

En vigueur du 27 nov. au 22 déc. 2017

Pochette
corporative/événementielle
Noël 2017

Francis Beaulieu
— T R A I T E U R —



Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

REPAS D'AFFAIRES

Noël (du 27 nov. au 22 déc 2017)

Servis sur plateaux en céramique, inox ou jetables,
en boîtes à lunch ou assiettes individuelles

Repas d'affaires #1

12.95\$

Deux salades
Deux sandwiches de l'artisan
Dessert de Noël

Repas d'affaires #2

13.95\$

Une entrée
Deux salades
Deux sandwiches de l'artisan
Dessert ou mini-pâtisseries de Noël (2/pers)

Repas d'affaires #3

14.95\$

Deux entrées
Deux salades
Deux sandwiches de l'artisan
Dessert ou mini-pâtisseries de Noël (2/pers)

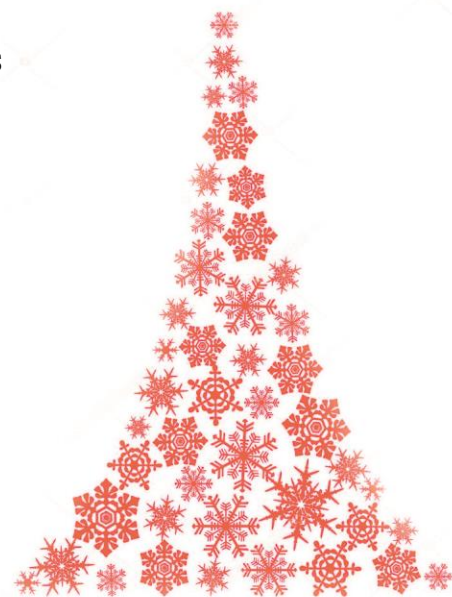
Repas d'affaires #4

16.95\$

Deux entrées
Deux salades
Deux sandwiches de l'artisan
Bâtonnets de fromage (2 mcx)
Dessert ou mini-pâtisseries de Noël (2/pers)

*****COCKTAIL APÉRITIF*****

**A partir de 3 canapés pour \$6.60/pers
(Devis sur demande)**



Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

FAITES VOTRE SÉLECTION

Entrées

- Terrine de poisson aux légumes d'hiver, sauce citron
- Rosace de saumon fumé sur salade d'algues et bébé roquette
- Cake aux olives noires, mousse de jambon fumé
- Tarte fine aux figues et fromage de chèvre au cumin
- Salade de courgettes grillées et feta mariné au pesto de tomates
- Caponata de légumes et salsa de mangue au piment d'Espelette
- Etagé de poivrons multicolores, quinoa rouge, émulsion au pamplemousse
- Sushis (végétariens et poissons ou fruits de mer)
- Feuille de riz végétarienne

Salades

- Bébé kale, radis chinois, sauce aux arachides et sésame
- Mélange de feuilles, vinaigrette aux canneberges et amandes grillées
- Pommes de terre Juliette à la moutarde de Meaux et raifort
- Salade de pommes de terre Yukon aux câpres et œufs durs
- Orzo au thon, crème sûre et zeste de citron
- Farfalles aux légumes grillés et épices de Noël
- Betteraves multicolores au poivre rose et fromage feta
- Haricots verts, pommes grenades et cœurs d'artichauts, sauce au Xéres
- Rémoulade de céleri rave et pommes vertes
- Salade de carottes au miel et raisins dorés

Sandwichs de l'artisan

Végé :

Scone aux épinard, baraté de mascarpone au poivre noir
 Pain aux tomates et julienne de légumes croquants, crème de poivrons rôtis
 Légumes grillés au cumin sur pain brioché toasté
 Poêlée de champignons à la fleur d'ail, baba ganoush et tortillas

Volaille :

Couronne aux canneberges, émincé de poulet grillé mariné au romarin, laitue croquante
 Roulé de volaille confite et pommes caramélisées
 Poulet mariné à la Cajun et fromage Suisse sur campagnard aux herbes
 Roulé de canard confit sauce à l'asiatique
 Boule de Noël volaille confite, fromage de chèvre baraté

Porc :

