

Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

TABLES D'HÔTES CHAUDES

Sélection de janvier 2012

(en vigueur du 5 janvier au 3 février)

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

Muffin salé au pesto vert, chorizo pimenté et crème sûre

Pithiviers de saumon fumé, herbes fraîches, câpres et oignons rouges

Tatin de canard confit aux endives caramélisées et thym

Gâteau de polenta et pepperonata au citron, soupçon de vinaigre de framboises

Feuille de riz aux saveurs du jour

Assortiment de sushi

Choix du marché

Poissons chauds

1. Panaché de pétoncles et saumon au Nouilly-Prat
2. Mahi Mahi à la vanille
3. Estouffade de flétan, croustillant d'avelines
4. Curry de lotte
5. Choix du marché

Viandes chaudes

1. Mijoté de bœuf aux olives
2. Mignon de porc sauté à la cannelle
3. Cuisse de canard confit, sauce aux bleuets
4. Blanquette d'agneau aux petits oignons
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

