



2019

L'art de recevoir...depuis 1988

EXPLOREZ LES MILLE ET UNE FACETTES DE LA GASTRONOMIE EN DÉCOUVRANT MAÎTRE & CHEF TRAITEURS, SYNONYME DE RAFFINEMENT, D'ÉLÉGANCE, DE CRÉATIVITÉ, DE SAVOIR-FAIRE...

PEU IMPORTE L'OCCASION, NOTRE ÉQUIPE MULTIDISCIPLINAIRE VOUS AIDERA À ORGANISER UN ÉVÉNEMENT MÉMORABLE EN METTANT SES NOMBREUSES RESSOURCES À VOTRE DISPOSITION. NOTRE CHEF, TOUJOURS À L'AFFÛT DES NOUVEAUTÉS ET EMPRESSÉ DE VOUS FAIRE VIVRE LES PLAISIRS DE LA TABLE, VOUS PRÉPARERA DES PLATS RAFFINÉS À PARTIR DE PRODUITS FRAIS DU JOUR ET ADAPTÉS AUX SAISONS.

Réceptions

8 PERSONNES ET PLUS

NOUS VOUS INVITONS À VISITER NOTRE SITE INTERNET À L'ADRESSE WWW.MAITRETCHEF.COM. VOUS Y RETROUVEREZ QUELQUES EXEMPLES DE MENUS CONÇUS SPÉCIFIQUEMENT POUR LES RÉCEPTIONS DE STYLE « REPAS SERVIS À L'ASSIETTE ».

EN COMMUNIQUANT AVEC NOUS, IL NOUS FERA PLAISIR DE VOUS CONSEILLER ET DE VOUS FAIRE CONNAÎTRE DES SAVEURS QUI, EN PLUS DE S'ADAPTER AU THÈME DE VOTRE RÉCEPTION, REFLÈTERONT LES TENDANCES ÉVOLUTIVES CONSTANTES EN MATIÈRE DE GASTRONOMIE. NOS SPÉCIALISTES VOUS FERONT LES RECOMMANDATIONS DE VINS ET AUTRES BOISSONS QUI SE MARIERONT PARFAITEMENT À VOS CHOIX DE MENUS.

MAÎTRE & CHEF

- Traiteurs depuis 1988 -

3955, RUE SAINT-JACQUES, MONTRÉAL (QUÉBEC) H4C 1H9
514.938.9398 INFO@MAITRETCHEF.COM MAITRETCHEF.COM



Cave St-Jacques

POUR LE STOCKAGE DE VOS VINS
EN TOUTE QUIÉTUDE
WWW.CAVESTJACQUES.COM



2019

SOMMAIRE

Repas d'affaires

8 personnes et plus

EN PREMIER LIEU, VOUS DEVREZ DÉTERMINER LE GENRE DE REPAS DÉSIRÉ, SOIT BUFFET, BOÎTE À LUNCH OU SÉLECTION DE PLATS FROIDS OU DE PLATS CHAUDS ET ENSUITE VOUS RÉFÉREZ SUR LA PAGE CALENDRIER AFIN DE CONNAÎTRE LA SEMAINE CORRESPONDANTE À LA DATE DE VOTRE COMMANDE POUR LA SÉLECTION, SELON LE CAS, D'ENTRÉES, DE SANDWICHS ET DE SALADES...

CALENDRIER 2019	3
BUFFET	4
BOÎTE A LUNCH	5
SEMAINE 1	6
SEMAINE 2	7
SEMAINE 3	8
SEMAINE 4	9
SEMAINE 5	10
SÉLECTION DE PLATS FROIDS	11
SÉLECTION DE PLATS FROIDS (SUITE)	12
SÉLECTION DE PLATS CHAUDS	13
SÉLECTION DE PLATS CHAUDS (SUITE)	14
QUELQUES SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT	15
PETIT DÉJEUNER	16
AMUSE-BOUCHES FROIDS	17
DIVERS	18



2019

Calendrier 2019

MENUS DE LA SEMAINE

JANVIER

Sem	L	M	M	J	V	S	D
#4		1	2	3	4	5	6
#5	7	8	9	10	11	12	13
#1	14	15	16	17	18	19	20
#2	21	22	23	24	25	26	27
#3	28	29	30	31			

FÉVRIER

Sem	L	M	M	J	V	S	D
#3					1	2	3
#4	4	5	6	7	8	9	10
#5	11	12	13	14	15	16	17
#1	18	19	20	21	22	23	24
#2	25	26	27	28			

MARS

Sem	L	M	M	J	V	S	D
#2					1	2	3
#3	4	5	6	7	8	9	10
#4	11	12	13	14	15	16	17
#5	18	19	20	21	22	23	24
#1	25	26	27	28	29	30	31

AVRIL

Sem	L	M	M	J	V	S	D
#2	1	2	3	4	5	6	7
#3	8	9	10	11	12	13	14
#4	15	16	17	18	19	20	21
#5	22	23	24	25	26	27	28
#1	29	30					

MAI

Sem	L	M	M	J	V	S	D
#1			1	2	3	4	5
#2	6	7	8	9	10	11	12
#3	13	14	15	16	17	18	19
#4	20	21	22	23	24	25	26
#5	27	28	29	30	31		