Porc effiloché sur pain aux épices sauce aux trois moutardes
 Pain naan et porc braisé aux oignons frits, houmous à l'ail confit
 Filet de porc émincé pain baguette et sauce aux pruneaux
 Baguettine au pavot, jambon, fromage, sauce tartare

Bœuf :

Bavette de bœuf grillée sur pain aux olives et copeaux de parmesan
 Bœuf braisé au vin rouge et cannelle, sauce moutarde sur baguette française
 Emincé de boeuf fumé, cornichons marinés et pain berbère

Veau :

Longe de veau et navets marinés sur pain berbère, sauce tzatziki
 Veau rôti et rémoulade de céleri sur pain au pavot
 Veau braisé au thym sur focaccia aux herbes, sauce aux abricots

Poisson :

Roulé au pain pumpernickel, rillettes de saumon et crémeuse aux câpres
 Roll brioché, thon aux olives
 Gravlax de truite sur pain multigrain, sauce au citron et julienne de betteraves marinées
 Roulé aux crevettes nordiques sauce cocktail et piment d'Espelette

Francis Beaulieu

TRAITEUR

TABLES D'HÔTE FROIDES

Servis sur plateaux en céramique, inox ou jetables, en boîtes à lunch ou assiettes individuelles

SÉLECTION DE NOËL 2017

(en vigueur du 27 nov. au 22 déc. 2017)

Table d'hôte froide #1
19.95\$

Une entrée gourmande
 Une salade au choix
 Une ½ portion de protéine
 2 mcx de sandwiches
 Bâtonnets de fromage (2)
 Bûche de Noël et coulis

Table d'hôte froide #2
19.95\$

Une entrée gourmande
 Une salade au choix
 Une protéine
 (portion complète)
 Pain et beurre
 Bûche de Noël et coulis

Table d'hôte froide #3
22.95\$

Une entrée gourmande
 Deux salades
 Une protéine
 (portion complète)
 Pain et beurre
 Bûche de Noël et coulis

FAITES VOTRE SÉLECTION

Entrées gourmandes

Gravlax de saumon au jus de betteraves rouges sur salade de légumes croquants
 Rouleau de saumon grillé, sésames rôtis et sauce kamikaze
 Rillettes de canard sur cake au cheddar et fines herbes fraîches
 Stick de grésin au prosciutto et salade de poivrons
 Labneh frais à la menthe, salsa d'ananas et mirepoix de légumes rôtis
 Verrine du Roi, guacamole, salsa de tomates et fromage frais

Salades

Cœurs de salade vinaigrette César et croûtons de pain à l'ail
 Aubergines rôties au cari jaune, tofu et pois chiche
 Salade de fèves noires, lanières de poulet et mangue
 Légumes du paysan, vinaigrette à l'érable et noix de Grenoble

Sandwichs pour T.H.F.#1

Pain aux tomates et julienne de légumes croquants, crème de poivron rôti
 Couronne aux canneberges, émincé de poulet grillé mariné au romarin, laitue croquante
 Pain naan et porc braisé aux oignons frits, houmous à l'ail confit
 Boeuf braisé au vin rouge et cannelle, sauce moutarde sur baguette française
 Veau rôti et rémoulade de céleri sur pain au pavot
 Roll brioché, thon aux olives

Poissons froids

1. Mahi mahi et rougail à la mangue
2. Marinade de fruits de mer et légumes grillés, vinaigrette aux herbes fraîches
3. Roulade de sole aux légumes racines sauce teriyaki
4. Papillote de truite, citronnelle et huile d'olive
5. Bar grillé sauce vierge

Viandes froides

1. Magret de canard poêlé sauce aux cassis
2. Rôti de dinde et gelée d'atocas
3. Longe de veau laquée au sirop d'érable et sésames grillés
4. Onglet de boeuf grillé sauce Mesquite
5. Filet de porc aux pommes et cannelle

Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

TABLES D'HÔTE CHAUDES

Servis sur plateaux en céramique, inox ou jetables, en boîtes à lunch ou assiettes individuelles

SÉLECTION DE NOËL 2017

(en vigueur 27 nov. au 22 déc .2017)

Table d'hôte chaude #1 *

19.95\$

Une salade

ou

Une entrée gourmande

Une protéine (portion complète)

Légumes et féculents

Pain et beurre

Bûche de Noël et coulis

Table d'hôte chaude #2 *

22.95\$

Une entrée gourmande

Une salade

Une protéine

(portion complète)

Pain et beurre

Bûche de Noël et coulis

*Nourriture livrée froide, à chauffer par vos soins.

