



## *Menus des fêtes*

(DISPONIBLE À PARTIR DU 26 NOVEMBRE JUSQU'AU 21 DÉCEMBRE 2018)

MINIMUM DE 8 PERSONNES

LA NOURRITURE QUE NOUS SERVONS EST ÉLABORÉE PAR NOTRE CHEF EXÉCUTIF ET SON ÉQUIPE, PRÉPARÉE DANS NOS CUISINES PAR SOUCI DE QUALITÉ ET DE FRAÎCHEUR. SAVEUR, TEXTURE ET COULEUR SERONT AU RENDEZ-VOUS.

*L'équipe de Maître & Chef vous souhaite un joyeux temps des fêtes!*

**MAÎTRE & CHEF**

*Traiteurs depuis 1988*

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

*Cave St-Jacques*

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





**M & C**

## *Buffet froid*

MINIMUM DE 8 PERSONNES – AJOUTER 1.75\$/PERS. POUR SERVICE EN COFFRET INDIVIDUEL

*Sandwichs ou plat froid (choix de un) – 2 salades – Fromage – Dessert*

### *Sandwichs*

RÔTI DE PORC AUX ÉPICES DE NOËL, TARTINADE AUX FIGUES, PAIN BRIOCHÉ  
CONFIT DE DINDE, POIRES À LA CANNELLE, ÉPINARDS, PAIN À LA BETTERAVE  
PAIN MULTIGRAINS, SAUMON FUMÉ, ÉMULSION DE MANDARINE ET ESTRAGON, CONCOMBRE COMPRESSÉ AU  
CITRON

OU

### *Plat froid*

POITRINE DE DINDE, CHUTNEY DE CANNEBERGES, BERGAMOTE ET FRUITS SÉCHÉS

### *Salades (choix de deux)*

ROQUETTE ET ENDIVES, NOIX SABLÉES AU SIROP D'ÉRABLE, VINAIGRETTE À LA MARMELADE  
BETTERAVES MARINÉES, CÉLERI ET POMME, VINAIGRETTE AU CIDRE À L'ANCIENNE  
POMMES DE TERRE GRELOTS, POIS VERTS MARINÉS, CORNICHON, VINAIGRETTE CRÉMEUSE À LA MOUTARDE  
HARICOTS VERTS AMANDINE, PAIN D'ÉPICES, VINAIGRETTE AUX AGRUMES

### *Fromage*

BROCHETTE DE FROMAGE ET FRUIT

### *Dessert*

CRÈME LÉGÈRE AU CITRON, GÂTEAU AU CHOCOLAT NOIR AU BEURRE SALÉ, FRAISES SOUS-VIDE À LA VANILLE

*- 16.00\$/pers. -*

*Entrée en supplément – 6\$/pers.*

(CHOIX DE UNE, EN BUFFET SEULEMENT)

TRUITE DES BOBINES RÔTIE AU SOYA ET SIROP D'ÉRABLE, SHIITAKE, SAUCE AU MISO  
ÉCLAIR À LA MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE, CONFITURE D'OIGNONS AU PORTO  
TARTELETTE À LA DUXELLES, GIROLLES ET MORILLES, CANARD CONFIT (+2\$/PERS)

POUR CONSULTER NOTRE MENU RÉGULIER [WWW.MAITRETCHEF.COM](http://WWW.MAITRETCHEF.COM)

**MAÎTRE & CHEF**

*Traiteurs depuis 1988*

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





**M & C**

## *Buffet chaud*

STYLE BUFFET – 26.00\$/ PERSONNE

VEUILLEZ NOTER QU'UN DÉLAI DE 72 HEURES EST REQUIS

### *Plats chauds (choix de un)*

ÉPAULE DE PORC BRAISÉE

SARIETTE ET MARRONS

BŒUF EN CUISSON LENTE À LA BIÈRE D'ICI

ESTRAGON ET GRIOTTES

CUISSE DE DINDE CONFITE AU THÉ DES BOIS

SAUCE AU VIN CHAUD

MIJOTÉ DE CANARD

PIPERADE ET PIMENT D'ESPELETTE

AGNEAU AUX ÉPICES DOUCES

HARICOTS BLANCS ET ÉCHALOTES

PAVÉ DE SAUMON RÔTI AUX HERBES

BEURRE BLANC À L'ARGOUSIER ET CERFEUIL

CANNELLONI MAISON FARCIS À LA RICOTTA ET COURGE

SAUCE ALFREDO AU PESTO DE BASILIC

### *Accompagnements, pain et beurre*

### *Salades (choix de deux)*

ROQUETTE ET ENDIVES, NOIX SABLÉES AU SIROP D'ÉRABLE, VINAIGRETTE À LA MARMELADE

BETTERAVES MARINÉES, CÉLERI ET POMME, VINAIGRETTE AU CIDRE À L'ANCIENNE

POMMES DE TERRE GRELOTS, POIS VERTS MARINÉS, CORNICHON, VINAIGRETTE CRÉMEUSE À LA MOUTARDE

HARICOTS VERTS AMANDINE, PAIN D'ÉPICES, VINAIGRETTE AUX AGRUMES

### *Desserts (choix de un)*

BÛCHE DE NOËL FAÇON MAÎTRE & CHEF

(DISPONIBLE EN FORMAT MINI PÂTISSERIE OU TRADITIONNEL)

CRÈME LÉGÈRE AU CITRON

GÂTEAU AU CHOCOLAT NOIR AU BEURRE SALÉ, FRAISES SOUS-VIDE À LA VANILLE

ASSORTIMENT DE TRUFFES (3/PERS)

TRUFFE COULANTE À L'ÉRABLE

CHOCOLAT NOIR ET CONFIT DE FRAMBOISE

CHOCOLAT BLOND ET CAMEL AU SÉSAME

MINI PÂTISSERIES ET CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

**MAÎTRE & CHEF**

*Traiteurs depuis 1988*

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





## *En supplément*

### *Fromage (supplément de 8.00\$/personne)*

FROMAGES FINS DU QUÉBEC (50GR/PERS)  
CROÛTONS, NOIX, FRUITS SÉCHÉS

### *Entrées (choix de une)*

(SUPPLÉMENT DE 6.00\$/PERSONNE)

TRUITE DES BOBINES RÔTIE  
AU SOYA ET SIROP D'ÉRABLE, SHIITAKE, SAUCE AU MISO

ÉCLAIR À LA MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE  
CONFITURE D'OIGNONS AU PORTO

TARTELETTE À LA DUXELLES  
MOUSSE AUX GIROLLES ET MORILLES, CANARD CONFIT (+2\$/PERS)

### *\*TOURTIÈRE TRADITIONNELLE (6 PORTIONS)*

PORC, DINDE ET CERF  
KETCHUP AUX FRUITS MAISON

\*DOIT ÊTRE RÉCHAUFFÉE SUR PLACE DANS UN FOUR RÉGULIER OU SERVIR À TEMPÉRATURE AMBIANTE

**MAÎTRE & CHEF**

*Traiteurs depuis 1988*

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