JUIN

Sem	L	M	M	J	V	S	D
#5						1	2
#1	3	4	5	6	7	8	9
#2	10	11	12	13	14	15	16
#3	17	18	19	20	21	22	23
#4	24	25	26	27	28	29	30

JUILLET

Sem	L	M	M	J	V	S	D
#5	1	2	3	4	5	6	7
#1	8	9	10	11	12	13	14
#2	15	16	17	18	19	20	21
#3	22	23	24	25	26	27	28
#4	29	30	31				

AOÛT

Sem	L	M	M	J	V	S	D
#4				1	2	3	4
#5	5	6	7	8	9	10	11
#1	12	13	14	15	16	17	18
#2	19	20	21	22	23	24	25
#3	26	27	28	29	30	31	

SEPTEMBRE

Sem	L	M	M	J	V	S	D
#3							1
#4	2	3	4	5	6	7	8
#5	9	10	11	12	13	14	15
#1	16	17	18	19	20	21	22
#2	23	24	25	26	27	28	29
#3	30						

OCTOBRE

Sem	L	M	M	J	V	S	D
#3		1	2	3	4	5	6
#4	7	8	9	10	11	12	13
#5	14	15	16	17	18	19	20
#1	21	22	23	24	25	26	27
#2	28	29	30	31			

NOVEMBRE

Sem	L	M	M	J	V	S	D
#2					1	2	3
#3	4	5	6	7	8	9	10
#4	11	12	13	14	15	16	17
#5	18	19	20	21	22	23	24
#1	25	26	27	28	29	30	

DÉCEMBRE

Sem	L	M	M	J	V	S	D
#1							1
#2	2	3	4	5	6	7	8
#3	9	10	11	12	13	14	15
#4	16	17	18	19	20	21	22
#5	23	24	25	26	27	28	29
#1	30	31					



2019

Buffet

8 PERSONNES ET PLUS

<p>BUFFET NO 1 14,95\$</p> <p>ENTRÉE SÉLECTION DE SANDWICHS (CHOIX DE TROIS) SALADE DESSERT</p>	<p>BUFFET NO 5 20,95\$</p> <p>PLAT FROID (SÉLECTION SELON LE MENU HEBDOMADAIRE) PAIN ET BEURRE DEUX SALADES BROCHETTE DE FROMAGE ET FRUIT SÉCHÉ DESSERT</p>
<p>BUFFET NO 2 16,95\$</p> <p>ENTRÉE SÉLECTION DE SANDWICHS (CHOIX DE TROIS) DEUX SALADES DESSERT</p>	<p>BUFFET NO 6 21,95\$</p> <p>PLAT FROID (SÉLECTION SELON LE MENU HEBDOMADAIRE) SÉLECTION DE SANDWICHS (CHOIX DE DEUX) DEUX SALADES DESSERT</p>
<p>BUFFET NO 3 18,95\$</p> <p>DEUX ENTRÉES SÉLECTION DE SANDWICHS (CHOIX DE TROIS) DEUX SALADES DESSERT</p>	<p>BUFFET NO 7 À PARTIR DE 19,00\$</p> <p>ENTRÉE PLAT FROID (SÉLECTION PAGE 11-12) PAIN ET BEURRE DEUX SALADES DESSERT</p>
<p>BUFFET NO 4 20,95\$</p> <p>DEUX ENTRÉES SÉLECTION DE SANDWICHS (CHOIX DE TROIS) DEUX SALADES BROCHETTE DE FROMAGE ET FRUIT SÉCHÉ DESSERT</p>	<p>BUFFET NO 8 À PARTIR DE 20,00\$</p> <p>PLAT CHAUD (SÉLECTION PAGE 13-14) LÉGUMES ET FÉCULENT PAIN ET BEURRE DEUX SALADES DESSERT</p>

CRUDITÉS ET TREMPETTE SELON LE MENU HEBDOMADAIRE : 3.00\$/PERS.

BROCHETTE DE FROMAGE ET FRUIT SÉCHÉ : 2.75\$/PERS.

PLATEAU DE FROMAGES, CHIPS DE PAIN ET GARNITURES : À PARTIR DE 4,50 \$/PERS.

VAISSELLE BIODÉGRADABLE EN SUPPLÉMENT À PARTIR DE 1,75 \$/PERS.



2019

Boîte à lunch

8 PERSONNES ET PLUS

BOÎTE À LUNCH NO 1	16,75\$	BOÎTE À LUNCH NO 3	18,75\$
ENTRÉE		ENTRÉE	
SÉLECTION DE SANDWICHS (CHOIX DE TROIS)		SÉLECTION DE SANDWICHS (CHOIX DE TROIS)	
SALADE		SALADE	
DESSERT		BROCHETTE DE FROMAGE ET FRUIT SÉCHÉ	
VAISSELLE BIODÉGRADABLE		DESSERT	
		VAISSELLE BIODÉGRADABLE	
BOÎTE À LUNCH NO 2	18,75\$	BOÎTE À LUNCH NO 4	22,75\$
ENTRÉE		PLAT FROID (SELECTIONS SELON LE MENU	
SÉLECTION DE SANDWICHS (CHOIX DE TROIS)		HEBDOMADAIRE)	
DEUX SALADES		PAIN ET BEURRE	
DESSERT		DEUX SALADES	
VAISSELLE BIODÉGRADABLE		BROCHETTE DE FROMAGE ET FRUIT SÉCHÉ	
		DESSERT	
		VAISSELLE BIODÉGRADABLE	

BREUVAGES

JUS, BOISSONS GAZEUSES, EAU MINÉRALE, EAU DE SOURCE (UNITÉ) : 2.00 \$

CAFÉ ÉQUITABLE : 2.25\$/PERS.

