

# Latina

ÉPICERIE GOURMET STORE



Temps des fêtes - Holidays 2014



Depuis 2000, Latina travaille avec de nombreux producteurs québécois et est reconnue pour la qualité, la richesse et l'originalité de son catalogue de produits.

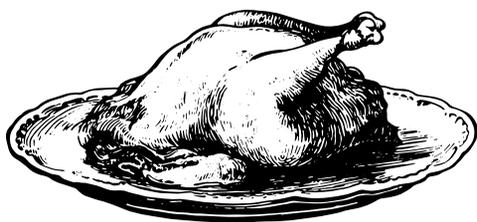
Dotée d'un chef primé, de bouchers de haut vol et de spécialistes avisés, régulièrement citée dans la presse gastronomique par des spécialistes tels que Philippe Mollé, Marie-Claude Lortie, Eve Dumas, Suzan Schwartz ou Lesley Chesterman, l'épicerie Latina s'est imposée comme le garde-manger incontournable des locavores et des gourmets.

Dans ce petit livret, nous avons regroupé nos créations originales et suggestions gourmandes pour vous simplifier la vie durant la période des fêtes.

*Since 2000, Latina's gourmet store has worked closely with numerous farmers from all over Québec, and is famous for the quality, diversity and originality of its catalog.*

*Composed of an awarded chef, master butchers and experienced advisers, regularly named by food specialists such as Lesley Chesterman, Suzan Schwartz, Philippe Mollé, Marie-Claude Lortie or Eve Dumas, the gourmet store as established itself as the dream gourmet store for local foodies and discriminating gourmets.*

*In this booklet, we have collected our original creations, and gourmet suggestions to make your life easier during the holidays season.*



*An english version of this menu is available online [chezlatina.com](http://chezlatina.com)*



## TRAITEUR GASTRONOMIQUE

Nommé meilleur chef français en 2012 à Abu Dhabi, où il dirigeait la cuisine d'un des restaurants de l'hôtel 5 étoiles Shangri-La, Alexandre Pernetta supervise les cuisines de Latina. Pour les fêtes, il vous propose un menu quatre services, de nombreuses créations disponibles à la carte, ainsi qu'un festival de foie gras à ne pas manquer. Bon appétit!

*Awarded Best French Chef of the Year in 2012 in Abu Dhabi, where he lead the french restaurant's kitchen at the Shangri-La 5 star hotel, Chef Alexandre Pernetta now supervises Latina's kitchens. For the Holidays season, he has created a four course meal, numerous courses available à la carte, as well as his famous Foie Gras Festival. Bon appétit!*

## MENU QUATRE SERVICES

Crabe des neiges en bavaois d'avocat, burrata crémeuse, tomates et citrons confits

Mille-feuille aux châtaignes, foie gras et cèpes en marmelade, viennoise noisette, velouté de marrons et parmesan

Filet mignon minute de bœuf vieilli à sec 40 jours, ribs confits, blinis de courge, tartinade d'oignons caramélisés, légumes de 36 heures, purée au Comté affiné 24 mois

Bûche du Mile End  
Mousse au chocolat praliné, caramel au beurre salé, biscuits macarons à la noisette, compotée de poires, pommes, figues et abricots

40\$/pers.

Version végétarienne disponible sur demande  
Vegetarian version available upon request



---

## PLAISIRS À LA CARTE

---

### SOUPES

Crème de courge musquée, châtaignes, brioche et parmesan. 6,50\$/pers.

Velouté de céleri rave, seigle et érable. 7\$/pers.

Soupe royale à l'oignon. 12\$/pers.

---

### ENTRÉES CÔTÉ MER

Cœur de saumon biologique cuit en gelée, crudités. 8\$/pers.

Panna cotta d'écrevisses, vichyssoise de poireaux. 12\$/pers.

Salade de homard à l'eau d'érable, artichauts et agrumes. 14\$/pers.

Langouste en bellevue. 16\$/pers.

---

### ENTRÉES CÔTÉ TERRE

Moka de dinde aux marrons, courge et canneberges au Sortilège. 7\$/pers.

Feuilleté de grenouilles aux girolles. 8\$/pers.

Vol-au-vent de ris de veau aux morilles. 9\$/pers.

Étagé de pain aux épices de Noël, caille Besnier et mousse de volaille. 9\$/pers.

---

### ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois. 3,50\$/pers.

Flan de panais à la réglisse. 3,50\$/pers.

Clafoutis de tomates à la provençale. 3,50\$/pers.

Purée de pommes de terre traditionnelle. 4\$/pers.

Poêlée forestière. 4\$/pers.

Carottes Vichy. 4\$/pers.

Épinards à la crème. 4\$/pers.

Tian de légumes. 4\$/pers.

