



Pochette événementielle
automne/hiver 2016-17



Francis Beaulieu
— TRAITEUR —

Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

Le début de soirée

12.75\$/pers (20 personnes et plus)

6 canapés froids

Napoléon coloré au tofu et poivron rouge

Roulé de courgette verte et chèvre au poivre rose, bouton enoki et pois vert

Pétoncle princesse mi-cuit, jus de pamplemousse, aneth tempura

Etagé de blinis de maïs, mousseline de saumon fumé, craquant et concombre

Noisette de bœuf aux épices, sauce chimichuri

Scone gherkins et crémeux de canard fumé et cornichons



Saveurs et traditions

21.00\$/pers (20 personnes et plus)

10 canapés froids

Nougat de chèvre aux fruits séchés et noix

Ceviche d'artichaut à la Méditerranéenne, écume aux saveurs d'agrumes

Tarte fine aux endives caramélisées et viande de Grison

Parfait d'omble chevalier, coriandre, perles de mangue et chantilly au wasabi

Smorrebrod au paprika fumé, truite confite et légumes marinés

Paupiette de sole et aioli truffé

Couteau de la mer, salsa de légumes aux herbes du St Laurent

Effeuillé de filet de veau et salsa verte de tomatillos

Salpicon de volaille de Guinée à l'orange

Tataki de bœuf aux fruits frais

*Sujet à changement sans préavis

Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

Exquises Sensations

29.50\$/pers (20 personnes et plus)

14 canapés/personne, soit : 8 bouchées froides, 4 bouchées chaudes et 2 bouchées sucrées
OU 8 bouchées froides, 2 petits plats au choix, 2 bouchées sucrées

8 canapés froids

Sablé au fromage Oka et julienne de pomme en gelée
Risotto au fromage Ossau Iraty et jambon basque
Pétoncle saisi, julienne de betterave à la coriandre et baie d'amélanancier
Cuillère de demi-crevette au Limoncello et fenouil braisé
Canard confit aux herbes en feuille de riz
Macaron de pain d'épices à la mousse de volaille à l'Armagnac
Maki de pot-au-feu en robe de poireau
Fondant de ris de veau en beignet, lamelle de fraise

OPTION 1 : 4 canapés chauds

Gratin de morue à l'Espelette
Mini-burger d'agneau, herbes et fromage de chèvre
Polenta aux herbes et tomates confites, copeaux de parmesan
Pogo de volaille, dip Cajun

OU

OPTION 2 : 2 petits plats chauds (choisir 2 options)

Braisé de bœuf au cacao et purée de Yukon Gold
Veau au romarin, tomates semi-confites et bulgur aux herbes
Filet de doré au thé du Labrador et quinoa au poivre des Dunes

2 canapés sucrés

Mousse aux canneberges sur pain de Gênes
Mini-brownies et ganache choco à la fève Tonka

*Sujet à changement sans préavis



Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

L'Épicurien

36.00\$/pers (20 personnes et plus)

18 canapés/personne, soit : 9 bouchées froides, 7 bouchées chaudes et 2 bouchées sucrées
OU 9 bouchées froides, 3 bouchées chaudes, 2 petits plats au choix, 2 bouchées sucrées

9 canapés froids

Pressé d'orge à la cébette, tomate confite et légumes grillés

Bavarois de poivron grillé et croquant de parmesan

Sphère de homard aux saveurs des Caraïbes

Dé de brioche toastée, rémoulade d'écrevisse aux herbes du Saint-Laurent

Crevette caramélisée au vert jus cajun et poivre de Madagascar

Caille en 2 façons et sa gelée d'érable

Opéra de pain d'épices et mousseline de volaille, figues et agrumes

Bague craquante d'agneau aux herbes fraîches, onctueux à la moutarde de Meaux

Tataki de veau au sésame, mangue et biseau d'asperge

OPTION 1 : 7 canapés chauds

Croque forestier au fromage du terroir

Tofu mariné à la Coréenne et riz croquant au wasabi

Cuillère de purée de patate douce et chutney de légumes

Dim-sum aux crevettes, coriandre et gingembre

Tournedos de bœuf, émulsion à l'estragon, façon Béarnaise

Croquette de sanglier confit, trempette aux aïrelles

Foie gras poêlé à la Camerise

OU

OPTION 2 : 3 canapés chauds

Croque forestier au fromage du terroir

Tofu mariné à la Coréenne et riz croquant au wasabi

Cuillère de purée de patate douce et chutney de légumes

2 petits plats chauds (choisir 2 options)

Joue de porc confite et garniture Grand-Mère

Tajine d'agneau au cari et dattes, semoule de blé aux raisins de Corinthe

Brandade de morue et truite fumée, beurre rouge et piment d'Espelette

Dos de saumon rôti sur julienne de racines au mirin

Nage de fruits de mer au gingembre et anis étoilé, riz croustillant



2 canapés sucrés

Assortiment de macarons colorés

Déclinaison de financiers

*Sujet à changement sans préavis

et si vous vous laissiez tenter par nos îlots concepts ...?