Possibilité de livrer chaud sur demande. Location de cambro et/ou réchauds de table en sus.

FAITES VOTRE SÉLECTION

Entrées gourmandes

Gravlax de saumon au jus de betteraves rouges sur salade de légumes croquants

Rouleau de saumon grillé, sésames rôtis et sauce kamikaze

Rillettes de canard sur cake au cheddar et fines herbes fraîches

Stick de grésin au prosciutto et salade de poivrons

Labneh frais à la menthe, salsa d'ananas et mirepoix de légumes rôtis

Verrine du Roi, guacamole, salsa de tomates et fromage frais

Poissons chauds

1. Madras de lotte à l'indienne (ail, oignons, poivrons, pommes, lait de coco, cari)
2. Vivaneau pôlé aux zestes d'agrumes, sauce tomates pimentée
3. Turbot grillé, beurre blanc aux coulis de poivrons rouges
4. Cabillaud et graines de tournesol rôties, fondue de courgette à l'anis
5. Etagé de brandade de saumon et asperges

Salades

Cœurs de salade vinaigrette César et croûtons de pain à l'ail

Aubergines rôties au cari jaune, tofu et pois chiche

Salade de fèves noires, lanières de poulet et mangue

Légumes du paysan, vinaigrette à l'érable et noix de Grenoble

Viandes chaudes

1. Cuisse de pintade au vin rouge et épices, poires caramélisées
2. Effiloché de canard confit, légumes racines, jus léger
3. Sauté d'agneau au lait de coco et cari rouge
4. Longe de veau rôtie au vinaigre de cidre
5. Emincé de boeuf à l'Oriental



Francis Beaulieu

TRAITEUR

EXTRAS À LA CARTE

Salade	3.50\$
Entrée gourmande	4.75\$
Canapés du jour (3/pers)	6.60\$
Canapés du jour (5/pers)	11.00\$
Demi-portion de protéines viande/poisson	8.50\$
Bâtonnets de Suisse Canadien et Provolone (1 mcx de chaque)	2.50\$
Plateaux de fromage (3 mcx40g) et biscottes	5.00\$
Plateaux de fromages fins (40g) et biscottes	7.50\$
Fromages du terroir (50g) et biscottes	10.00\$
Charcuterie, terrine et pain (85g)	7.00\$
Saumon fumé, garnitures et pain (80g)	10.00\$
Salade de fruits ou brochette 4 fruits ou Plateau de fruits	3.50\$
Macarons (2/pers)	4.40\$
Barre tendre (2mcx)	3.50\$
Biscuits maison (2/pers)	3.50\$
Mini-pâtisseries (2/pers.)	3.50\$
Gâteau sur commande (48h à l'avance-20 pers. minimum)	3.75\$

BOISSONS (1.75\$)

Boisson gazeuse	Eau minérale	Eau de source
Jus de fruits	Thé glacé	Jus de légumes

DIVERS**Vaisselle**

Possibilité de location de vaisselle pour vous

Vaisselle jetableVaisselle biodégradable/compostable
Ustensiles jetables**Allergies/Végétariens**

Nous pouvons accommoder vos invités végétariens ou ayant des allergies.

Si vous avez, parmi vos convives, une personne ayant des allergies, vous devez nous en informer afin que nous prenions le maximum de précautions. Toutefois nous ne pouvons garantir l'absence de traces d'ingrédients allergènes à l'intérieur de nos plats*Service**

Pour un service professionnel et haut de gamme, notre équipe de maîtres d'hôtel, serveurs, barmen et cuisiniers sont à votre disposition pour tous vos événements. Consultez-nous.

