

Pochette événementielle
automne/hiver 2017

Francis Beaulieu
TRAITEUR



Le début de soirée

13.25\$/pers (20 personnes et plus)

6 canapés/personne

Canapés froids

Gâteau de patates douces à la tapenade aux olives Kalamata, salade de concombre au basilic

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

Roulé de sarrasin, maki de saumon fumé maison et crémeuse aux câpres

Risotto à l'Ossau Iraty, concassé de tomates et jambon basque

Cube de magret mi-fumé mi-cuit, laqué à l'orange

Cannoli à la mousse mascarpone et poivrons grillés



Saveurs et traditions

22.00\$/pers (20 personnes et plus)

10 canapés/personne

Existe aussi en formule 6 bouchées froides et 4 bouchées chaudes

Canapés froids

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

Etagé de légumes marinés, pâte de sésame noir

Pétoncle saisi, julienne de betteraves à la coriandre et baie d'amélanchier

Thon grillé aux épices boréales sur compotée de légumes d'automne

Homard aux saveurs des Caraïbes

Mille-feuilles au foie gras et canard glacé à la réduction de Porto

Effeillé de filet de veau et salsa verte de tomatillos

Filet de cerf au poivre rose, chutney de camerise

Bouquet d'asperges vertes, trempette au yoghourt à la feuille de Kaffir

Nougat de chèvre et fruits séchés

*Sujet à changement sans préavis

Exquises Sensations

31.00\$/pers (20 personnes et plus)

14 canapés/pers, 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

Galette de courgette au curcuma, concassé de tomates à la purée d'ail confit
Cake aux olives rôties, mousse de poivron rouge, tuile au cheddar
Bâtonnet de grissini, gravlax de saumon et zucchini mariné
Crevette caramélisée au vert jus cajun et poivre de Madagascar
Mousse de ris de veau au Porto, grillette de pain de campagne et oignons séchés
Roulé de filet de porc au miel et noix, bébé kale en salade
Bagel maison à la rillette d'oie et compotée de poire
Aspic de bocconcini gelée de tomates

OPTION 1 : 4 canapés chauds

Chili aux lentilles noires, coriandre fraîche en cuillère
Kefta d'agneau, sauce yoghourt & menthe
Cromesquis au crabe, beurre blanc au thé du Labrador
Croustillant de brick au Brie et canneberges confites

OPTION 2 : 2 petits plats chauds au choix

Brandade de morue et truite fumée au beurre rouge, tuile au cheddar
Joue de porc confite et garnitures Grand-Mère
Braisé de boeuf au cacao et purée de Yukon

2 canapés sucrés

Noix torréfiées aux épices et mousseux de bananes caramélisées
Crèmeux pistache sur sablé breton et palais de fraise



*Sujet à changement sans préavis

Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

L'Épicurien

39.75\$/pers (20 personnes et plus)

18 canapés/pers, 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

Gaufre aux herbes salées, compotée de rhubarbe, Paneer à la lime Kaffir
 Panacotta de lait de chèvre, coulis de tomates au parmesan
 Médaille de homard au jus safrané sur sablé salé, rondelle de mangue
 Sandwich de blinis, esturgeon fumé et caviar de Mujol
 Onglet de boeuf simplement rôti sur baguette et pesto du jardin
 Filet d'agneau du Québec, émulsion d'ail rôti au romarin
 Oeuf de caille miroir, confit de cuisse de caille au thym sur toast
 Parfait de volaille glacé à l'érable sur pain d'épices
 Mirepoix de légumes aux épices Berbères, fromage Labneh barraté en cuillère

OPTION 1 : 7 canapés chauds

Soupe de poisson épicée, croûton à la fleur d'ail
 Cube de thon au cari jaune et chutney de raisins à l'indienne
 Noix de Saint-Jacques grillée, piment oiseau, crumble de pistache
 Mignon de veau aux épices de Montréal et sauce BBQ
 Poitrine de faisan rôti embeurrée de choux de Savoie au bacon
 Cromesquis au vieux de cheddar de nos régions
 Tarte aux pommes croquantes, purée de topinambour à l'huile de truffe blanche

OPTION 2 : 3 canapés chauds

Noix de Saint-Jacques grillée, piment oiseau, crumble de pistaches
 Mignon de veau aux épices de Montréal et sauce BBQ
 Cromesquis au vieux cheddar de nos régions

