

Prêt à griller



* COMMANDE PAR TÉLÉPHONE SEULEMENT *

514.937.0698

* COMMANDEZ 72H À L'AVANCE *

* LIVRAISON LE MERCREDI ET LE VENDREDI *



Prêt à griller

SEMAINE 1



BBQ BAVETTE

35\$/PERSONNE

BAVETTE DE BŒUF MARINÉE AU CAFÉ ET PIMENT D'ESPELETTE
PAPILLOTE DE LÉGUMES RACINES RÔTIS AU BEURRE ET ÉPICES
ASPERGES DU QUÉBEC, HUILE CITRONNÉE AU HERBES FRAÎCHES
SAUCE CHIMICHURRI EN POT MASSON
SALADE NIÇOISE
SHORTCAKE AUX FRAISES DU QUÉBEC



ROUGE



BROCHETTES MIX

35\$/PERSONNE

BROCHETTE DE FILET DE BŒUF ET LARDONS FUMÉS
BROCHETTE DE BLANC DE VOLAILLE RAS-EL-HANOUT ET MERGUEZ
BROCHETTES DE LÉGUMES DE SAISON
SALADE MÉDITERRANÉENNE
SAUCE VIERGE AUX OLIVES ET CÂPRES
ÉMULSION AUX HERBES FRAÎCHES
SHORTCAKE AUX FRAISES DU QUÉBEC



MOUSSEUX



BBQ TERRE ET MER

45\$/PERSONNE

CÔTELETTES D'AGNEAU MARINÉES AUX HERBES DU BAS-DU-FLEUVE
BROCHETTE DE CREVETTES CITRON ET FINES HERBES
PAPILLOTE DE LÉGUMES RACINES RÔTIS AU BEURRE ET ÉPICES
ASPERGES DU QUÉBEC, HUILE CITRONNÉE AU HERBES FRAÎCHES
SAUCE CHIMICHURRI
POMMES DE TERRE GRELOTS ÉCRASÉES À LA MOUTARDE DE MEAUX
ET ROMARIN
SHORTCAKE AUX FRAISES DU QUÉBEC



BLANC

Prêt à griller

SEMAINE 2



BROCHETTES MIX

35\$/PERSONNE

BROCHETTE DE HAUT DE CUISSE À LA THAÏ

BROCHETTE DE BŒUF À LA CITRONNELLE

SAUCE ÉPICÉE AU CHILI EN POT MASSON

BROCHETTE DE LÉGUMES, CHAMPIGNONS, COURGETTES, AUBERGINES ET POIVRONS

SAUCE AU MISO ET GINGEMBRE EN POT MASSON

SALADE DE FENOUIL CONFIT, BETTERAVES, CRESSON, VINAIGRETTE CHÈVRE ET ANETH

GÂTEAU RENVERSÉ FRAISE-RHUBARBE



BLANC

GUÉDILLE DE HOMARD

35\$/PERSONNE

GUÉDILLE DE HOMARD AUX TÊTES D'ASPERGES, BEURRE

CITRONNÉ, FENOUIL, TOBIKO ET HERBES FRAÎCHES, SERVIE SUR

PAIN VIENNOIS DE CHEZ MAMIE CLAFOUTIS

PLATEAU DE CHARCUTERIES FINES ET MARINADES

BAGUETTE

TABOULÉ DE COUSCOUS ET POIS CHICHES, TOMATES, OIGNONS,

FÊTA, CÉLERIS ET PITAS RÔTIS

GÂTEAU RENVERSÉ FRAISE-RHUBARBE



MOUSSEUX



BBQ TERRE ET MER

45\$/PERSONNE

CÔTE DE BŒUF DÉSOSSÉE À LA MOUTARDE

BROCHETTE DE CREVETTES À L'HUILE CITRONNÉE ET FINES HERBES

SALADE PANZANELLA, CROÛTONS, TOMATES DE SAISON, CONCOMBRES,

OIGNONS ROUGES, VINAIGRETTE TOMATE ET AIL CONFIT

ÉMULSION GRIBICHE SERVIE EN POT MASSON

SAUCE CHIMICHURI EN POT MASSON

ASPERGES DU QUÉBEC, HUILE CITRONNÉE AU HERBES FRAÎCHES

GÂTEAU RENVERSÉ FRAISE-RHUBARBE



ROUGE

Prêt à griller

SEMAINE 3



SAUMON PRÊT À GRILLER

35\$/PERSONNE

PAVÉ DE SAUMON AU CITRON ET HERBES DU BAS-DU-FLEUVE
SAUCE VIERGE AUX TOMATES CERISES, CÂPRES, FINES HERBES FRAÎCHES,
ÉCHALOTE ET CITRON
ASPERGES DU QUÉBEC, HUILE CITRONNÉE AUX HERBES FRAÎCHES
SALADE DE TOMATES CERISES, BOCCONCINI, BASILIC, ÉPINARDS,
VINAIGRETTE AU PESTO DE BASILIC
PAPILLOTE DE POMMES DE TERRE GRELOTS ÉCRASÉES À LA MOUTARDE DE
MEUX ET ROMARIN
CHURROS ET CONFITURE AUX FRAMBOISES DU QUÉBEC



