

SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES

Dinde fermière	11\$/kg
Farce traditionnelle aux marrons	18\$/kg
Rôti de poitrine de dinde farcie aux baies de genièvre, foies de volaille et canneberges	25\$/kg
Bœuf Wellington et sa sauce Périgieux	22\$/pièce
Pintade fermière	20\$/kg
Le fameux boudin blanc truffé	40\$/kg
Le carré d'agneau en croûte d'herbes	52\$/kg
Le foie gras au torchon en habit de gala	22\$/100g
Le jambon fumé Gaspor	32\$/kg
Le chapon au beurre de truffes	11\$/kg
Le bocal de parfait de foie de pintades aux truffes	11\$/pièce
Le râble de lapin farci aux pruneaux	33\$/kg

MISES EN BOUCHE

Plateau de canapés (25 unités)	39\$
<i>Rillettes de crabe fumé et caviar, Camembert et fruits rouges, chorizo et hummus, mousse de foie de volaille maison aux champignons, chèvre et poivrons rôtis</i>	
Œufs mimosa au saumon fumé (24 unités)	32\$
Saucisses feuilletées au fromage (12 unités)	20\$
Assortiment de mini quiches (12 unités)	26\$
<i>Lorraine, saumon/épinards, chèvre/basilic</i>	

PÂTÉS ET TOURTIÈRES MAISON

Saumon	14\$
Poulet	14\$
Porc et veau	14\$
Saguenéenne (porc, veau, bœuf, poulet)	14\$

ENTRÉES (prix par personne)

Vol-au-vent de dinde aux morilles et porto	9\$
Feuilleté de ris de veau aux cèpes	16\$
Coquille St-Jacques	9\$
Gravlax de saumon, crémeux de panais et citron confit	12\$
Velouté de topinambour, betterave croustillante	7\$
Salade de betteraves rôties, Bleu d'Élizabeth, roquette et pacanes	9.50\$

PLATS PRINCIPAUX (prix par personne)

Pork Belly au cidre « Domaine de Lavoie » et pommes caramélisées	14\$
Gigot d'agneau rosé basse température, jus de cuisson au thym	17\$
Jambon de Noël braisé lentement au sirop d'érable	9.50\$
Moelleux de dinde fermière farci aux champignons, sauce Marsala	15\$
Ragoût de boulettes traditionnel	12\$
Filet de turbot aux agrumes et safran	17\$
Pétoncles rôties, pesto de basilic et chorizo	22\$
Koulibiak de saumon, velouté à l'aneth (8-10 personnes)	120\$

ACCOMPAGNEMENTS (prix par personne)

Gratin dauphinois	4.50\$
Poêlée de légumes	4\$
Polenta aux cèpes et parmesan	5.50\$
Tian de légumes méditerranéens	5\$
Purée de pomme de terre à la truffe	6.50\$

SPÉCIALITÉS GASTRONOMIQUES

Jambon Ibérico de bellota	Prix du marché
Caviar Beluga iranien	Prix du marché
Caviar Oscietre italien	Prix du marché
Truffes blanches d'Alba	Prix du marché
Truffes noires du Périgord	Prix du marché
Brie aux truffes affiné	Prix du marché
Caisse d'huîtres	Prix du marché
Saumon fumé artisanal	Prix du marché

PLATEAUX À PARTAGER (prix par personne)

Fromages et charcuteries	8\$
Truite et saumon fumés de Gaspésie	8.50\$
Crudités et trempette	4\$
Fruits frais	4\$
Mini desserts maison	7\$

BÛCHES DU TEMPS DES FÊTES (prix par personne)

Bûche « Signature 2020 »	7\$
<i>Mousse au chocolat noir et noisettes croquantes, bavarois vanille, compotée de bleuets, sablé breton au safran</i>	
Bûche « velours framboise »	7\$
<i>Mousse framboise, nougat au miel, financier aux pistaches</i>	

SUCRERIES VARIÉES

Galette des Rois (6 personnes)	27\$
Paris/Brest (6 personnes)	38\$
Tarte au citron meringuée (6 personnes)	22\$
Mini Pannetone aux fruits confits	5\$
Sucre à la crème au sirop d'érable (7 pièces)	7.50\$