75 \$

#### DESSERTS

- Salade de fruits frais ..... 2,25 \$
- Fruits frais tranchés ..... 2,25 \$
- Mini brochettes de fruits au chocolat ..... 2,50 \$
- Gâteaux assortis ..... 3,50 \$
- Crème caramel ..... 3,50 \$
- Mousse au chocolat mi-amer ..... 4,00 \$
- Pâtisseries miniatures (la douzaine) ..... 18,00 \$
- Gâteaux spéciaux sur commande (voir notre liste)

**De superbes gâteaux préparés par notre chocolatier-pâtissier  
 sont disponibles sur commande pour toute occasion.**