

Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

TABLE D'HÔTE FROIDE

TABLE D'HÔTE FROIDE

Sélection de Mai 2012

(en vigueur du 30 avril au 1^{er} juin)

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

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 froids

1. Filet de saumon mangues et tomates
2. Pavé de turbot rôti, salsita de tomates et ciboulette
3. Mahi Mahi grillé au sésame, sauce aigre-douce à l'orange
4. Médaillon de truite en feuille de nori, sauce kamikaze
5. Choix du marché

Viandes froides

1. Longe de veau rôtie aux pistaches, coulis de poivrons rouges
2. Tataki de bœuf orientale
3. Filet de porc farci aux abricots, vinaigrette aux herbes
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 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

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