CAFÉ ÉQUITABLE, THÉ ET TISANE BIO : 3.00 \$/PERS.



2019

Semaine 1

CRUDITÉS ET TREMPETTE

POIS CHICHES ET BEURRE D'AMANDES AUX AGRUMES

ENTRÉES OU PLATS FROIDS

BROCHETTE DE VOLAILLE MARINÉE TANDOORI, SAUCE CRÉMEUSE AU GARAM MASALA

TATAKI DE BOEUF MARINÉ AU TERIYAKI ET CITRONNELLE

SAUMON AU GINGEMBRE, PAPRIKA FUMÉ ET PIMENT ANCHO

PÉTONCLES ET GRECQUE DE LÉGUMES, CRUMBLE AU RIZ SOUFFLÉ, FLAN À LA COURGE

SANDWICHES (CHOIX DE TROIS)

GRAVLAX DE SAUMON, FENOUIL RÔTI, SAUCE NORVÉGIENNE, NOIX, PAIN BRIOCHÉ

ANTIPASTO DE LÉGUMES GRILLÉS AUX TOMATES ET MOZZARELLA, PAIN DE MÉNAGE

RÔTI DE DINDE, HAVARTI, DIJONNAISE À L'ÉRABLE ET BAGEL AU PAVOT

TORTILLAS, CANARD, PURÉE D'ABRICOTS AU ZESTE D'ORANGE, CAROTTES ET POUSSÉS DE POIS

TARTINADE DE DATTES, BRIE FONDANT, LUZERNE, HONEYCRISP, PAIN AUX BETTERAVES

BAGUETTE VIENNOISE, BRESAOLA, ARTICHAUTS ET HERBES SALÉES DU BAS DU FLEUVE

RÔTI DE VEAU, MAYONNAISE AUX CÂPRES, CORNICHON, OEUFS DURS ET HERBES FRAÎCHES, PAIN MULTIGRAINS

SALADES

BÉBÉS ÉPINARDS, CANNEBERGES SÉCHÉES, COPEAUX DE CHEDDAR, VINAIGRETTE AUX CANNEBERGES FRAÎCHES

BROCOLI, LENTILLES VERTES, TAPENADE D'OLIVES, GRAINES DE TOURNESOL, YOGOURT ET VINAIGRE DE VIN ROUGE

CHAMPIGNONS SAUTÉS, TOMATES SÉCHÉES, PACANES ET PENNINE, VINAIGRE DE XÉRÈS

FÈVES GERMÉES, CÉLERI CROQUANT, POIVRON, NOIX DE CAJOU, VINAIGRETTE ASIATIQUE

CONCOMBRE, MANGUE, CŒURS DE PALMIER, VINAIGRETTE AU BASILIC, PURÉE DE MANGUE ET CITRON CONFIT

DESSERTS

3 PÂTISSERIES MINIATURES

PLATEAU DE FRUITS FRAIS TRANCHÉS

NOTRE BOULANGER UTILISE DE LA FARINE BIO DANS LA CONFECTION DE TOUS NOS PAINS MAISON.



2019

Semaine 2

CRUDITÉS ET TREMPETTE

HARICOTS ROUGES STYLE TEX-MEX

ENTRÉES OU PLATS FROIDS

BROCHETTE DE CREVETTES ET TOMATES CERISES À L'ÉRABLE ET À LA CORIANDRE

ROULEAU DE PRINTEMPS AU CANARD CONFIT ET LÉGUMES MARINÉS AU VINAIGRE DE RIZ

MI-CUIT DE SAUMON MARINÉ AUX ÉPICES

TARTELETTE À LA DUXELLES, MOUSSE AUX GIROLLES ET MORILLES, FETA, ANETH

SANDWICHES (CHOIX DE TROIS)

BRUSCHETTA, PESTO DE BASILIC, BROCOLI, CHAMPIGNONS, GRANA PADANO ET NOIX DE PACANE

SAUMON À LA MÉDITERRANÉENNE, LAITUE NIÇOISE, PERSIL, TORTILLAS

PORTOBELLO RÔTI, CHEDDAR, CORNICHON, LAITUE BOSTON, PAIN AU LAIT ET KALAMATA

PROSCIUTTO, PROVOLONE, TARTINADE DE FIGUES, ROQUETTE, CIABATTA

LONGE DE BOEUF, GRUYÈRE, DIJONNAISE, BAGUETTE VIENNOISE

VEAU, FROMAGE SUISSE ET LAITUE CROQUANTE, PAIN LIBANAIS

POULET RÔTI, MAYONNAISE AU MISO, DAÏKON, CAROTTES MARINÉES, PAIN MULTIGRAINS

SALADES

CŒUR DE ROMAINE ET ENDIVES, CROÛTONS, PARMESAN, CÂPRES, VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE ET AU BABEURRE

