

# Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

## TABLE D'HÔTE FROIDE

Sélection de Février 2012

(en vigueur du 6 février au 2 mars)

### Dîner Gourmand #1 17,95\$

Bouquet de laitue  
Une entrée gourmande  
Suprême de volaille  
du jour

**ou**

Poisson du jour  
Pain et beurre  
Mini pâtisseries

### Dîner Gourmand #2 20,95\$

Bouquet de laitue  
Une entrée gourmande  
Une viande froide  
Un poisson froid  
Fromages fins fruits frais  
Pain et beurre  
Desserts "Harmonie"

### Dîner Gourmand #3 24,95\$

Trois canapés du jour  
Bouquet de laitue  
Deux entrées gourmandes  
Une viande froide  
Un poisson froid  
Fromages fins fruits frais  
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 froids

1. Filet de saumon mangue et tomates
2. Filet de perche grillé, sauce vierge aux herbes fraîches
3. Pavé de mérrou chemisé au poivre, mousseline d'agrumes
4. Roulade de sole et légumes parfumée à la citronnelle
5. Choix du marché

### Viandes froides

1. Escalope de veau au fromage suisse, tomate et basilic
2. Filet d'agneau sauté, vinaigrette aux framboises
3. Longe de porc aux abricots
4. Poulet grillé, sauce vierge aux petits fruits
5. Choix du marché

**514-727-0111**

TABLE D'HÔTE FROIDE

# Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

TABLE D'HÔTE FROIDE

## 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) (Fromages du terroir québécois et français)	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

### 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 événements.  
Consultez-nous.

**514-727-0111**