BLANC



FIESTA TACOS

40\$/PERSONNE

BAVETTE DE BŒUF À TRANCHER MARINÉE AU PIMENT CHIPOTLE ET
CORIANDRE
BROCHETTE DE VOLAILLE DES FERMES ZINMAN AU CUMIN ET ZESTE DE
LIME
SALADE DE HARICOTS ROUGES, MAÏS, CORIANDRE ET JUS DE LIME
GUACAMOLE À LA CORIANDRE ET TOMATE
SALSA VERDE MAISON
CHIFFONNADE DE LAITUE
FROMAGE CHEDDAR RAPPÉ
PETITS TACOS SOUPLES AU MAÏS (5 PAR PERSONNE)
CHURROS ET CONFITURE AUX FRAMBOISES DU QUÉBEC



MOUSSEUX



CÔTES LEVÉES BBQ

45\$/PERSONNE

CÔTES LEVÉES À LA SAUCE BBQ MAISON
SAUCE BBQ MAISON
SALADE MESCLUN, RADICCHIO, PARMESAN, ASPERGES RÔTIES,
VINAIGRETTE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE
BROCHETTE DE COURGETTES, HALLOUMI ET PETITS LÉGUMES DU
MARCHÉ
FRITES DE POMMES DE TERRE DOUCES EN PAPILLOTE
CHURROS ET CONFITURE AUX FRAMBOISES ET CITRON



ROUGE

NOS VINS D'IMPORTATION PRIVÉE DE L'AGENCE BOIRES ONT ÉTÉ SÉLECTIONNÉS PAR NOTRE SOMMELIÈRE SPÉCIALEMENT POUR ACCOMPAGNER LES PLATS PRÊTS À GRILLER DU NOUVEAU MENU DE JULIEN LEBLANC TRAITEUR. TRÈS VERSATILES, LES VINS SAURONT PLAIRE AUX PALAIS LES PLUS EXIGEANTS.



PAX VINUM, PACO MOLINA 22,95\$

PACO EST UN CAVA SEC ET FRAIS, UNE BELLE BULLE CLAIRE AUX ARÔMES MINÉRALES LÉGÈREMENT CITRONNÉS ET À L'ACIDITÉ BIEN BALANCÉE. DÉLICIEUSE NATURE, CAR ELLE N'EST PAS DU TOUT SUCRÉE, ELLE SERA ÉGALEMENT TRÈS APPRÉCIÉE EN COCKTAIL TELS LES SPRITZ.



GOTA, MESA BRANCO 21,95\$

JOLI VIN BLANC SEC DU DÃO, RÉGION CÔTIÈRE DU PORTUGAL. FRAIS, FRUITÉ LÉGÈREMENT SALIN, IL SERA IDÉAL À L'APÉRO ET ACCOMPAGNERA À MERVEILLE FRUITS DE MER, POISSONS, LÉGUMES GRILLÉS ET BELLE JOURNÉE ENSOLEILLÉE.



GOTA, MESA TINTO 21,95\$

VIN ROUGE DU DÃO EN ASSEMBLAGE DE CÉPAGES INDIGÈNES PORTUGUAIS. TRÈS REPRÉSENTATIF DU TERROIR D'OÙ IL PROVIENT, LE MESA TINTO EST UN VIN GORGÉ DE SOLEIL. UN NEZ DE PRUNE CUIE ET DE CERISE NOIRE, LA BOUCHE EST STRUCTURÉE ET LES TANINS SONT PRÉSENTS SANS ÊTRE ASSÉCHANT. IL SERA PARFAIT EN ACCORD AVEC LES GRILLADES DE VIANDES ROUGES TELS L'AGNEAU ET LE BŒUF.

Calendrier

JUIN

8 AU 14 : SEMAINE 1

15 AU 21 : SEMAINE 2

22 AU 28 : SEMAINE 3

29 AU 5 : SEMAINE 1

JUILLET

6 AU 12 : SEMAINE 2

13 AU 19 : SEMAINE 3

20 AU 26 : SEMAINE 1

27 AU 2 : SEMAINE 2

AOÛT

3 AU 9 : SEMAINE 3

10 AU 16 : SEMAINE 1

17 AU 23 : SEMAINE 2

24 AU 30 : SEMAINE 3

SEPTEMBRE

31 AU 6 : SEMAINE 1

7 AU 13 : SEMAINE 2

14 AU 20 : SEMAINE 3

21 AU 27 : SEMAINE 1

28 AU 4 : SEMAINE 2