

Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

TABLE D'HÔTE FROIDE

TABLE D'HÔTE FROIDE

Sélection de janvier 2012

(en vigueur du 5 janvier au 3 février)

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

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 froids

1. Pavé d'espadon grillé, sauce kamikaze
2. Filet de saumon, mangue et tomates
3. Roulade de sole et légumes à la citronnelle
4. Nuggets de lotte, sauce tartare
5. Choix du marché

Viandes froides

1. Côtes d'agneau grillées à la menthe
2. Contre-filet de bœuf au mesquite et sa mayonnaise
3. Longe de veau en croûte de noix, crème sûre aux poivrons
4. Poulet grillé, sauce vierge aux petits fruits
5. Choix du marché

514-727-0111



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