Poêlée aux dix légumes. 4\$/pers.

Fagot d'asperges vertes entrelardées. 4,50\$/pers.

Pommes de terre à l'huile de truffe noire. 5\$/pers.

---

---

## RESERVEZ VITE / RESERVE NOW

Contactez-nous (514) 273-6561 ext. 2 Contact us

Commandez en ligne [chezlatina.com](http://chezlatina.com) Order online

---

### VIANDE

Croustillant de porcelet façon *Pork belly*, pommes boulangères, légumes racines et marmelade St-Antoine. 22\$/pers.

Tournedos de pintade aux langoustines et jus de volaille aux morilles. 23\$/pers.

Duo de cerf de Boileau, chou, pommes, canneberges, sauce Castor et atoca. 24\$/pers.

Grenadin de veau de lait, fondant de joues de veau braisées et gremolata en croûte de cèpes, rattes fumées au bois d'érable. 26\$/pers.

---

### CUISINE MODERNE

Spécialités réalisées sous-vide en cuisson lente

Roulade de dinde fermière farcie aux marrons et au Sortilège. 33\$/kg

Gigot d'agneau de sept heures. 35\$/kg

Ris de veau braisés. 49\$/kg

---

### POISSON

Mousseline de bar et saumon, sauce à l'oseille. 21\$/pers.

Flétan vapeur et saucisse du pêcheur, jus de bouillabaisse, rouille et croûtons. 22\$/pers.

Vivaneau piqué aux agrumes, opéra de crustacés à l'anis, coriandre et cardamome. 23\$/pers.

---

### DESSERT

Bûche du Mile End. 8\$/pers.

Plateaux de mignardises. 36\$ à 48\$

Corbeille de fruits et gourmandises (4 pers.). 36\$

---

les bons accords  
2014  
right pairings



Mostocotto  
Teanum



Confit d'oignons  
Les Compagnons



Marmelade au whisky  
Mackay & Macallan



Gâteau aux fruits vieilli au rhum  
Ken Ilasz

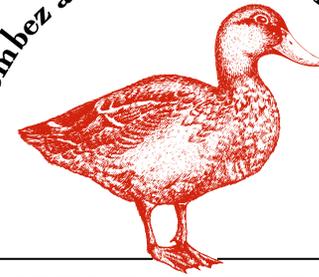


Perles de vinaigre à l'érable  
I-Sens



Perles de balsamique  
Tasto

Succombez à la tentation - Treat yourself



FESTIVAL DU FOIE GRAS

Foie gras de canard au torchon en habit de gala. 20\$/100g  
Pâté en croûte de canard fermier à la Lucullus. 8\$  
Verrine cochonne au foie gras de canard, boudin noir, pied de porc, oignons confits et gelée au porto. 9\$  
Tranche de foie gras de canard de vingt et un jours confit au sel de Guérande et poivre sauvage voatsiperifery. 9\$  
Tronçon de foie gras de canard poché au cabernet sauvignon. 9,50\$  
Tartelette d'escalope de foie gras de canard poêlée, poires confites et figues fraîches. 11\$  
Raviolis de foie gras de canard à l'épautre biologique, bisque de homard et truffe noire. 14\$

SPÉCIALITÉS GASTRONOMIQUES

Plateau de fruits de mer sur glace. Prix du marché  
Jambon ibérique vieilli trois ans. Prix du marché  
Sélection de caviars. Prix du marché  
Truffes blanches d'Alba. Prix du marché  
Douzaine d'escargots au beurre persillé. 24\$  
Brie aux truffes noires affiné. 4,50\$/pers.  
Saumon à l'érable, yuzu et saké fumé au bois de cerisier. 70\$/kg  
Homard en déshabillé. 28\$  
Plateau de charcuteries et fromages (1kg – 10 pers.). 70\$  
Plateau de poissons fumés artisanaux (1kg – 10 pers.). 70\$  
Plateaux de petits fours salés. 32\$ à 48\$

AUTRES SUGGESTIONS - OTHER OPTIONS

Téléchargez notre brochure traiteur - Download our catering brochure  
[chezlatina.com](http://chezlatina.com)