PATATES DOUCES, HARICOTS NOIRS, PIQUILLOS, VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE ET AUX ÉPICES

RIZ BASMATI À LA NOIX DE COCO, MANGUE, POIVRON, MENTHE ET BASILIC

ARTICHAUTS STYLE BARIGOULE, CŒURS DE PALMIER, TOMATES DIVA, HUILE AUX HERBES

AUBERGINES RÔTIES, EDAMAME, COURGETTE, TOMATES RAISINS, VINAIGRETTE AU THYM

DESSERTS

3 PÂTISSERIES MINIATURES

PLATEAU DE FRUITS FRAIS TRANCHÉS

NOTRE BOULANGER UTILISE DE LA FARINE BIO DANS LA CONFECTION DE TOUS NOS PAINS MAISON.



2019

Semaine 3

CRUDITÉS ET TREMPETTE

POIVRONS ROUGES AU LAIT DE COCO

ENTRÉES OU PLATS FROIDS

AIGUILLETES DE VOLAILLE AU CAMEL DE SOYA ET SÉSAME RÔTI

SASHIMI DE BŒUF MARINÉ À LA VANILLE ET AU BALSAMIQUE

TATAKI DE SAUMON, GEL D'AGRUMES, DAÏKON

RILLETES DE CREVETTES BLANCHES, MOUSSE D'AVOCAT, CHUTNEY DE PAMPLEMOUSSE

SANDWICHES (CHOIX DE TROIS)

SAUMON FUMÉ, CRÈME SURE, ANETH ET ÉPINARDS EN PAIN BRIOCHÉ

RÔTI DE VEAU, TAPENADE D'OLIVES NOIRES, AUBERGINES AUX HERBES DE PROVENCE, VERDURE, BAGUETTE

TORTILLAS AU POULET STYLE CÉSAR, BACON DE SOYA, LAITUE FRISÉE

LABNEH, BROCO-FLEUR CARAMÉLISÉ, ZAATAR ET CURCUMA, PAIN LIBANAIS

MORTADELLE ET PROVOLONE, CORNICHON, MOUTARDE AUX FRUITS ET ARUGULA, CIABATTA

FOCACCIA AUX PIQUILLOS MARINÉS ET CÂPRES

RÔTI DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE VERT, GOUDA FUMÉ ET CŒUR DE ROMAINE, CROISSANT

SALADES

ROQUETTE ET NIÇOISE, ANIS, NOIX DE GRENOBLE, POMME GRENADE, VINAIGRETTE À LA MANDARINE

SALADE DE PÂTES, BOCCONCINI, COURGETTES VERTES, PESTO, ZESTE DE LIME

CHOU-FLEUR RÔTI ET POIS CHICHES AU YOGOURT, MENTHE ET ESTRAGON

BETTERAVE, AVOCAT, CHIPOTLE, GRAINES DE CITROUILLE, VINAIGRETTE CRÉMEUSE AUX FRAMBOISES

COUSCOUS ISRAÉLIEN, POIVRON, JALAPENO, AUBERGINE, OIGNONS ROUGES, VINAIGRETTE À LA CORIANDRE

DESSERTS

3 PÂTISSERIES MINIATURES

PLATEAU DE FRUITS FRAIS TRANCHÉS

NOTRE BOULANGER UTILISE DE LA FARINE BIO DANS LA CONFECTION DE TOUS NOS PAINS MAISON.



2019

Semaine 4

CRUDITÉS ET TREMPETTE

COLOMBO, ZESTE D'ORANGE ET MIEL

ENTRÉES OU PLATS FROIDS

CREVETTES MARINÉES AU SATAY

AIGUILLETES DE POULET DE GRAIN AUX ÉPICES CAJUN, CRÈME AUX AGRUMES

SAUMON FUMÉ ET TURBOT ROSE EN RILLETES AU RAIFORT

MINI QUICHE AUX PIQUILLOS, COURGETTES, HAVARTI ET CÉBETTE

SANDWICHES (CHOIX DE TROIS)

