

# Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

## TABLE D'HÔTE CHAUDE

*Sélection de Mai 2012*

(en vigueur du 30 avril au 1<sup>er</sup> 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**

Éventail de bocconcini, asperge et suprême d'oranges  
Tartelette au fromage de chèvre et poireaux confit au gras de canard  
Enfilade de chorizo et poivrons doux sur pic  
Roulade de saumon fumé, fromage à la crème, herbes du jardin et fine mie de pain  
Feuille de riz aux saveurs du jour  
Assortiment de sushis  
Choix du marché

### **Poissons chauds**

1. Filet de turbot, tapenade de tomates séchées et velouté de poissons
2. Pavé de mérrou poêlé, sauce verveine
3. Filet de saumon sauce homardine
4. Médailillon de lotte poêlée aux pleurotes
5. Choix du marché

### **Viandes chaudes**

1. Suprême de poulet façon normande
2. Émincé de veau au Marsala
3. Longe de porc rôtie à la fleur d'ail
4. Épaule d'agneau sautée aux pruneaux
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

