



Menus des fêtes

(DISPONIBLE À PARTIR DU 27 NOVEMBRE JUSQU'AU 22 DÉCEMBRE 2017)

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

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

Sandwichs

SAUMON AUX HERBES SALÉES, MAYONNAISE AU YUZU, CRESSON, PAIN BRIOCHÉ
DINDE CONFITE, CHUTNEY AUX FIGUES, NIÇOISE, PAIN À LA SEMOULE
JAMBON PARISIEN, MOUTARDE DE FRUITS À L'ANIS, BAGUETTE VIENNOISE

OU

Plat froid

BALLOTINE DE DINDE DE GRAIN FARCIE AUX ÉPINARDS ET CANNEBERGES

Salades (choix de deux)

ROQUETTE, FENOUIL, NOIX DE GRENOBLE, VINAIGRETTE À LA POMME GRENADE
BETTERAVES MARINÉES, CÉLERI ET POMME, VINAIGRETTE AU CIDRE À L'ANCIENNE
SALADE DE POMMES DE TERRE GRELOTS, POIS VERTS, CRÈME SURE AU SUMAC, VINAIGRETTE À L'ARGOUSIER
HARICOTS VERTS AMANDINE, PAIN D'ÉPICES, VINAIGRETTE AU CITRON

Fromage

BROCHETTE DE FROMAGE ET FRUIT

Dessert

CHOCOLAT BLOND ONCTUEUX AU CAMEL, BISCUIT AUX NOISETTES, CRUMBLE AUX CÉRÉALES ET CHOCOLAT

-16.00\$/pers.-

MINIMUM DE 8 PERSONNES – AJOUTER 1.50\$/PERS. POUR SERVICE EN COFFRET INDIVIDUEL

POUR CONSULTER NOTRE MENU RÉGULIER WWW.MAITRETCHEF.COM

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
TERRINE DE LAPIN AUX HERBES, ŒUF DE CAILLE ET MAYONNAISE AU CERFEUIL
TARTELETTE À LA DUXELLES, MOUSSE AUX GIROLLES ET MORILLES, CANARD CONFIT (+2\$/PERS)

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

BALLOTINE DE DINDE DE GRAIN

FARCIE AUX EPINARDS ET CANNEBERGES

MIJOTÉ DE CANARD CONFIT

PIPERADE ET PIMENT D'ESPELETTE

AGNEAU AUX ÉPICES DOUCES

HARICOTS BLANCS ET ÉCHALOTES

FILET DE TRUITE DES BOBINES

BEURRE À L'ORANGE

Accompagnements, pain et beurre

Salades (choix de deux)

ROQUETTE, FENOUIL, NOIX DE GRENOBLE, VINAIGRETTE À LA POMME GRENADE

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

SALADE DE POMMES DE TERRE GRELOTS, POIS VERTS, CRÈME SURE AU SUMAC, VINAIGRETTE À L'ARGOUSIER

HARICOTS VERTS AMANDINE, PAIN D'ÉPICES, VINAIGRETTE AU CITRON

Desserts (choix de un)

BÛCHE DE NOËL FAÇON MAÎTRE & CHEF

(DISPONIBLE EN FORMAT MINI PATISSERIE OU TRADITIONNEL)

CHOCOLAT BLOND ONCTUEUX AU CAMEL

BISCUIT AUX NOISETTES, CRUMBLE AUX CÉRÉALES ET CHOCOLAT

ASSORTIMENT DE MACARONS (2/PERS)

CHOCOLAT ET CRÈME À L'ÉRABLE

FRAMBOISES CONFITES, CHOCOLAT NOIR ET FRUITS SÉCHÉS

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

TERRINE DE LAPIN AUX HERBES

ŒUF DE CAILLE ET MAYONNAISE AU CERFEUIL

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