THON, ŒUFS CUITS, TAPENADE D'OLIVES, TARTINADE AUX TOMATES SÉCHÉES, PAIN MULTIGRAINS

VEAU, COMPOTE DE VIDALIA AUX ÉPICES, BRIE, FOCACCIA

LONGE DE PORC RÔTIE, SAUCE GOCHUJANG, LÉGUMES MARINÉS, PAIN AUX BETTERAVES

BAGUETTE VIENNOISE, RÔTI DE BŒUF, PROVOLONE, ROMAINE, MOUTARDE DE FRUITS

PAIN À LA SEMOULE, POULET, PARMESAN, YOGOURT AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS

CONCASSÉ DE POIS CHICHES, CORNICHON, LUZERNE, ANETH, CURCUMA, CROISSANT

BRUSCHETTA AUX AUBERGINES ET TOMATES CONFITES, GRANA PADANO

SALADES

ROQUETTE, BÉBÉS ÉPINARDS, SPIRALES DE CÉLERI-RAVE, CORIANDRE, VINAIGRETTE AU TAHINI ET YUZU

SALADE DE CHOU ET CAROTTE, CHIFFONADE DE PERSIL, VINAIGRETTE CRÉMEUSE AU XÉRÈS ET GRAINES DE CÉLERI

ORGE, BROCO-FLEUR, CHAMPIGNONS SAUTÉS, VINAIGRETTE À LA GRECQUE

QUINOA, RADIS, BETTERAVE, FETA, GRAINES DE TOURNESOL, VINAIGRETTE AU PAMPLEMOUSSE

ANTIPASTO DE LÉGUMES GRILLÉS À LA SICILIENNE, MOZZARELLA ET KALAMATA

DESSERTS

3 PÂTISSERIES MINIATURES

PLATEAU DE FRUITS FRAIS TRANCHÉS

NOTRE BOULANGER UTILISE DE LA FARINE BIO DANS LA CONFECTION DE TOUS NOS PAINS MAISON.



2019

Semaine 5

CRUDITÉS ET TREMPETTE

FROMAGE, ARTICHAUTS ET SAMBAL OELEK

ENTRÉES OU PLATS FROIDS

BŒUF MARINÉ AUX ÉPICES, MAYONNAISE À LA MESQUITE

ROULEAU DE PRINTEMPS AUX LÉGUMES CROQUANTS ET OMELETTE AU MISO

PAVÉ DE SAUMON GLACÉ AU MIRIN ET 7 ÉPICES

TSUKUNE DE VOLAILLE À LA SAUCE AIGRE-DOUCE, GINGEMBRE ET ÉCHALOTES VERTES

SANDWICHS (CHOIX DE TROIS)

RÔTI DE DINDE, MARMELADE DE CANNEBERGES, MOUTARDE FUMÉE, PAIN MULTIGRAINS

PANINI, THON, CONCOMBRE, OIGNONS ROUGES, ÉMULSION DE CÉLERI

TARTINADE VÉGÉTARIENNE, CORNICHON, PIMENT MARINÉ, DIJONNAISE, PAIN AU CURCUMA

BŒUF AU POIVRE ROSE, DUXELLES DE CHAMPIGNONS, FROMAGE OKA, BAGUETTE VIENNOISE

BRUSCHETTA AUX TROIS FROMAGES

TORTILLAS, POULET TANDOORI, HERBES ET PURÉE D'AMANDES RÔTIÉS, ZESTE D'AGRUMES, VERDURE

CROQUE-MONSIEUR CLASSIQUE, JAMBON BLANC, BÉCHAMEL AU PIMENT D'ESPELETTE, FROMAGE SUISSE, CROISSANT

SALADES

CŒUR DE ROMAINE ET ARUGULA, CROÛTONS AU SÉSAME, VINAIGRETTE AU SÉSAME ET SOYA

BETTERAVES JAUNES, POMMES VERTES, FROMAGE DE CHÈVRE, GRAINES DE TOURNESOL, VINAIGRETTE À L'ÉRABLE

LENTILLES, TOMATES CERISES, FETA, OLIVES NOIRES, VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE ET BASILIC

ORECCHIETTE, POIVRONS GRILLÉS, BROCOLI, VINAIGRETTE AU CITRON CONFIT ET AUX HERBES

CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS, CÉLERI, CAROTTE, FENOUIL, ENDIVES ET VINAIGRETTE AU THYM ET À LA CIBOULETTE

DESSERTS

3 PÂTISSERIES MINIATURES

PLATEAU DE FRUITS FRAIS TRANCHÉS

NOTRE BOULANGER UTILISE DE LA FARINE BIO DANS LA CONFECTION DE TOUS NOS PAINS MAISON.



2019

Sélection de plats froids

STYLE BUFFET - 8 PERSONNES ET PLUS

(UN DÉLAI MINIMAL DE 48 HEURES EST REQUIS)

ENTRÉE

SELON LE MENU HEBDOMADAIRE

VOLAILLE

FILET DE POULET DE GRAIN AU CARMEL DE SOYA ET SÉSAME RÔTI	22,50\$
POULET GRILLÉ AUX ÉPICES RANCH, SALADE FRAÎCHE DE MAÏS ET CHIPOTLE	22,50\$
FILET DE POULET DE GRAIN, PIMENT GUAJILLO, SALSA ET CRÈME SURE	22,50\$
POITRINE DE VOLAILLE FARCIE AUX POIVRONS CONFITS ET PARMESAN	24,00\$
ROSACE DE VOLAILLE AU CAVIAR D'AUBERGINES, OLIVES NOIRES ET TOMATES SÉCHÉES	24,00\$
POITRINE DE VOLAILLE RÔTIE, GREMOLATA AUX NOIX DE PIN, PERSIL ET RAISINS ROUGES RISSOLÉS	25,00\$

