

SUGGESTIONS DU TEMPS DES FÊTES



• POULET

_ Ballottine de poulet à la mousse de volaille et sa mosaïque de petits légumes	4,39/ch
_ Chapon de grain Pro-Bouffe entier, roulé et assaisonné aux pistaches et canneberges (à servir chaud ou froid)	9,95/kg
* Cuisse de poulet en ballottine longue, mousse de faisan et canneberges (emballé saran)	16,95/kg
_ Demi Cornouaille, citron et thym	5,35/ch
_ Spirale de blanc de volaille et épinard, et ricotta	4,69/ch

• FOIE GRAS DE CANARD MULARD NATURE

· Catégorie A	86,20/kg	· Catégorie B	73,20/kg
_ Foie gras torchon au brandy			119,20/kg

• LAPIN

_ Ballottine de lapin jardinière	5,59/ch
_ Demi-râble farce fine et noisettes grillées	31,95/kg
_ Cuisson à la duxelles de cèpes	31,95/kg

• PORC

* Ballottine longue de porc du Québec, mousse de volaille, rillettes de haricots blancs et tomates confites	14,20/kg				
_ Ballottine de porc farcie à l'orange et moutarde de Dijon	3,29/ch				
* Canard-au-filet-de-porc façon PB	5,79/ch				
_ Carré de porc à la française	13,75/kg				
_ Coq-au-filet-de-porc façon PB	4,89/ch				
_ Jambon à l'os fumé à l'érable par l'artisan					
· décoré	9,80/kg	· sans couenne	7,75/kg		
_ Spirale de porc aux pommes caramélisées à l'érable	3,99/ch				
_ Porcelet (± 25 livres)					
· entier	125/ch	· désossé	160/ch	· farci au goût du client	285/ch

• VEAU

_ Petite côtelette de veau en gigotin, aux pistaches	6,95/ch
* Petit rôti de veau aux fèves rouges et Romano	15,20/kg
* Portefeuille de veau aux lentilles, champignons, orge perlée et petits légumes	6,95/ch
_ Portefeuille de veau, pancetta et foie gras	6,95/ch

• ENTRÉES FROIDES

* Dôme de canard et foie gras (36 unités x 70 gr)	189,50
* Mousse tomate et basilic (36 unités x 70 gr)	85,25
* Parfait de ris de veau, cake à l'échalote française et estragon (36 unités x 70 gr)	132,62
* Pyramide de foie de volaille et canard confit (36 unités x 70 gr)	113,68

• CAILLES ROYALES

_ Ballottine de caille royale en faisan, caille entière, désossée et roulée	6,95/ch
_ Farcies aux raisins dorés gonflés de Muscat	4,89/ch
_ Farcies au foie gras et Muscat	5,99/ch

• CANARD

_ Ballottine de canard aux cèpes et pomme aux baies roses	5,79/ch
* Canard entier, désossé et reconstitué aux griottes et foie gras	16,20/kg
_ Jambonnette de canard à la verticale farcie au zeste d'agrumes	5,49/ch
_ Paupiette de magret de canard mulard aux cèpes	5,79/ch

• AGNEAU

_ Côtelettes d'agneau en gigotin, aux noix de pin et romarin	5,95/ch
_ Mistral de filet d'agneau à la menthe	4,95/ch
_ Paupiette d'agneau, figues, dattes et pistaches	4,95/ch

• CHARCUTERIE CUITE

_ Agneau (jarrets confits)	17,20/kg
_ Canard (cuisses confites)	4,95/ch
* Galantine de canard et jambon de l'artisan	40,35/kg
* Galantine de pintade, pistaches et roquette	40,20/kg
* Galantine de poulet, tomates confites et thym	21,95/kg

• SAUMON, FRUITS DE MER ET TRUITE

* Saucisse cocktail de fruits de mer (120 unités x 20 gr)	60,00
* Saucisse cocktail de saumon au gingembre et à l'orange (120 unités x 20 gr)	54,00
* Truite fumée méchoui miel et épices (25 unités x 100 gr)	89,75

• DINDE DE GRAIN

_ Ballottine de blanc de dinde, érable et petits fruits	5,99/ch
_ Demi-dinde entière roulée, assaisonnée et farcie aux canneberges séchées au soleil et aux marrons nature	10,95/kg
_ Haut de cuisse de dinde en ballottine champignons des bois et canneberges	4,95/ch
_ Spirale de dinde érable et petits fruits	6,19/ch

• WELLINGTON

_ D'agneau, épinards et noix de pin grillées	7,59/ch
_ De wapiti, champignons et ciboulette	7,59/ch
* De dinde aux marrons et canneberges	5,69/ch
_ De canard et foie gras	7,45/ch
_ De filet de veau et champignons des bois	7,59/ch
_ De porc, pêche et oignons doux	5,69/ch

• FEUILLETÉS

_ Demi-lune « à la Québécoise »	2,79/ch
_ Demi-lune Trois Gibiers et champignons des bois	2,79/ch
_ Demi-lune de canard et de lapin confits aux poireaux	4,29/ch

• MINI-TOURTES OU TARTELETTES 4 POUCES

_ « À la Québécoise »	3,49/ch
_ Région du Saguenay-Lac-St-Jean	4,29/ch
_ Au dindon et pépites de maïs	4,69/ch
« Champlain » : quatre sortes de viandes en morceaux (volaille, porc, canard, gibier à plume ou à poil)	4,69/ch

• TOURTES OU TOURTIÈRES 9 POUCES

_ « À la Québécoise »	10,99/ch
_ Au dindon et pépites de maïs	15,29/ch
« Champlain » : quatre sortes de viandes en morceaux (volaille, porc, canard, gibier à plume ou à poil)	15,29/ch
_ Trois gibiers et champignons des bois	16,99/ch
_ Gibier à plumes, dinde et canneberges	11,99/ch

• CANAPÉS CHAUDS

* Fondu de ris de veau et champignons de l'Abitibi (à frire) (150 unités)	90,75
* Rouleau de « Pied de Vent » des Îles-de-la-Madeleine aux canneberges séchées (à frire) (150 unités)	153,93
* Keftas agneau (150 unités)	69,95
* Keftas poulet (150 unités)	69,95

• GIBIER À POIL

* Petit rôti de cerf assaisonné (gigue) ± 2 kg	35,20/kg
* Petit rôti de wapiti assaisonné ± 2 kg	36,25/kg

• GIBIER À PLUMES

_ Ballottine de faisan aux pommes et à l'estragon	6,09/ch
_ Ballottine de pintade farcie aux marrons nature, poire et poire William	6,09/ch
_ Pintade entière roulée et assaisonnée aux accents de pimblina et champignons des bois	16,95/kg

• POUR LES VÉGÉTARIENS

_ Medaglioni de légumes (petits légumes et ricotta)	9,95/dz
_ Medaglioni de poivrons grillés et ricotta	9,95/dz
_ Petit feuilleté demi-lune aux pleurotes et emmental	3,29/ch
_ Mini-tourte de légumes à la Provençale	4,29/ch
_ Terrine de légumes grillés et fromage de chèvre	22,40/kg

* Nouveautés 2009-10