Station de fromages d'ici à notre façon

12\$/pers. (minimum 25 pers.)

Cannoli de chèvre

Amalgame de fines laitues, copeaux de Peau Rouge Brigham et nougatine de pistaches

Crème brûlée au camembert de nos régions et craquant brioché

Mousseline de fromage en Kova



Îlot de Madeleines en 1001 façons

10\$/pers. (minimum 25 pers.)

Madeleine ouverte, fouetté basilic et légumes

Madeleine open face foie gras et nougatine

Madeleine sandwich prosciutto, roquette et tomate confite

Madeleine entière de la mer, crevette et fleur de saumon

Le citadin sur pic

10\$/pers. (minimum 25 pers.)

Sucette de pétoncle sur jardin fleuri, trempettes variées

Pic London Broil (bœuf) laqué teriyaki à l'érable

Crevette cari vert et orange cubique coco

Sphère d'agneau, raisin de Corinthe, pignons, cari doux et bouquet du jardin



Bar à soupe nouveau monde

8.75\$/pers. (minimum 25 pers.)

Assortiment de délicieuses soupes froides «Shaker» devant vous, façon «Bar Fly». 3 soupes au choix :

- Onctueux de cucurbitacée au parfum «d'ocimum basilicum»
- Douceur estivale de melon tonifié au saké oriental
- Fraîcheur gourmande de pomme revue en façon tsatsiki
- Coulis de piments doux grillés, adouci au miel de nos régions
- Gaspacho de blé d'inde et betterave jaune, relevé de coriandre émincée

Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

AUTRES IDÉES DE STATIONS

(Prix hors matériel)

Les Spécialités Montréalaises

Station Poutine du Québec

12\$/pers

Succulentes pommes de terre d'ici, sauces maison et cheddar en grain Traditionnelle, au Pulled-pork, Sauce Napolitaine (VÉGÉ)

Station Smoked Meat et salade de choux

12\$/pers

Sandwich de cette célèbre viande fumée tranchée par un Chef

Station de gravlax de saumon et truite à la vodka d'ici

12\$/pers

Avec bagels et pain de seigle, salades variées

Station mini-burgers 3/pers

12\$/pers

Au choix : Burgers de bison et cheddar, Burger de pulled-pork et St Ambroise, Burger d'agneau, Burger de truite et saumon, Burger de Yuba à l'ananas, salade de pommes de terre, salade de légumes de saison.

Bar à huîtres de nos régions 5/pers

15\$/pers

Sélection d'huîtres de saison, pain de seigle, beurre, différentes sauces d'accompagnements

Table à dessert Québécoise 5/pers

12\$/pers

Traditionnel sucre à la crème maison, verrine de fraises des Mille-Îles, mini cupcakes à l'érable, gâteau aux bleuets, pudding chômeur au caramel à la fleur de sel



Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

La Gastronomie Internationale

Bar à sushis (5/pers)

12\$/pers

Large éventail de sushis, makis et sashimis, condiments

Station de verrines colorées

12\$/pers

Déclinaison de salades multicolores et d'entrées présentées sur des stations en étage

Jardin de crudités et légumes de saison

10\$/pers

Multicolores de légumes crus ou cuits accompagnés de sauces variées

Station de charcuteries et spécialités du terroir Basque

19\$/pers

Belle sélection de produits gourmands ou l'authenticité côtoie l'excellence du goût.
Des jambons des Aldudes tranchés devant vous, des chorizos, des saucissons "Jésus" servis sur du pain traditionnel au levain, des accompagnements savoureux, des salades de Saint-Jean-de-Luz, etc.

Station italienne

13\$/pers

Bruschetta en coque de parmesan et micro-pousses de roquette
Tomates, bocconcini et prosciutto, réduction de balsamique
Bar à pâtes en de multiples façons (viande, poisson, végété)

Station de galettes et crêpes bretonnes

12\$/pers

Galettes traditionnelles de Sarrazin garnies (viande, poisson, végété)
et succulentes crêpes de froment sucrées (pâte à tartiner, confiture, caramel au beurre salé, crème fouettée)

Stations sucrées

Table à dessert française (4/pers)

12\$/pers

Farandole de macarons parisiens, choux à la crème, chocolats fins, petits Paris-Brest, babas au rhum antillais, tartes au citron meringuées

Table à dessert Schéhérazade (4/pers)

12\$/pers

Gourmandise d'Aladin à la pistache, méli-mélo d'abricots et dattes confits au miel d'épices, verrines de fruits de l'Orient à la menthe poivrée, mille-feuilles de figue rôtie, Kulfi à la mangue et safran

Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

1 entrée, 2 salades, 2 plats, fromage et dessert
35.00\$/pers.