BOEUF, VEAU, ET PORC

FILET DE PORC DE GRAIN, BRIE FONDANT AUX POIRES VANILLÉES ET GRAINES DE TOURNESOL	24,00\$
EFFILOCHÉ DE VEAU AU ROMARIN, SAUCE AUX CÂPRES ET AUX FINES HERBES	25,00\$
ROULADE DE BOEUF SZECHUANNAISE ET LÉGUMES GLACÉS AU MIEL	25,00\$
DÉROULÉ DE BŒUF, POIREAUX, FENOUIL ET MOUTARDE AU POIVRE VERT	25,00\$

CANARD ET AGNEAU

ROULEAU DE PRINTEMPS AU CANARD ET FRUITS DE SAISON	23,00\$
EFFILOCHÉ D'AGNEAU AU RAS EL HANOUT, PISTACHES ET RAISINS	24,00\$
POITRINE DE CANARD FARCIE AUX CHAMPIGNONS ET NOIX DE CAJOU, PARFUMÉE AU FOIE GRAS	27,00\$
CANARD LAQUÉ À L'ÉRABLE, CANNEBERGES, PACANES TORRÉFIÉES	27,00\$



2019

Sélection de plats froids

STYLE BUFFET - 8 PERSONNES ET PLUS

(UN DÉLAI MINIMAL DE 48 HEURES EST REQUIS)

- SUITE -

VÉGÉTARIEN

ANTIPASTO DE LÉGUMES ET BOCCONCINI MARINÉS	19,00\$
ROULÉ VÉGÉTARIEN (NORI, LÉGUMES MARINÉS ET VERMICELLE DE RIZ)	21,00\$

POISSONS ET FRUITS DE MER

BROCHETTE DE CREVETTES, PÉTONCLES ET TOMATES CERISES MARINÉES, CORIANDRE	24,00\$
GRAVLAX DE SAUMON À LA VODKA ET BAIES ROSES, SAUCE NORVÉGIENNE	24,00\$
CREVETTES NORDIQUES, CRÈME SURE À L'ANETH, WASABI, CONCOMBRE ET HERBES	24,00\$
PAVÉ DE SAUMON AUX 7 ÉPICES JAPONAISES, SALADE CROQUANTE DE WAKAME	24,00\$
BROCHETTE DE CREVETTES À LA LIME ET GINGEMBRE	24,00\$
TATAKI DE SAUMON MARINÉ AUX ÉPICES, MÉLASSE DE POMME GRENADE	24,00\$
MORUE SAISIE, SAUCE VIERGE AU PAMPLEMOUSSE, GRAINES DE CITROUILLE	27,00\$
DORÉ CANADIEN RÔTI, ÉMULSION À L'ÉCHALOTE ACIDULÉE, AMANDES RÔTIÉS	27,00\$

INCLUANT

PAIN ET BEURRE
DEUX SALADES -- SELON LE MENU HEBDOMADAIRE
DESSERT

PLATEAU DE FROMAGES, CHIPS DE PAIN ET GARNITURES MOYENNANT UN SUPPLÉMENT DE 4,50 \$/PERS.



2019

Sélection de plats chauds

STYLE BUFFET - 8 PERSONNES ET PLUS

(UN DÉLAI MINIMAL DE 48 HEURES EST REQUIS)

VOLAILLE

FRICASSÉE DE VOLAILLE, TOMATES CERISES, ROMARIN ET OLIVES KALAMATA	22,00\$
BALLOTINE DE POULET FARCIE AUX CÈPES, SAUCE AU THYM FRAIS	23,00\$
ÉMINCÉ DE VOLAILLE À LA NOIX DE COCO, ÉCORCES DE CITRON, NOIX DE CAJOU	23,00\$
SAUTÉ DE POULET À LA SZECHUANNAISE (GINGEMBRE, LIME, AUBERGINE)	23,00\$
AIGUILLETES DE VOLAILLE CHASSEUR (PLEUROTÉS, OIGNONS PERLÉS, TOMATES RAISINS)	23,00\$

BOEUF

HAUT DE CÔTE DE BŒUF, SAUCE AUX PRUNEAUX ET VIN ROUGE	23,00\$
BŒUF BRAISÉ À LA BIÈRE D'ICI, ESTRAGON ET CANNEBERGES	23,00\$
MIJOTÉ DE BŒUF AU VINCOTTO ET AROMATES DE SAISON	23,00\$

VEAU

ÉMINCÉ DE VEAU AU CIDRE, ORIGAN ET CIPOLLINI CARAMÉLISÉS	24,00\$
FONDANT DE VEAU, ABRICOTS, PISTACHES ET CORIANDRE	24,00\$
SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, SAUCE AUX MORILLES	24,00\$

PORC

ÉPAULE DE PORC BRAISÉE, ÉRABLE ET POMME CORTLAND	23,00\$
PORC MITONNÉ AU SIROP À LA CARMINÉE	25,00\$



2019

Sélection de plats chauds

STYLE BUFFET - 8 PERSONNES ET PLUS

(UN DÉLAI MINIMAL DE 48 HEURES EST REQUIS)

- SUITE -

CANARD ET AGNEAU

ÉPAULE D'AGNEAU, FENOUIL, MIEL, CITRON CONFIT	23,00\$
AGNEAU AU SUMAC, CŒURS D'ARTICHAUTS, JUS AU VIDALIA	23,00\$
MIJOTÉ DE CANARD APICIUS	23,00\$
PAUPIETTE DE CANARD AUX FIGUES, NOIX DE GRENOBLE ET CAMBOZOLA	25,00\$