curiosités culinaires  
2014  
culinary curiosities



Coffret d'épices de Madagascar  
Madépices



Baies de sansho du Japon  
I-Sens



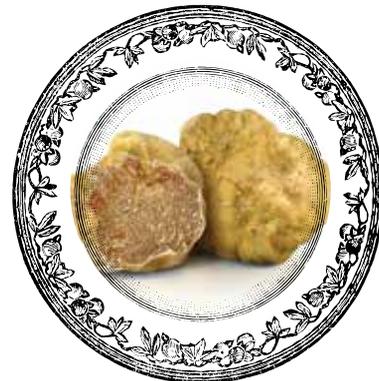
Sirup d'érable vieilli en fût  
Noble



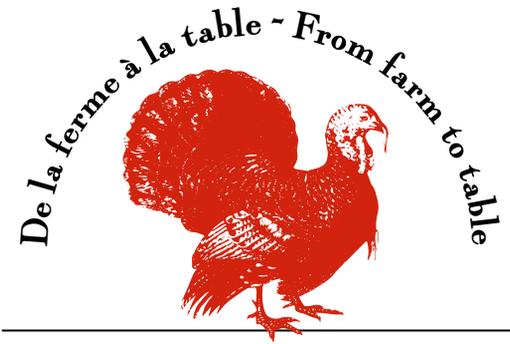
Sel rose de l'Himalaya  
Comptoirs & Compagnies



Baies de safran  
Société Original



Truffes blanches d'Alba  
Épicerie Latina



**BOUCHERIE D'EXCEPTION**

Nous sommes en relation avec de nombreux éleveurs traditionnels qui garantissent la qualité de nos viandes. Sur nos étales, les produits d'exception comme le porcelet Gaspor de St-Canut ou l'agneau de Kamouraska, ont fait notre renommée. Nous fournissons aujourd'hui quelques-uns des meilleurs restaurants montréalais.

*Our butchers maintain close relationships with many traditional farmers to ensure the quality of the meat we carry. The Gaspor Milk-Fed Piglets of St-Canut or the Lamb of Kamouraska have made the fame of our butcher's counter far beyond our neighborhood – we now provide for some of the best restaurants in Montreal.*

**SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES**

Boudin blanc truffé. 45\$/kg

Boudin blanc aux morilles. 45\$/kg

Dinde fermière. 10\$/kg

Dinde biologique. 13\$/kg

Oie fermière Québec-Oies. 22\$/kg

Farce traditionnelle aux marrons. 18\$/kg

Farce aux baies de genièvre. 18\$/kg

Chapon au beurre de truffes. 11\$/kg

Caille au foie gras et raisins. 7\$/pers.

Paupiette de pintade au camembert et canneberges. 30\$/kg

Jambon de porcelet Gaspor. 24\$/kg

Boeuf Wellington sauce Périgueux. 18\$/pers.

Épaule d'agneau au pesto et tomates séchées. 30\$/kg

Carré de cerf de Boileau en croûte de pistache. 79\$/kg

**SERVICE DE ROTISSERIE - ROASTING SERVICE**

Nous rôtissons votre viande et l'accompagnons d'une sauce maison pour 32\$ additionnels.

*For only 32\$ more, let us roast the piece of your choice and add a homemade sauce.*

**RESERVEZ VITE / RESERVE NOW**

Contactez-nous (514) 273-6561 ext. 1 Contact us  
Commandez en ligne [chezlatina.com](http://chezlatina.com) Order online

cadeaux gourmands  
2014  
tasty gifts



Mélange Hullbaloo  
Metropolis Coffee Co.



Miel du Plateau  
Alvéole



Sirops pour cocktails  
White Whale



Mélange César  
Walter



Blue of London  
Palais des thés



Gâteau aux fruits érable & whisky  
Toque et tablier



Jus de yuzu  
Yakami Orchards



Tonic concombre & estragon  
Les Charlatans



Beurre d'érable biologique  
Desève



Panettones traditionnels  
Pasticceria Muzzi



Fleurs au sirop  
Wild Hibiscus



Sucre d'érable, saké & yuzu  
I-Sens

cadeaux gourmands  
2014  
tasty gifts



---

## HEURES D'OUVERTURE

---

Pendant les fêtes, nous serons ouverts aux heures habituelles à l'exception des jours suivants.

*During the holidays, our stores will be open as usual, except for the following days.*

<b>20 et 21 décembre</b> Fermeture à 21h	<b>December 20-21</b> Closes at 9 pm
<b>24 décembre</b> Fermeture à 17h	<b>December 24</b> Closes at 5 pm
<b>25 décembre</b> <b>Fermé</b>	<b>December 25</b> <b>Closed</b>
<b>26 décembre</b> Ouverture à 12h Fermeture à 19h	<b>December 26</b> Opens at 12 am Closes at 7 pm
<b>31 décembre</b> Fermeture à 17h	<b>December 31</b> Closes at 5 pm
<b>1er janvier</b> <b>Fermé</b>	<b>January 1</b> <b>Closed</b>
<b>2 janvier</b> Ouverture à 12h Fermeture à 19h	<b>January 2</b> Opens at 12 am Closes at 7 pm

**chezlatina.com**

**LATINA MILE END**  
185, Saint-Viateur O, Montréal  
514 273-6561

**LATINA GOLDEN SQUARE MILE**  
1434, Sherbrooke W, Montréal  
514 507-6561