

*Francis Beaulieu*  
— T R A I T E U R —

「 La saveur a sa signature 」

2019



# Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

## Le début de soirée

**15.00\$/pers** (20 personnes et plus)

6 canapés/personne

### Canapés froids

Brochette d'agneau au cumin, datte Medjool au sirop d'eau de rose

Maki de foie gras et mangue

Poulpe rôti à la Provençale sur pain à la spiruline

Douceur de sole et gravlax de saumon, crémeuse de Wasabi au caviar de Yuzu

Crème de bleu Bénédictin aux griottines et écrien de filo

Blinis de pommes de terre à la ciboulette, purée de topinambours à la truffe blanche



## Saveurs et traditions

**25.00\$/pers** (20 personnes et plus)

10 canapés/personne

Existe aussi en formule 6 bouchées froides et 4 bouchées chaudes

### Canapés froids

Contre-filet de bœuf en gravlax, crémeuse à la truffe blanche et salade de raifort

Mignon de cerf poêlé aux épices Boréales sur confiture de poires au Coureur des bois

Sucette de foie gras à la gelée de Pin Beaumier en croûte de pain d'épices

Abricots fermentés sur crème fleurette à la courge

Nougat de chèvre et fruits séchés

Opéra de lentilles noires, tomates confites sur pain aux olives

Étagé de légumes marinés, pâte de sésame noir

Pressé de pomme de terre à la moutarde, haddock fumé façon suédoise

Risotto à la bisque de homard, salade de crabe à l'orange sanguine

Congre fumé sur pain pumpernickel, crème de Labneh au citron vert

\*Sujet à changement sans préavis

## Exquises Sensations

**35.00\$/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

Mignon de bœuf fumé et pipette d'essence de Portobello au tamari

Tarte fine aux endives caramélisées et viande de grison

Confit de lapin, Baileys aux pruneaux sur croustille de patate douce

Étagé de betterave jaune au fromage Le Louché (brebis), crumble de noix

Caviar de perle du Japon à la spiruline sur blinis à la crème acidulée

Poivron grillé sur risotto au fromage Fleurs des Monts, crème d'échalotes françaises confites

Salade de crabe des neiges sur gelée au Yuzu, sablé à l'encre seiche, pousse de Shiso

Crevette à la pâte de cari vert Thaï piquée à la citronnelle et trempette aux tomates piquantes

### OPTION 1 : 4 canapés chauds

Chorizo piquant rôti, sauce aux haricots noirs à la coriandre

Saint-Pierre poché au vin jaune sur mousseline de Gabrielle à la lime

Rouleaux impériaux au Migneron, compotée de poire et poivre rose

Croquette d'edamame à l'estragon, sauce crémeuse à l'avocat

### OPTION 2 : 2 petits plats chauds au choix

Contre-filet de porcelet laqué aux épices de Montréal, chutney de rhubarbe

Raviole aux chanterelles et foie gras

Parmentier de canard au sirop d'érable et gingembre sur quinoa

### 2 canapés sucrés

Moelleux aux amandes, ganache au chocolat mi-amer et Vodka de Kamouraska

Noix torréfiées aux épices et mousseux de bananes caramélisées



\*Sujet à changement sans préavis

# Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

## L'Épicurien

**45.00\$/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

Filet de veau déposé sur crumble de pacanes et réduction de Poiré du Côteau Rougemont  
Onglet de bœuf simplement rôti sur baguette et pesto du jardin  
Mousse de dinde à la marmelade d'oranges, rosace de magret séché  
Bagel maison à la rillettes d'oie, compotée de poires  
Cannoli à la mousse de mascarpone et poivrons grillés  
Crevette de Matane à la salsa de mangues, Chimichurri à la coriandre  
Tartare de Thazard (thon banane) et citron préservé, salade de Wakamé aux deux sésames  
Émincé de tofu laqué à l'érable en robe de radis noir, légumes croquants à l'asiatique  
Pressé d'orge à la cébette, tomates confites et légumes grillés

### OPTION 1 : 7 canapés chauds

Croquette de pâté chinois, réduit de jus de veau au romarin  
Pintade sur confiture de tomates et tapenade d'olives  
Fricassée de Merlu aux chanterelles  
Morue Charbonnière marinée au safran sur coulis d'edamame au Wasabi  
Fricassée de palourde au chorizo, compotée de fenouil et poireaux  
Mini-pomme au Louis d'Or fondant, crumble aux noix  
Tarte à l'oignon caramélisé, beurre de poire et poivre rose

### OPTION 2 : 3 canapés chauds au choix

#### Et 2 petits plats consistants au choix

Braisé de bœuf à la bière ambrée et mousseline de pommes Russet  
Tagine d'agneau au cari et dattes, semoule de blé aux raisins de Corinthe  
Aloo Goby (pomme de terre et choux) sauce au cari  
Brandade de morue et truite fumée au beurre rouge et piment d'Espelette  
Ballotine de pintade forestière et courge spaghetti  
Étagé de céleri-rave et fricassée de champignons des bois, graines de millet

### 2 canapés sucrés

Bébé poire pochée au sirop safrané, mousse au chocolat torréfié,  
crumble de noix  
Financiers assortis