POISSONS ET FRUITS DE MER

SAUMON GRILLÉ, DAÏKON AU PONZU, SAUCE TERIYAKI	23,00\$
SAUMON POCHÉ, BEURRE DE PAMPLEMOUSSE, POIS ET EDAMAME	23,00\$
PAVÉ DE SAUMON LAQUÉ AU MIEL DE TRÈFLE, MOUTARDE AU PIMENT D'ESPELETTE	23,00\$
DORÉ À LA GRENOBLOISE (AGRUMES, CÂPRES, BEURRE NOISETTE)	23,00\$
MORUE, PIPERADE ET TAPENADE D'OLIVES AU PIMENT D'ALEP	23,00\$

PÂTES ET CHOIX VÉGÉTARIENS (AUCUN ACCOMPAGNEMENT)

CHILI AUX HARICOTS ROUGES, TOFU, TOMATE, POIVRON, COURGETTE, ANIS, PIMENT GUAJILLO ET RIZ	20,00\$
CANNELONI AU RICOTTA ET AUX ÉPINARDS, SAUCE AUX TOMATES	20,00\$
RAVIOLI AUX CHAMPIGNONS PORTOBELLO ET POIVRE NOIR, SAUCE ROSÉE	20,00\$

INCLUANT

LÉGUMES DU MARCHÉ ET FÉCULENT
PAIN ET BEURRE
DEUX SALADES -- SELON LE MENU HEBDOMADAIRE
DESSERT

PLATEAU DE FROMAGES, CHIPS DE PAIN ET GARNITURES MOYENNANT UN SUPPLÉMENT DE 4,50 \$/PERS.



2019

Quelques suggestions d'accompagnement

GOÛT SALÉ

CROUSTILLES DE TORTILLAS ET TREMPETTE – SELON LE MENU HEBDOMADAIRE	3,00\$
CRUDITÉS ET TREMPETTE SELON LE MENU HEBDOMADAIRE	3,00\$
PAILLES AU FROMAGE (50GR/PERS)	4,00\$
VARIÉTÉ DE FROMAGES FINS (50GR/PERS) ET GARNITURES	12,00\$

GOÛT SUCRÉ

NOUGAT AUX NOISETTES (UNITÉ) 25 UNITÉS ET PLUS	2,00\$
DOUCEURS CHOCOLATÉES (UNITÉ) 25 UNITÉS ET PLUS	2,00\$
BROCHETTE DE FRUITS FRAIS MINIATURE	2,50\$
PLATEAU OU BROCHETTE DE FRUITS FRAIS	3,50\$
FINANCIER, MOELLEUX AUX PISTACHES ET SABLÉS (4/PERS) 15 PERSONNES ET PLUS	4,00\$
BISCUITS VARIÉS (2/PERS) 15 PERSONNES ET PLUS	4,50\$
PÂTISSERIES MINIATURES (3/PERS)	5,00\$

BREUVAGES

JUS, BOISSONS GAZEUSES, EAU MINÉRALE, EAU DE SOURCE (UNITÉ)	2,00\$
CAFÉ ÉQUITABLE (PAR PERS)	2,25\$
CAFÉ ÉQUITABLE, THÉ ET TISANE BIO (PAR PERS)	3,00\$



2019

Petit déjeuner

2 / P E R S : 5,00 \$ (CHOIX DE 4) - 3 / P E R S : 7,00 \$ (CHOIX DE 4)

COMMANDE MINIMALE DE 250 \$ - LIVRAISON ET TAXES EN SUS

VIENNOISERIES

CONFITURE MAISON AUX BLEUETS DU QUEBEC OU TARTINADE CHOCOLAT-CARAMEL

1\$/PERS (CHOIX DE 1) – 1.50\$/PERS (CHOIX DE 2)

MOELLEUX AU ZUCCHINI ET BRISURES DE CHOCOLAT

SCONE À LA MARMELADE D'ABRICOTS

SCONE AU CITRON

PAIN AUX BANANES GLACÉ À L'ÉRABLE

CROISSANT AU BEURRE ET MIEL

CHOCOLATINE

BRIOCHE AU BEURRE D'ÉRABLE ET CÉRÉALES

BARRE GRANOLA CROQUANTE AUX FRUITS SÉCHÉS ET ZESTE D'ORANGE

FINANCIER AUX PISTACHES ET FRUITS DES CHAMPS

MADELEINE, CONFIT DE POIRES ET THYM

MADELEINE, CONFIT DE BLEUETS DU QUÉBEC

CAKE AU FROMAGE À LA CRÈME ET FRUITS (SANS GLUTEN)

