

MENU DU TEMPS DES FÊTES



Julien-Leblanc

TRAITEUR

Le Réveillon d'Antan

BUFFET CHAUD
38,00 \$ PAR PERSONNE
(MINIMUM DE 12 CONVIVES)

CHOIX DE SALADE

- SALADE DE COQUILLETTES, ROQUETTE, CAROTTES, POIVRE ROSE, VINAIGRETTE AU MIEL ET FRAMBOISE OU
- SALADE DE MESCLUN, RADICCHIO, BETTERAVES MARINÉES, GRAINES DE CITROUILLE ET VINAIGRETTE À L'ANETH CRÉMEUSE
- TOURTIÈRE DE VEAU À L'ANCIENNE ET KETCHUP MAISON
(DISPONIBLE À LA CARTE À 24 \$)
- RAGOÛT TRADITIONNEL DE BOULETTES ET PATTES DE COCHON
- DINDE RÔTIE SERVIE DANS SON JUS DE CUISSON, FARCE TRADITIONNELLE
 - SAUCE AUX ATOCAS ET AGRUMES CONFITES

CHOIX DE DESSERT:

- BÛCHE DE NOËL À LA FRAMBOISE, GANACHE AU CHOCOLAT BLANC OU
- TATIN DE POIRE ET CHOCOLAT NOIR

FestIn du temps des Fêtes

BUFFET CHAUD
39,00 \$ PAR PERSONNE
(MINIMUM DE 12 CONVIVES)

CHOIX DE SALADE

- SALADE DE COQUILLETTES, ROQUETTE, CAROTTES, POIVRE ROSE, VINAIGRETTE AU MIEL ET FRAMBOISE OU
- SALADE DE MESCLUN, RADICCHIO, BETTERAVES MARINÉES, GRAINES DE CITROUILLE ET VINAIGRETTE À L'ANETH CRÉMEUSE

CHOIX DE PLAT (MINIMUM 10 PAR SÉLECTION)

- SAUMON AUX HERBES DU BAS DU FLEUVE, BISQUE DE HOMARD ET ANETH
- VOLAILLE GRATINÉE AU 1608, SAUCE CRÉMEUSE À LA MOUTARDE ET AUX ASPERGES
- PORCHETTA CLASSIQUE RÔTI AUX HERBES ET SON JUS DE CUISSON
- HAUT DE CÔTE DE BŒUF FAÇON ROSSINI, SAUCE AU FOIE GRAS, TRUFFES ET CHAMPIGNONS (+4 \$)
- CUISSSES DE CANARD CONFITES, GLACE DE VIANDE À L'ANIS ÉTOILÉ, GREMOLATA (+4 \$)

(SUITE À LA PROCHAINE PAGE)

3. MINI-GOURMANDISES DE NOËL

- MACARON À LA PISTACHE MAISON

- MINI-CHOU À LA FRAISE

- TARTELETTE AUX DEUX CHOCOLATS

SERVICES

- LOCATION DE RÉCHAUDS : 30 \$/CH

- PERSONNEL DE SERVICE (MINIMUM DE 4H/EMPLOYÉ)

MAÎTRE D'HÔTEL : 46 \$/H

SERVEUR : 38 \$/H

CHEF : 46 \$/H

CUISINIER : 38 \$/H

- SERVICE DE BAR COMPLET (DÉTENTEUR D'UN PERMIS DE RÉUNION, DEMANDEZ À L'UNE DE NOS CONSEILLÈRES POUR PLUS D'INFORMATION)



Julien Leblanc
TRAITEUR