

## Francis Beaulieu

TRAITEUR

## TABLE D'HÔTE CHAUDE

Sélection de Février 2012

(en vigueur du 6 février au 2 mars)

**Dîner chaud #1 \*****17,95\$**

Bouquet de laitue  
 Une entrée gourmande  
 Cassolette de volaille  
 Riz et légumes chauds

**ou**

Pâtes fraîches du jour  
 Pain et beurre  
 Mini pâtisseries

\*Nourriture livrée froide, à chauffer par vos soins.

**Dîner chaud #2 \*****20,95\$**

Bouquet de laitue  
 Une entrée gourmande  
 Une viande chaude  
 Un poisson chaud  
 Riz et légumes chauds  
 Pain et beurre  
 Desserts "Harmonie"

**Dîner chaud #3 \*****24,95\$**

Trois canapés du jour  
 Bouquet de laitue  
 Deux entrées gourmandes  
 Une viande chaude  
 Un poisson chaud  
 Riz et légumes chauds  
 Pain et beurre  
 Desserts "Harmonie"

*Faites votre sélection***Entrées gourmandes**

Kova de céleri rave et émincé de canard fumé  
 Mini-quiche au saumon fumé et gouda  
 Brochette de crevettes et prosciutto  
 Paupiette de poireaux, jambon et vinaigrette  
 Feuille de riz aux saveurs du jour  
 Assortiment de sushi  
 Choix du marché

**Poissons chauds**

1. Chou farci au mérour, sauce aux fruits de mer
2. Médaillon de lotte au bacon
3. Pavé de saumon grillé, sauce tomate à l'aneth
4. Filet de vivaneau à la basquaise
5. Choix du marché

**Viandes chaudes**

1. Poitrine de poulet tandoori, sauté d'aubergines
2. Longe de veau rôtie, sauce au poivre long
3. Sauté de veau aux zestes d'oranges et tomates
4. Filet de porc rôti au miel, demi-glace au cassis
5. Choix du marché

**514-727-0111**

## Francis Beaulieu

TRAITEUR

## EXTRAS À LA CARTE

▶ Salade fraîche du jour	2.95 \$
▶ Crudités et trempette	2.95 \$
▶ Fromages et fruits frais (50 gr) (Oka-Cheddar-Havarti)	4.25 \$
▶ Fromages fins et fruits frais (50 gr) <i>(Fromages du terroir québécois et français)</i>	6.25 \$
▶ Charcuteries, viandes froides et terrines (85 gr) (condiments et pains artisanaux)	5.25 \$
▶ Charcuteries, viandes froides et terrines (140 gr) (condiments et pains artisanaux)	8.75 \$
▶ Saumon fumé et garnitures	7.75 \$
▶ Salade de fruits frais (ou brochette de fruits frais)	2.95 \$
▶ Fraises au deux chocolats (2/ pers.)	3.25 \$
▶ Tuiles aux amandes	3.95 \$
▶ Mini pâtisseries maison (4/pers.)	3.25 \$
▶ Petits fours secs maison (4/pers.)	3.50 \$
▶ Gâteau du jour	3.50 \$
▶ Biscuits maison (2/pers.)	3.25 \$
▶ Chocolats fins (2/pers.)	3.50 \$

## BOISSONS

Boisson gazeuse  
Jus de fruits

Eau minérale  
Thé glacé

Eau de source  
Jus de légumes

## VAISSELLE ET AUTRES

**Vaisselle porcelaine**

Nous pouvons louer pour vous :

Assiettes

Verres

Ustensiles

Réchauds de table

**Livraison**

Frais de livraison : 25 \$  
(centre-ville de Montréal)

**Vaisselle jetable**

Vaisselle jetable

Vaisselle jetable VIP

Vaisselle biodégradable

Cuillères à salade

**Allergies/Végétariens**

Nous pouvons  
accommoder sans  
problème vos invités  
végétariens ou ayant des  
allergies.

**Service**

Pour un service professionnel  
et haut de gamme, notre  
équipe de maîtres d'hôtel,  
serveurs, barmen ou cuisiniers  
sont à votre disposition pour  
tous vos évènements.  
Consultez-nous.

514-727-0111