*VEUILLEZ PRENDRE NOTE QU'UN DÉLAI DE 48H EST REQUIS POUR CERTAINES VIENNOISERIES

FROIDS

PLATEAU DE FRUITS FRAIS DE SAISON TRANCHÉS 3,50\$

SALADE DE FRUITS FRAIS DANS UN SIROP AUX ÉPICES 3,50\$

GÂTEAU AUX BANANES STYLE PAIN PERDU, BEURRE D'ÉRABLE ET CRUMBLE 3,50\$

DEMI-BAGEL FAIRMOUNT, SAUMON FUMÉ ET FROMAGE À LA CRÈME 4,00\$

YAOURT DE BUFFLONNE, MANGUE ET VANILLE (POT MASON) 4,50\$

PARFAIT AUX PETITS FRUITS, MIEL ET GRANOLA (POT MASON) 4,50\$

POUDING CHOCOLAT-CHIA, GRANOLA À LA NOIX DE COCO ET BEURRE AUX POIRES (VEGAN)(POT MASON) 4,50\$

PLATEAU DE FROMAGES DOUX (50 G PAR PERS.) 4,50\$

CHAUDS

POMMES DE TERRE RISSOLÉES AUX FINES HERBES ET SEL MARIN 2,25\$

JAMBON 2,50\$

SAUCISSES OU BACON 2,50\$

OEUF BROUILLÉS AUX FINES HERBES 3,75\$

CRÊPE MAISON, PETITS FRUITS, PISTACHES ET MIEL 4,75\$

BREUVAGES

JUS D'ORANGE, POMME OU PAMPLEMOUSSE 2,00\$

CAFÉ ÉQUITABLE (PAR PERS.) 2,25\$

CAFÉ ÉQUITABLE, THÉ ET TISANE BIO (PAR PERS.) 3,00\$



2019

Amuse-bouches froids

20 PERSONNES ET PLUS

L'ÉQUIPE DE CUISINE, SOUS LA GOUVERNE DU CHEF, A CRÉÉ UNE SÉLECTION D'AMUSE-BOUCHES FROIDS HAUT DE GAMME QUI REHAUSSERA LE PRESTIGE DE VOS RÉCEPTIONS. DANS UN CADRE PLUS FESTIF, NOS CONSEILLERS POURRONT VOUS SUGGÉRER UNE SÉLECTION DIFFÉRENTE D'AMUSE-BOUCHES POUR COMBLER LES GOURMETS LES PLUS RAFFINÉS

NO. 1

8/PERS. - 20\$

MI-CUIT DE SAUMON
SUMAC ET MÉLASSE DE POMME GRENADE

EMBROCHÉE DE CREVETTE
CORIANDRE, PURÉE DE MANGUES ET YUZU

RÔTI DE CAILLE
COMPOTE D'OIGNONS CONFITS AUX BLEUETS, SABLÉ AU CHEDDAR

RILLETTES DE CANARD AUX 5 ÉPICES
BEURRE D'ORANGE, BISCUIT AU ROMARIN

ENROULÉ DE CRÊPE ET PROSCIUTTO
PURÉE DE FIGUES, BÉBÉS ÉPINARDS ET ROQUETTE

FRUIT DU JACQUIER BARBECUE (VEGAN)
PIQUILLOS, PURÉE D'HARICOTS, AVOCAT

FINANCIER AUX CHAMPIGNONS RÔTIS
ARMILLAIRES DE MIEL MARINÉS, NOISETTES TORRÉFIÉES

CAVIAR D'AUBERGINES ET FETA AUX HERBES DE
PROVENCE
ROUELLE À LA TAPENADE ET TOMATES SÉCHÉES

NO.2

8/PERS. - 22 \$

THON EN CROUTE DE ZAATAR
MIEL ET CONCOMBRE

PÉTONCLE SAISI AUX AGRUMES
GRANNY SMITH, FENOUIL CONFIT

LONGE D'AGNEAU D'ICI
MARMELADE DE VIDALIA, SABLÉ AU SÉSAME

TERRINE DE LAPIN
OEUF DE CAILLE ET MAYONNAISE AUX HERBES

BŒUF YAKINIKU MARINÉ
CROUSTILLANT À LA FLEUR DE SEL, ÉMULSION ÉPICÉE,
CÉBÊTE AIGRE-DOUCE

MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE
CHOUQUETTE ET GELÉE DE FRAMBOISES AU SORTILÈGE

CRÉMEUX AU CHOU-FLEUR
TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ, CERFEUIL

PUMPERNICKEL ET FROMAGE NORVÉGIEN
FROMAGE FRAIS, PICKLE DE RAISINS



2019

Divers

SERVICE DE VAISSELLE BIODÉGRADABLE
EN SUPPLÉMENT À PARTIR DE 1,75 \$ PAR PERS.

LOCATION D'ÉQUIPEMENT (PORCELAINES, VERRERIE, NAPPES, TABLES, CHAISES, ETC.)
EN SUPPLÉMENT ET SUR DEMANDE

FRAIS ADDITIONNELS, S'IL Y A LIEU, POUR LE SERVICE LORS DE REPAS

FRAIS DE LIVRAISON À PARTIR DE 25 \$

FRAIS DE LIVRAISON POUR LA SÉLECTION DE PLATS CHAUDS À PARTIR DE 40 \$

POUR LE SERVICE DE BAR, IL NOUS FERA PLAISIR DE VOUS RENSEIGNER SUR NOS FORFAITS

PRIX ET MODIFICATIONS SUJETS À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS

TAXES EN VIGUEUR