

# Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

## TABLE D'HÔTE CHAUDE

*Sélection de Mars 2012*

(en vigueur du 5 au 30 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**

Croque Gourmet

Duo de satay, bœuf et poulet

Crêpe fine garnie de crabe et crevettes de Matane, sur lit de bébés épinards

Cheese cake aux poireaux sur léger crumble salé

Feuille de riz aux saveurs du jour

Assortiment de sushi

Choix du marché

### **Poissons chauds**

1. Blanc de turbot à l'étouffé, sur crème de poireaux
2. Flétan aux avelines, sauce verveine
3. Filet de bar grillé, sauce Duglérée
4. Baudroie poêlée, sauce moutarde
5. Choix du marché

### **Viandes chaudes**

1. Poitrine de volaille poêlée, sauce au brie
2. Sauté de veau aux pleurotes sauce moutarde
3. Carbonade de bœuf Black Irish
4. Épaule de porc aux poires et gingembre
5. Choix du marché

**514-727-0111**

TABLE D'HÔTE CHAUDE



## 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

