



# BOUCHÉE DOUBLE

TRAITEURS



**BUFFET**  
*chaud*

# MENU DES FÊTES

**25 personnes et +**  
36 \$ / personnes

---

Personnel, location de vaisselle & livraison en sus

## MENU

2 choix d'entrées  
2 choix de plats principaux  
1 choix de dessert

## PERSONNEL & VAISSELLE

Demandez d'ajouter du personnel de service ou la location de vaisselle à votre événement et il nous fera un plaisir de vous offrir un devis adapté à vos besoins.

## QUESTIONS?

Pour toutes clarifications ou pour travailler une soumission, contactez notre service de vente: 438-500-5544 poste 1

## ENTRÉES

---

- Crémeuse de rutabaga, soubise et cendres de chou
- Salade de courge butternut, chips délicates de pain et mousse de yogourt au persil

## PLAT PRINCIPAL

---

- Polpettes pomodoro, croustillant parmesan et gremolata à l'orange
  - Cuisse de poulet aux olives et au citron meyer
- Gnocchi velouté de petits pois à l'estragon & noisettes concassées

*Tous les plat son servi avec un mix légumes glacés d'automne  
(carotte, courge, topi, PDT, salsifis etc)*

## DESSERT

---

- Gâteau des fêtes

*Génoise garnie d'un glaçage au beurre, sirop d'érable & fromage à la crème,  
le tout recouvert de caramel salé maison*

# BANQUET DES FÊTES

**25 personnes et +**  
46 \$ / personnes

---

Personnel, location de vaisselle & livraison en sus

## MENU

2 choix d'entrées  
2 choix de plats principaux  
1 choix de dessert

## PERSONNEL & VAISSELLE

Demandez d'ajouter du personnel de service ou la location de vaisselle à votre événement et il nous fera un plaisir de vous offrir un devis adapté à vos besoins.

## QUESTIONS?

Pour toutes clarifications ou pour travailler une soumission, contactez notre service de vente: 438-500-5544 poste 1

## PLAT PRINCIPAL

---

### VIANDE

- Polpettes pomodoro, croustillant parmesan et gremolata à l'orange
- Boeuf bourguignon, mousse de pomme de terre au vieux cheddar, petits croûtons de pain à l'ail rôti
- Manchonnée de poitrine de volaille, crémeuse d'estragon et purée de céleri-rave fumé à l'érable

### POISSON

- Pavé de poisson blanc, sauce mouhamara et pommes de terre rattes rôties à la sauge
- Pavé de saumon, consommé de dashi, saké maison au daikon braisé à l'orange et au fenouil

### VÉGANE

- Gnocchi velouté de petits pois à l'estragon & noisettes concassées

### ACCOMPAGNEMENTS

*Tous les plat son servi avec un mix légumes glacés d'automne (carotte, courge, topi, PDT, salsifis etc)*

---

## ENTRÉES

---

- Crémeuse de rutabaga, soubise et cendres de chou
- Salade de courge butternut, chips délicates de pain et mousse de yogourt au persil
- Egg roll de brisket fumé, accompagné de gel cornichons et moutarde fumé à l'érable

## DESSERT

---

- Gâteau des fêtes

*Génoise garnie d'un glaçage au beurre, sirop d'érable & fromage à la crème, le tout recouvert de caramel salé maison*

- Pouding chômeur aux 5 épices, crème anglaise à l'érable et nougatine de chia

