

MENU DES FÊTES

2026



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.





CANAPÉS

Minimum de 12 convives - Choix de 3 canapés par personne

À partir de 10\$

VÉGÉTARIENS

MINI RATATOUILLE AU SAFRAN 3.50\$
CHOU-FLEUR RÔTI, PISTACHES TORRÉFIÉES

POISSONS ET FRUITS DE MER

SALADE DE HOMARD AU FENOUIL 5\$
ASPIC DE BISQUE AU PASTIS DE MONTRÉAL

CUBE DE CABILLAUD AUX ZESTES D'AGRUMES 3.75\$
LAIT DE COCO À LA LIME, BRUNOISE DE MANGUE ÉPICÉE

VOLAILLE

PARFAIT DE FOIE GRAS AU PORTO 3.75\$
GELÉE DE POIRE AUX ÉPICES DE NOËL, OIGNONS CARAMÉLISÉS

VIANDE

FILET DE BŒUF SAISI 5\$
BOURSIN, CHANTERELLES MARINÉES, CAVIAR DE MOUTARDE

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





MENU D'ANTAN

Minimum de 12 convives - Location de réchauds en sus

À partir de 31\$

SALADES

SALADE DE ROQUETTE, FENOUIL, POIRES ET FROMAGE BLEU
ROQUETTE, FENOUIL ÉMINCÉ, POIRES FRAÎCHES, RANCH AU FROMAGE BLEU ET CIBOULETTE

PETITE VERTE AUX PACANES ET AUX CANNEBERGES
MESCLUN, BETTERAVES ROUGES, CHOU ROUGE, PACANES CARAMÉLISÉES,
VINAIGRETTE AUX CANNEBERGES DU QUÉBEC

PLAT PRINCIPAL - INCLUS LES 3 OPTIONS

TOURTIÈRE DE VEAU À L'ANCIENNE

RAGOÛT TRADITIONNEL DE BOULETTES ET PATTES DE COCHON

DINDE RÔTIE AU JUS, FARCE TRADITIONNELLE

KETCHUP AUX FRUITS MAISON

ACCOMPAGNEMENT

CHOU BRAISÉ À L'ORANGE

LÉGUMES RACINE RÔTIS, AUX NOIX DE GRENOBLE ET À L'ÉRABLE

POMMES DE TERRE GRELOTS COLORÉS RÔTIS AU GRAS DE CANARD, HERBES FRAÎCHES

PURÉE DE COURGE BUTTERNUT ET POMMES DE TERRE AU BEURRE

DESSERT

GÂTEAU AU FROMAGE
CANNEBERGES ET GRAHAM AU PAIN D'ÉPICES

INCLUS - CORBEILLE DE PAIN ET BEURRE



MENU SIGNATURE

Minimum de 12 convives - Location de réchauds en sus

À partir de 38\$

SALADES

SALADE DE ROQUETTE, FENOUIL, POIRES ET FROMAGE BLEU
ROQUETTE, FENOUIL ÉMINCÉ, POIRES FRAÎCHES, RANCH AU FROMAGE BLEU ET CIBOULETTE

PETITE VERTE AUX PACANES ET AUX CANNEBERGES
MESCLUN, BETTERAVES ROUGES, CHOU ROUGE, PACANES CARAMÉLISÉES,
VINAIGRETTE AUX CANNEBERGES DU QUÉBEC

PLAT PRINCIPAL - FAIRE 1 CHOIX

JALOUSIE DE POIREAUX AUX BRIE RÔTI, PÂTE FEUILLETÉE, FROMAGE BRIE, TOMBÉE DE POIREAU AU VIN BLANC, POIREAUX TORRÉFIÉS

*OPTION VÉGANE DISPONIBLE AVEC BEURRE DE CAJOU

PAVÉ DE MORUE POÊLÉ, SAUCE CRÉMEUSE AU FENOUIL ET À LA POMME VERTE

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI, BEURRE NANTAIS AUX CANNEBERGES ET À L'ESTRAGON

HAUT DE CÔTE DE BŒUF BRAISÉ, SAUCE AU PORTO ET À LA MARJOLAINE

ACCOMPAGNEMENT

CHOU BRAISÉ À L'ORANGE

LÉGUMES RACINE RÔTIS, AUX NOIX DE GRENOBLE ET À L'ÉRABLE

POMMES DE TERRE GRELOTS COLORÉS RÔTIS AU GRAS DE CANARD, HERBES FRAÎCHES

PURÉE DE COURGE BUTTERNUT ET POMMES DE TERRE AU BEURRE

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES FINS DU TERROIR, TUILE PRALINÉE AU NOISETTES,
CRÉMEUX À LA RHUBARBE

DESSERT

ENTREMET À A CITROUILLE
STYLE PUMPKIN SPICE LATTÉ



DESSERTS À LA CARTE

MINI GOURMANDISES (3 pp - 12.50\$)

CHOU À LA CRÈME
AUX PISTACHES ET AU SUCRE À LA CRÈME

MINI CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES
AU PORTO ET AUX NOIX CARAMELISÉES

MACARON AFTER-EIGHT
À LA MENTHE ET AU CHOCOLAT NOIR

BÜCHES DE NOËL

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

CHOCOLAT / FRAMBOISES / CAMERISES
GÉNOISE AU CHOCOLAT, CRÉMEUX AUX CAMERISES, COMPOTÉE DE FRAMBOISE

SUCRE À LA CRÈME D'ANTAN
SABLÉ AU CHOCOLAT BLANC, CRÈME À LA VANILLE, SUCRE À LA CRÈME,
SHORTCAKE

GÂTEAU AU FROMAGE

5\$ LA PART

CANNEBERGES ET GRAHAM AU PAIN D'ÉPICES



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\$




 Julien-Leblanc
 TRAITEUR