Les entrées (1 choix)

- ❖ Verrine de fromage de chèvre et caponata de légumes d'hiver au pesto de roquette
- ❖ Bouquet d'asperges à la pancetta grillée et copeaux de parmesan
- ❖ Portobello rôti et duxelle de champignons forestiers au cheddar de l'Île aux Grues

Les salades (choisir 2 options)

- ❖ Mélange de racines confites au miel et vinaigrette aux framboises
- ❖ Salade d'orzo au thon et olives Kalamata
- ❖ Salade du moment aux amandes rôties et fruits séchés, vinaigrette au Banyuls
- ❖ Salade de pommes de terre de ma grand-mère

Les plats principaux accompagnés de leurs garnitures (choisir 2 options)

- ❖ Navarin d'agneau au romarin et tombée de légumes d'automne à l'ail confit
- ❖ Braisé de bœuf aux herbes Amérindiennes, petites racines confites
- ❖ Blanquette de volaille à l'estragon et petits grelots cuits à blanc
- ❖ Manicotti de truite au fenouil et zestes de citron, crème à l'anis étoilé
- ❖ Roulade de perche sur julienne de légumes croquants au sésame et sauce asiatique

Les fromages

- ❖ Plateau de fromages, fruits séchés, craquelins
- ❖ Plateau de fromages fins, compote et chutney en harmonie **(extra \$5/pers)**

Les douceurs (3/pers)

- ❖ Buffet de notre Pâtissier



Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

Menu aux saveurs du Québec

A partir de 50\$/pers

Cocktail – 4 bouchées/pers

Pétoncle princesse mi-cuit, jus de pamplemousse, aneth tempura

Mini-galantine de volaille roulée aux atocas

Croquette de sanglier confit, trempette aux airelles (chaud)

Foie gras poêlé à la Camerise (chaud)



Pour aiguïser vos papilles (choisir 1 option)

Entrées froides

Trilogie Gaspésienne : truite Gravlax, homard des Iles, pétoncle rôti

Fondant de pintade aux pleurotes, mousse de canard du lac Brome et pétale de viande de grison des Laurentides

Nuage de chèvre au pesto sur sablé fondant au parmesan et pousses d'hiver

Ou Entrées chaudes

Ombre Chevalier rôti sur courge spaghetti et coulis au cassis

Coussin de veau de Charlevoix braisé sur julienne de racines au jus des bois

Etagé de légumes grillés au pesto de fleur d'ail et fromage Baluchon servi tiède

Plats principaux (choisir 1 option)

Filet de veau rôti aux herbes, sauce aux Camerises, terrine de pommes de terre **(extra \$7/pers)**

Croustillant de canard confit, sauce à l'amélanchier, terrine de pommes de terre

Carré de porcelet laqué à l'érable, sauce au cidre Rubicond et pommes caramélisées

Filet de morue noire cuit à basse température, mousseline de Yukon coulis de courge butternut

Plateau de fromages (extra \$8/pers)

Fromage de nos régions (3 sortes) servis avec confiture et sablés

Assiette gourmande

Pudding chômeur, sucre à la crème, chocolat à l'argousier, clafoutis aux bleuets

Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

Repas de Gala

A partir de 45\$/pers

Cocktail – 3 bouchées froides/pers

Risotto au fromage Ossau Iraty concassé de tomates et jambon Basque

Bavarois de poivron grillé et croquant de parmesan

Effeuillé de filet de veau et salsa verte de tomatillos

Pour aiguiser vos papilles (choisir une option)

Entrées froides

Truite gravlax sur salade de Wakamé

Porcelet confit au parfum d'épinette et sauté de bolets sauvages

Ou Entrées chaudes

Crème de panais aux effluves de Myrique Beaumier et caille confite sur croustille

Tatin de poire au vin rouge et Fleuron des Laurentides

Plats principaux (choisir une option)

Côtelette de canard grillé sur terrine de pomme de terre et céleri rave, sauce aux aïelles

Filet de bœuf et racines d'autrefois, poêlés au beurre **(extra \$7/pers)**

Filet de saumon confit à l'orange et gingembre, sur tagliatelle d'asperges au poivre rose et riz brun

Buffet de desserts de notre chef Pâtissier (3/pers)