Livraison

Frais de livraison : A partir de 25\$ (centre-ville de Montréal)



COCKTAIL DE NOËL

Cocktail 7 bouchées froides 15.50\$

(20 personnes et plus)

Buchette de patate douce à la tapenade d'olives Kalamata, salade de concombre au basilic

Millefeuille au foie gras et canard glacé à la réduction de Porto

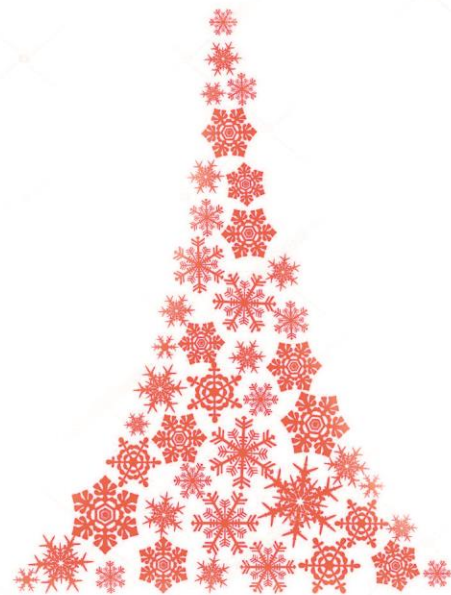
Médaille de homard au jus safrané sur sablé salé, rondelle de mangue

Roulé au sarrasin, Maki de saumon fumé aux épices et crémeuse à l'aneth

Sandwich de blinis, esturgeons fumés et caviar de Mujol

Poire pochée au vin rouge, farcie au fromage feta à la menthe et miel de nos forêts

Filet de cerf au poivre rose, chutney de camerise



Francis Beaulieu
— T R A I T E U R —

MENU DE NOËL À LA CARTE

A partir de 52.00\$

(20 personnes et plus)

Canapés froids

Filet de cerf au poivre rose, chutney de camerise

Médaillon de homard au jus safrané sur sablé salé, rondelle de mangue

Canapés chauds

Soupe de poisson épicée, croûton à la fleur d'ail

Foie gras poêlé à la Camerise

Entrée froide – 1 choix

Mozzarella Buffalo marinée, rosace de prosciutto et noix torréfiée au piment d'Espelette

Truite fumée à froid sur semoule de choux-fleurs et amélanchier, salade de Guakamé

OU

Entrée chaude –

Tatin de pomme pochée au vin rouge et épices, Ciel de Charlevoix fondant, micro-pousses à l'huile vierge

Fricassée de champignons sauvages en raviole, crémet de courge au Champagne

Plat principal – 1 choix

Saumon confit à l'orange et Mirin, tagliatelles d'asperges vertes au poivre rose et riz brun aux herbes salées

Carré de porcelet aux épices de Montréal, compotée de rhubarbe, panier de légumes d'hiver

Duo de veau (filet et paupiette à la truffe) sur pommes de terre des vendangeurs, sauce au Banyuls, panier de légumes d'hiver

Fromage (extra 8\$/pers) – 1 choix

Poêlée de prunes et fromage Riopelle aux amandes rôties

Grilled-cheese aux pommes fondantes et fromage Contomme des Cantons de l'Est, coulis de bleuets

Dessert – 1 choix

Bagatelle aux pommes caramélisées, mousse chocolat blanc et tuile de gâteau aux fruits

Croustillant mi-amer au pralin éclaté, bille de mousse mascarpone et coulis de framboise à la Grappa

Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

MENU DE NOËL TRADITIONNEL

Cocktail 4 bouchées/pers

Extra 8.80\$/pers

Canapés froids

Filet de cerf au poivre rose, chutney de camerise

Médaille de homard au jus safrané sur sablé salé, rondelle de mangue

Canapés chauds

Soupe de poisson épicée, croûton à la fleur d'ail

Foie gras poêlé à la Camerise

Buffet déposé au centre de la table

39.00\$/pers

20 personnes et plus)

Salades

Patates douces rôties et pommes vertes

Verdure d'hiver

Plats

Dinde rôtie aux épices et sarriette

Farce de pain aux pommes et raisins

Tourtière de viandes sauvages

Accompagnements :

Chutney de canneberges

Sauce aux épices

Gratin dauphinois

Légumes d'hiver rôtis et fruits confits

Dessert servi en centre de table

Gâteau aux fruits

Tarte au sucre

Biscuit de Noël

Bagatelle au mascarpone

*Sujet à changement sans préavis

