

MENU DES FÊTES *2025*



Julien-Leblanc

TRAITEUR



Cette année, nous avons le plaisir de vous proposer deux menus festifs, disponibles du **15 novembre au 24 décembre**.

Pensés pour célébrer les traditions et sublimer les saveurs du temps des Fêtes, ces deux propositions sauront répondre à toutes les envies.

Le Menu d'Antan met à l'honneur les grands classiques de la table québécoise, dans une approche chaleureuse et authentique.

Le Festin Signature propose une table généreuse aux accents contemporains, pensée pour ceux et celles qui souhaitent vivre un moment gourmand tout en élégance.

Quel que soit le menu que vous choisirez, c'est avec grand plaisir que nous prendrons part à vos célébrations, en vous offrant une expérience gourmande à la hauteur de ce moment précieux.

Pour commencer la fête en douceur, nous vous proposons également une **sélection de nos canapés gourmets**, idéals pour un apéritif raffiné avant le repas.

En plus de nos menus, nous vous offrons une **carte des vins** soigneusement sélectionnée, des **produits à la carte**, ainsi que des **services complémentaires** : personnel de service, location de matériel et plus encore, afin de vous accompagner dans l'organisation de vos réceptions de fin d'année.



Julien-Leblanc
TRAITEUR





CANAPÉS.

Minimum de 12 convives - Choix de 3 canapés par personne

À partir de 10\$

VÉGÉTARIENS

GRATIN DAUPHINOIS AU COMTÉ ET THYM, CRÈME SÛRE À L'OIGNON (servit chaud ou froid)

TÊTE DE MOINE, PALETS BRETONS, FIGUES

POISSONS ET FRUITS DE MER

CROMESQUIS DE SAUMON À L'ANETH, TOBIKO, CRÈME AUX HERBES (servit chaud ou froid)

ARANCINI À L'ENCRE DE SÈCHE ET NDUJA (porc), MAYONNAISE AU CURCUMA (servit chaud uniquement)

SALADE DE HOMARD, MAYONNAISE AU FENOUIL, TOBIKO NOIRE, BRIOCHE AU BEURRE

VOLAILE

CHOUQUETTE, PARFAIT DE FOIE GRAS DE MARIEVILLE, COMPOTÉE DE GADELLE

RILLETES DE CANARD, BRIOCHE AU BEURRE, DIJONNAISE, PICKEL IDÉAL, ANETH

ARANCINI AU FOIE GRAS, CRÈME AUX MORILLES (servit chaud uniquement)

VIANDE

TARTARE DE BOEUF, SABLÉ AU CHEDDAR, ÉMULSION AUX TROIS POIVRES

WELLINGTON DE FILET DE BOEUF, DUXELLES DE CHAMPIGNONS, FOIE GRAS, TREMPETTE TRUFFÉE (servit chaud uniquement)

Pour les canapés chauds, un four est nécessaire.
Un chef sur place est fortement recommandé.



MENU D'ANTAN

Minimum de 12 convives - Location des réchauds en SUS

30\$

SALADE (un choix)

CHOUX DE BRUXELLES, LAITUE FRISÉE ROUGE, VINAIGRETTE STILTON ET CIBOULETTE

MESCLUN, BETTERAVE, CHOU ROUGE, PACANES CARMÉLISÉES, VINAIGRETTE À LA CANNEBERGE DU QUÉBEC

PLAT PRINCIPAL (inclus les 4 produits)

TOURTIÈRE DE VEAU À L'ANCIENNE

RAGOÛT TRADITIONNEL DE BOULETTES ET PATTES DE COCHON

DINDE RÔTI, JUS DE CUISSON, FARCE TRADITIONNELLE

KETCHUP AUX FRUITS MAISON

ACCOMPAGNEMENTS (deux choix)

CHOU BRAISÉ ET RÔTI, PERSILLADE À L'AIL

DÉS DE COURGE, ROMARIN, NOIX DE GRENOBLE ET ÉRABLE

GRELOTS RÔTIS, GRAS DE CANARD, HERBES FRAÎCHES

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES

CASSOULET D'HARICOTS, TOMATES SÉCHÉES

DESSERT (inclus)

