



Menu
Banquet

Julien-Leblanc

TRAITEUR



Entrées froides

Gaspacho de maïs et tomates jaunes, chèvre, maïs grillé, chapelure de pain grillée au paprika fumée, jeunes pousses de basilic



Jeunes pousses de laitue, tomates multicolores et artichaut grillé, comté 24 mois, vinaigrette à l'huile de basilic et moutarde à l'ancienne



Roulé de courgettes grilles deux couleurs, ricotta au citron, tomates séchées, basilic, pignons de pin et laitue



Betterave 2 couleurs, mousse de fromage de chèvre, huile aromatisée à l'aneth, ciboulette, jeunes pousses de moutarde, noix de pin torréfiées



Asperges 2 façons : blanchies et rubans en salade, pétales de pecorino, noisettes torréfiées, espuma truffée
(avec ou sans tranche de prosciutto)



Courge musquée rôtie au Garam Masala, pétales d'oignons, feta fouettée, gremolata de coriandre et menthe, graines de citrouille grillées, vinaigrette au tahini



Tartare de boeuf au zaatar et olive, poivron rouge grillé, concombre, menthe fraîche, zeste de citron et yogourt au ras-el-hanout



Saumon crudo furikake, concombre, , vinaigrette au kimchi, pousses de coriandre, soufflé de crevette



Gravlax de saumon betterave, labneh fouetté aux zestes de citron, croûtons, fines tranches de fenouil marinées à l'orange, feuilles de fenouil et jeunes pousses de pois



Magret de canard fumé, crème de topinambour au poivre des dunes, salicorne, pickles de betterave Chioggia, chips de topinambour



Foie gras torchon au vin de paille, croissant en croûton, bleuets 3 façons



Entrées chaudes

Velouté de céleri-rave rôti au thym, crème à l'ail confit, huile verte à la ciboulette,
chips de pelures de panais



Potage de carotte et miel, espuma de gruyère, croûtons en brunoise, pétales d'oignons rôtis



Mini steak de chou-fleur rôti au curcuma, noix de pin torréfiées, radis, menthe fraîche, sauce tahini et
coriandre, parmesan râpé



Mille-feuille aux champignons sauvages à l'estragon, fromage Louis Cyr, épinards sautés, crème à l'ail
confit et moutarde à l'ancienne



Risotto verde au crémeux de petits pois, têtes d'asperge et pois croquants, zeste de citron, chapelure de
pain grillé, parmesan
(avec ou sans tranche pétoncles)



Cappellacci à la patate douce, sauce crème aux cèpes et vin blanc, parmesan et sauge frite



Croquette de morue à la citronnelle, sauce au curry rouge, juliennes de légumes croquants marinés
(carotte, daikon, papaye)



Magret de canard rôti, poireaux confits, ail noir en crème, jus de cuisson



Filet d'agneau mariné au ras el hanout, persillade au zaatar, radis, glace de viande anisée, pomme grenade



Pieuvre grillée, lait de poivron rôti piri-piri, émulsion de feta, salsa méridionale, chips de pomme de terre
au piment d'Espelette



Pétoncles poêlés, jambon ibérique, crème de maïs, gastrique à la fleur d'ail



Plats principaux

Poissons

Saumon grillé en croûte d'herbes, beurre blanc à l'aneth

Morue, sauce vierge, tomates multicolores, câpres, olives et herbes fraîches, noix de pin torréfiées

Croquette de mahi-mahi sauce amok, mini bok choy, coriandre fraîche

Truite du Québec rôtie, mousseline d'artichauts et chèvre, beurre noisette

Étagé de doré confit au beurre d'estragon, purée d'épinards crémeuse, amandes effilées rôties, peluche d'estragon

Morue noire, beurre monté au miso, pois sucrés, salade de fenouil et suprêmes d'agrumes, ciboulette et feuilles de fenouil

Volaille

Suprême de volaille du Québec gratiné au noyan, beurre blanc

Involtini de volaille farcie à la ricotta, nduja et épinards, jus tomate aux olives

Cuisse de canard confite, chioggia, demi-glace au vin rouge et anis étoilé

Pintade confite, consommé à la morille, têtes d'asperge

Demi-magret de canard saisi, caramel d'olive Kalamata, pleurotes poêlés, oignons cipollinis confits, demi-glace

Agneau

Côtelettes d'agneau marinées au ras el hanout, persillade au zaatar, glace de viande anisée



Plats principaux

Boeuf

Bavette de bœuf, sauce aux champignons flambée au Whisky, persillade



Haut de côte de bœuf braisé au vin rouge et herbes aromatiques



Filet de bœuf grillé, sauce au poivre crémeuse

Porc

Flanc de porc croustillant, sauce vierge aux tomates et câpres, pickle d'oignons



Carré de porc du Québec grillé, gastrique à la fleur d'ail, poêlée de champignons au beurre

Veau

Côte de veau, petits pois, sauce charcutière



Joue de veau braisée, gremolata, jus aux herbes

Végétarien

Orgetto crémeux à la truffe, champignons sauvages et têtes d'asperges



Steak de céleri-rave grillé, salade de chou crémeuse et sauce BBQ fumée



Rotolo à la mozzarella et aux épinards à la milanaise



Desserts

Gâteau mousse chocolat, croquant praliné

—
Crème brûlée lavande et bleuets

—
Pavlova aux fruits de la passion

—
Tiramisu pistache et framboise

—
Paris Brest à la noisette érable et argousier

—
Trilogie de mini-gourmandises

—
Fondant au chocolat noir, coulis de fraise (sans gluten, végétalien)

—
Macaron pommes caramel cannelle



Julien-Leblanc
TRAITEUR