



# BOUCHÉE DOUBLE

TRAITEURS



**MENU**  
*à l'assiette*

# MENU DE GROUPE

Groupes de 25 à 150 personnes

46,50 \$ / personnes

Personnel, location de vaisselle et livraison en sus

1 Choix de soupe ou salade  
3 Choix de plat principal, 1 accompagnement et 1 féculent  
1 Choix de dessert

## SOUPES

- Soupe aux carottes, gingembre & graines de courge torréfiées
- Soupe crémeuse au chou-fleur, betterave, lait d'amande & gomasio
- Crème de poireau, lait d'amande & feuilles de laurier
- Soupe onctueuse aux oignons Ras el Hanout, croûtons et chips de taro frit
- Potage de courge butternut, sauge & croustilles de pommes rôties
- Potage aux champignons sauvages

## SALADE

- Salade d'épinards, pommes, poires et fromage bleu.
- Salade verte, endives et pommes caramélisées
- Salade verte aux courges rôties
- Salade de kale et pommes de terre
- Salade verte aux petits fruits

## PLAT PRINCIPAL

### VIANDE

- Poulet cacciator
- Ballotine de poulet à la provençale
- Joue de porc braisée & sauce bourguignonne
- Jarret d'agneau confit, sauce au vin blanc & gremolata l'orange • **extra 6\$** •
- cube de boeuf fumé en sauce koreen et sésame rôtis

### POISSON

- Papillote de lotte fenouil, carottes, citron brûlé & thym
- Saumon pescador, sauce au yogourt & herbes fraiche
- Aile de raie panée & sauce aux câpres

### VÉGANE

- Steaks de portobello et purée de haricots, sauce cardinal rouge
- Pommes de terre douces rôties, pesto de coriandre, raisin confit & chips de pois chiche
  - Aubergine grillée, sauce coco sésame, menthe fraîche, noix de pain et grenades
  - Courge butternut rôtis, chips de kale lentis et sauce coco lime
- "Beet Wellington" en pâte feuilleté et croûte de champignons sauvages • **extra 5\$** •

## ACCOMPAGNEMENTS

---

- Gratin de chou-fleur
- Légumes rôtis
- Choux de Bruxelles à la moutarde
- Tian de légumes
- Amandine d'haricots verts
- Carottes herlem rôtis

## FÉCULENTS

---

- Riz pilaf
- Gratin dauphinois
- Purée de pommes de terre douce
- Pommes de terre rôtis au sumac et romarin
- Écrasée de pommes de terre et carottes
- Polenta crémeuse

## DESSERTS

Gâteau au chocolat, mousse au chocolat blanc,  
gelée de poires maison,  
garni de billes de chocolat au lait.

•

Gâteau blanc, crème Chantilly, crème au citron,  
garni de tranches de citron déshydratées.

•

Gâteau au café, garni d'un miroir au chocolat  
et d'une pointe de glaçage blanc et chocolat noir.

•

Gâteau au chocolat, mousse au chocolat blanc,  
gelée aux framboises maison, garni de copeaux  
de chocolat blanc et de framboises lyophilisées.

•

Gâteau crumble aux pêches et crème Chantilly au mélilot.

# BANQUET DISTINCTION

Groupes de 150 personnes et plus

46,50 \$ / personnes

Personnel, location de vaisselle et livraison en sus

1 Choix de salade  
3 Choix de plat principal, 1 accompagnement et 1 féculent  
1 Choix de dessert

## SALADE

- Salade verte, endives et pommes caramélisées
- Salade verte aux courges rôties
- Salade de kale et pommes de terre
- Salade verte aux petits fruits

## PLAT PRINCIPAL

### VIANDE

- Poulet cacciator
- Ballotine de poulet à la provençale
- Joue de porc braisée & sauce bourguignonne
- cube de boeuf fumé en sauce koreen et sésame rôtis

### POISSON

- Morue au four aux olives noires et citron
- Saumon pescador, sauce au yogourt & herbes fraiche
- Aile de raie panée & sauce aux câpres

### VÉGANE

- Pommes de terre douces rôties, pesto de coriandre, raisin confit & chips de pois chiche
- Aubergine grillée, sauce coco sésame, menthe fraîche, noix de pain et grenades
- Courge butternut rôtis, chips de kale lentis et sauce coco lime

## ACCOMPAGNEMENTS

---

- Légumes rôtis
- Choux de Bruxelles à la moutarde
- Tian de légumes
- Amandine d'haricots verts
- Carottes herlem rôtis

## FÉCULENTS

---

- Riz pilaf
- Gratin dauphinois
- Purée de pommes de terre douce
- Pommes de terre rôtis au sumac et romarin

## DESSERTS

Gâteau au chocolat, mousse au chocolat blanc,  
gelée de poires maison,  
garni de billes de chocolat au lait.

•

Gâteau blanc, crème Chantilly, crème au citron,  
garni de tranches de citron déshydratées.

•

Gâteau au café, garni d'un miroir au chocolat  
et d'une pointe de glaçage blanc et chocolat noir.

•

Gâteau au chocolat, mousse au chocolat blanc,  
gelée aux framboises maison, garni de copeaux  
de chocolat blanc et de framboises lyophilisées.