CHEESECAKE, FRAISES DU QUÉBEC, GRAHAM AU PAIN D'ÉPICES

Corbeille de pain et beurre inclus



FESTIN SIGNATURE

Minimum de 12 convives - Location des réchauds en SUS

38\$

SALADE (un choix)

CHOUX DE BRUXELLES, LAITUE FRISÉE ROUGE, VINAIGRETTE STILTON ET CIBOULETTE

MESCLUN, BETTERAVE, CHOU ROUGE, PACANES CARMÉLISÉES, VINAIGRETTE À LA CANNEBERGE DU QUÉBEC

PLAT PRINCIPAL (un choix)

WELLINGTON DE BETTERAVES, LENTILLES, ÉPINARDS, SAUCE FORESTIÈRE

MORUE POÊLÉE, POIREAUX AU BEURRE, ÉMULSION DE MOULES AU VIN BLANC

VOLAILLE DU QUÉBEC, BEURRE NANTAIS, AIL CONFIT ET ASPERGES

HAUT DE CÔTE DE BOEUF BRAISÉ, THYM ET VIN ROUGE

ACCOMPAGNEMENTS (deux choix)

CHOU BRAISÉ ET RÔTI, PERSILLADE À L'AIL

DÉS DE COURGE, ROMARIN, NOIX DE GRENOBLE ET ÉRABLE

GRELOTS RÔTIS, GRAS DE CANARD, HERBES FRAÎCHES

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES

CASSOULET D'HARICOTS, TOMATES SÉCHÉES

FROMAGE (inclus)

SÉLECTION DE FROMAGES FINS DU TERROIR, RAISINS ET CRAQUELINS

DESSERT (inclus 3 par personne)

MINI-GOURMANDISES : CHOU À LA PISTACHE et FORÊT NOIRE À LA CERISE et MACARON, CANNEBERGE DU QUÉBEC



À LA CARTE

MINI GOURMANDIES - 9\$

CHOU À LA PISTACHE
FORÊT NOIRE À LA CERISE
MACARON, CANNEBERGE DU QUÉBEC

BÛCHES DE NOËL

6 PERSONNES - 35\$ // 12 PERSONNES - 65\$

BÛCHE AUX BLEUETS ET THÉ DU LABRADOR, CROUSTILLANT AU
SARRASIN

BÛCHE AU CHOCOLAT-NOISETTE, CRÈME DIPLOMATE À L'ÉRABLE

CHEESECAKE - 5\$ la part

FRAISES DU QUÉBEC, GRAHAM AU PAIN D'ÉPICES

TOURTIÈRE - 20\$

AU VEAU À L'ANCIENNE (6 pointes)

BREUVAGES

BULLES

- PROSECCO ZONIN, ITALIE - 29\$
- NICOLAS FEUILLATE, CHAMPAGNE - 80\$

VIN BLANC

- PAUL MAS - GRENACHE BLANC, FRANCE - 26\$
- BORSAO - CHARDONNAY-MACABEO, ESPAGNE - 26\$
- LAUDUN - ASSEMBLAGE, FRANCE - 30\$
- CA'BOLANI - PINOT GRIGIO, ITALIE - 30\$

VIN ROUGE

- PAUL MAS - CABERNET DE CABERNET, FRANCE - 26\$
- BORSAO - ASSEMBLAGE, ESPAGNE - 26\$
- MODELO MASI - MERLOT, ITALIE - 26\$
- ROCCA DI MONTMASSI LE FOCAIE - SANGIOVESE, ITALIE - 28\$
- CHÂTEAU CAROLLE - ASSEMBLAGE, FRANCE - 32\$

BIÈRE

- LOCALE OU IMPORTÉE - 8\$
- MICROBRASSERIE - 10\$

COCKTAIL

- MAISON - 8\$
- PRÊT À BOIRE - 6\$ (en cannette)

SANS ALCOOL

- MOCKTAILS MAISON - 4\$
- BIÈRE - 6\$
- MOÛT DE POMME MICHEL JODOIN, QUÉBEC - 12\$
- PRÊT À BOIRE - 6\$