Et 2 petits plats consistants au choix

Méli-mélo de riz sauvage aux 2 saumons
 Filet de doré au thé du Labrador et risotto au poivre des Dunes
 Veau braisé au romarin, tomates semi-confites et boulghour aux herbes
 Tajine d'agneau au cari et dattes, semoule de blé aux raisins de Corinthe
 Braisé de boeuf à la bière ambrée et mousseline de pommes russet

2 canapés sucrés

Mi-cuit au pralin, framboises caramélisées émulsionnées
 Burger au sablé Nantais, guimauve aux fruits de la passion, trempé choco

*Sujet à changement sans préavis

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

Station de fromages d'ici à notre façon

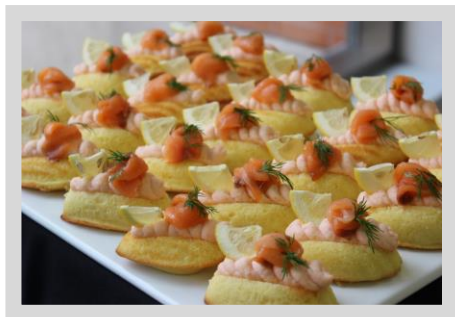
12\$/pers (minimum 25 pers.)

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 tomates confites

Madeleine entière de la mer, crevettes et fleur de saumon

Le citadin sur pic

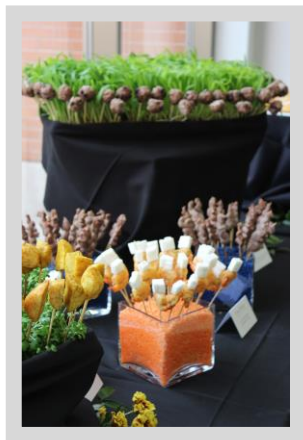
10\$/pers (minimum 25 pers.)

Sucette de pétoncle sur jardin fleuri, trempettes variées

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

Crevette au cari vert et orange, cubique coco

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



Bar à soupes nouveau monde

10\$/pers (minimum 25 pers.) - 3 soupes au choix

Onctueux de cucurbitacée au parfum "d'ocimum basilicum"

Douceur estivale de melon tonifié au saké oriental

Fraîcheur gourmande de pommes revue en façon tzatziki

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, burgers de pulled-pork et St Ambroise, burgers d'agneau, burgers de truite/saumon, burgers de Yuba-ananas, salade de pommes de terre et 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'accompagnement

Table à dessert du Québec 5/pers

12\$/pers

Traditionnel sucre à la crème maison, verrine de fraises des Mille-Iles, mini-cupcake 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 où 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 sarrasin garnies (viande, poisson, végété) et succulentes crêpes de froment sucrées (pâte à tartiner, confiture, caramel au beurre salé, crème fouettée)

Table à dessert Française (4/pers)

12\$/pers

Farandole de macarons Parisiens, choux à la crème, chocolats fins, mini 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 (minimum 25 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 duxelles 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

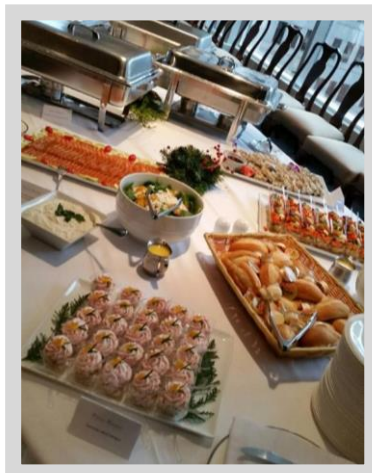
Les fromages

Plateau de fromages, fruits séchés, craquelins

Plateau de fromages fins, compotes et chutney en harmonie **(extra 5\$/pers)**

Les douceurs

Buffet de notre Chef Pâtissier



*Sujet à changement sans préavis

Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

Menu aux saveurs du Québec

A partir de 50.00\$/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

Salade du moment aux amandes rôties et fruits séchés, vinaigrette au Banyuls

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 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)

Fromages de nos régions (3 sortes) servis avec confitures et sablés

Assiette gourmande

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

*Sujet à changement sans préavis

Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

Repas de Gala

A partir de 45.00\$/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

Effeillé de filet de veau et salsa verte de tomatillos

Pour aiguiser vos papilles (choisir 1 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 Baumier et caille confite sur croustille

Tatin de poire au vin rouge et Fleuron des Laurentides

Plats principaux (choisir 1 option)

Côtelette de canard grillée sur terrine de pommes de terre et cèleri rave, sauce aux airelles

Filet de boeuf et racines d'autrefois poêlées au beurre **(extra 7\$/pers)**

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

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



*Sujet à changement sans préavis