

Francis Beaulieu

TRAITEUR

TABLES D'HÔTE CHAUDES

Sélection de Juin 2012

(en vigueur du 4 au 29 juin)

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 du jardin, chorizo pimenté et crème sûre

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

Tatin de canard confit aux endives caramélisées et thym

Cannelé de tomates séchées et basilic frais, vinaigrette balsamique

Feuille de riz aux saveurs du jour

Assortiment de sushis

Choix du marché

Poissons chauds

1. Filet de truite aux amandes
2. Panaché de lotte et crevette au curry
3. Filet de vivaneau grillé basquaise
4. Filet de bar poêlé, sauce parfumée à l'anis
5. Choix du marché

Viandes chaudes

1. Cuisse de pintade farcie, sauce aux petits fruits
2. Longe de veau rôtie, sauce pleurotes
3. Mijoté de bœuf aux légumes
4. Blanquette d'agneau à l'ancienne
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 aux 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 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 événements.
Consultez-nous.

514-727-0111