\*Sujet à changement sans préavis



# Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

## IDÉES DE STATIONS

(Minimum 2 stations - 20 personnes et plus)  
(Prix hors personnel et 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 - 13\$/pers

Sandwich de cette célèbre viande fumée tranchée par un Chef,  
salade de choux, pain de seigle et pickels

#### Station de gravlax de saumon et truite à la Vodka d'ici - 13\$/pers

Avec bagels et pain de seigle, salades variées

#### Station mini-burgers 3/pers - 15.50\$/pers

Au choix : burgers de bison et cheddar, burgers de pulled-pork et St Ambroise, burgers d'agneau,  
burgers de truite/saumon, burgers de lentilles Beluga et julienne de légumes rôtis,  
salade de pommes de terre et légumes de saison

#### Station de tartares 3/pers - 13\$/pers

Bœuf sur grillette de pain aux herbes, canard au miso et racine de taro,  
pétoncle en ceviche et salsa de coriandre, truite aux grenadillas et jus de passion,  
saumon aux câpres et trois moutardes

#### Bar à huîtres de nos régions 6/pers - 21\$/pers

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

#### Table à dessert du Québec 5/pers - 12\$/pers

Gâteau aux bleuets, pudding chômeur, chocolat à l'amélanancier, tartelette au sucre,  
verrine de fraises des Mille-Iles, mini-cupcake à l'érable

\*Sujet à changement sans préavis

# Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

## IDÉES DE STATIONS (SUITE)

(Minimum 2 stations - 20 personnes et plus)  
(Prix hors personnel et hors matériel)

### La Gastronomie Internationale

\*\*\*\*\*

#### Bar à sushis (6/pers) - 12\$/pers

Large éventail de sushis, makis et sashimis, condiments et salades en boîtes chinoises

#### Station de verrines colorées - 12\$/pers

Déclinaison de salades multicolores et 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 - 14.50\$/pers

Belle sélection de produits gourmands où l'authenticité côtoie l'excellence du goût, assortiment de salades et accompagnements savoureux.

#### 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, confitures, caramel au beurre salé, crème fouettée, fruits)

#### Table à dessert Française (5/pers) - 12\$/pers

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

#### Dessert 'C'est moi qui l'ai fait' - 12\$/pers

Faites votre propre dessert. On fournit :  
3 sablés ou biscuits (Brownie, sablé Tonka, Dacquoise pistache)  
3 mousses (fruits, chocolat, érable ou miel)

\*Sujet à changement sans préavis

# 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

Pour une 2<sup>ème</sup> entrée : +4\$

### **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 étoilée

Roulade de perche sur julienne de légumes croquants au sésame et sauce asiatique

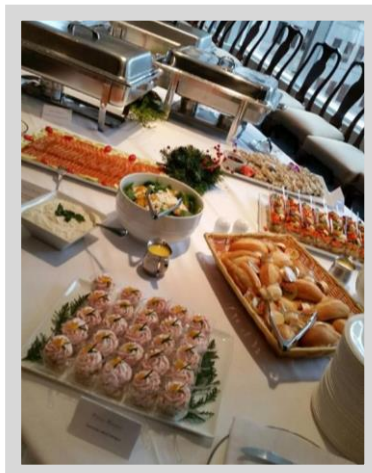
### **Les fromages**

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**

(20 personnes et plus)

### Cocktail – 4 bouchées/pers

Parfait de duo de champignons façon manicotti à la carotte et croquant de parmesan

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

Étagé de dinde, mousse de foie gras et viande de Grison

Bille de mascarpone, zestes de citron glacés au basilic, sur pain à la spiruline pousses de fenouil

### Pour aiguiser vos papilles (choisir 1 option)

#### Entrées froides

Trilogie Gaspésienne : Truite Gravlax, homard des Iles, pétoncle rôti (extra 5\$)

Fondant de pintade aux pleurotes, mousse de canard du lac Brome et pétales 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

Étagé 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'amélanancier, 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**

(20 personnes et plus)

### **Cocktail – 3 bouchées froides/pers**

Tacos de betteraves, guacamole de pois chiche, julienne de racines

Mini-burger de sushi au thon, sauce à la mangue épicée

Pintade laquée au cidre de glace et pommes fondantes

### **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 poires au vin rouge et Fleuron des Laurentides

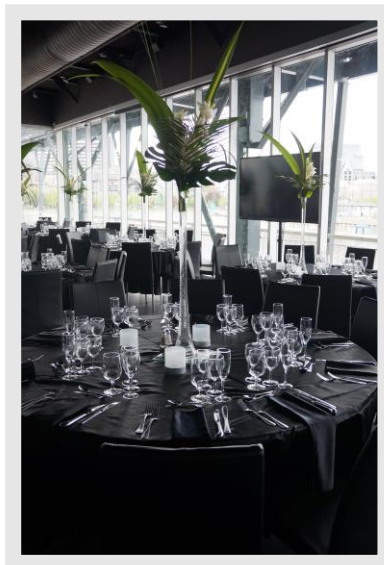
### **Plats principaux (choisir 1 option)**

Canard mi-cuit mi-fumé à l'orange rôtie sur terrine de pommes de terre et céleri-rave, sauce aux airelles

Filet de bœuf 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