

Menus de saison - Automne 2017

Automne #1

Buffet froid



Médallions de porc farcis de saucisse au curcuma
Chutney de figues balsamique
Petite verrine de salades automnales
Bouchée de tortillas rillettes de saumon fumé
et carottes marinées à l'érable
Canapé de concombre concassé de tomates
et pêches au fromage de chèvre
Brochette de tomate cerise, ananas et bocconcini
au zeste de citron
Petit ciabatta brie, poire et épinards
Fougasse tomates mozza et fleur d'ail
Petits desserts maison
Vaisselle et ustensiles entièrement compostables

19\$ par personne (Commande minimum de 5 personnes)

Automne #2

Buffet froid



Émincé de poitrine de poulet citron et fleur d'ail
Sauce crémeuse citronnée au poivre noir concassé
Mini bagel ouvert porc effiloché BBQ et copeaux de cheddar
Bouchée de pita poire brie et canneberge
Pointes de fougasse féta aux olives noires et poivrons grillés
Légumes frais en crudités et savoureuse trempette maison
Salade colorée du jour
Petits desserts maison
Vaisselle et ustensiles entièrement compostables

15\$ par personne (Commande minimum de 5 personnes)

Menu d'octobre

Roulade de tortillas salade de poulet au cari doux
Ciabatta à l'avoine au rôti de porc mayo relevée
Pointes de fougasse fleur d'ail épinards mozza
Salade d'orzo à la grecque
Salade de carottes et fenouil
Petits desserts maison
Vaisselle et ustensiles entièrement compostables

12\$ par personne

Contenant et ustensiles entièrement compostables

Menus « Après-funérailles »

Menu #1

Mini bagel : saumon fumé, câpres, oignons rouges, aneth
Croissant au beurre : salade d'oeufs durs, mayonnaise, fines herbes
Mini ciabatta : jambon fumé, brie, confit d'oignons
Deux salades colorées du jour

11\$ par personne (minimum de 25 personnes)

Menu #3

version traditionnelle revisitée!

Petits sandwichs traditionnels en pointes :

version traditionnelle savoureuse à souhait!

- Œufs aux fines herbes
- Mousseline de jambon
- Salade de poulet

6 pointes par personne (pain blanc et blé entier)

Trois salades populaires :

- Pâtes maison crémeuses aux herbes
- Tomates marinées au basilic et copeaux de parmesan
- Chou crémeuse marinée au vinaigre de cidre

Légumes en crudités et savoureuse trempette

Bouchées de desserts maison

9\$ par personne (minimum de 25 personnes)

Menu #2

Poitrine de poulet émincée marinée au cari doux
Trempette moutarde de Meaux et miel
Pointe de fougasse : sauce tomate, tomates séchées, parmesan
Mini ciabatta : jambon, fromage suisse, dijonnaise, épinards
Deux salades du jour
Brochette de fromages fins et fruits apprêtés
Croûtons grillés.
Légumes en crudités et savoureuse trempette
Bouchées de desserts maison

13\$ par personne (minimum de 25 personnes)

*Dans tous nos « Après-funérailles »

Desserts maison

Vaisselle et ustensiles entièrement compostables

Café et fournitures (inclus à compter de 50 personnes)

Livraison, installation, accueil et ramassage compris

Quelques bouteilles d'eau

Petits déjeuners

Petit déjeuner coloré



Yogourt maison étagé aux fruits
Mini croissant œuf-jambon-fromage (servi chaud)
Canapé moelleux aux bananes, fromage
à la crème, érable, petits fruits
Brochette de fruits et fromage suisse
Mini chocolatine

12\$ par personne

Petit déjeuner en boîte à lunch



Croissant au beurre
Confiture maison
Muffin du jour
Cubes de fromage
Salade de fruits frais à la fleur d'oranger

9\$ chacune

Petit déjeuner #301

Muffin du jour
Petits croissants au chocolat
Brochette de fruits et fromage

7\$ par personne

Petit déjeuner #302



Mini viennoiseries variées
et croissants frais du matin
Confiture maison
Fruits frais découpés
Cubes de fromage

9\$ par personne

Petit déjeuner #303



Mini croissant au jambon et fromage suisse
Muffin du jour
Yogourt maison étagé aux fruits
Brochette de fruits et fromage
Salade de fruits frais à la fleur d'oranger

10\$ par personne

Jus de fruits : 1,75\$ chacun - Café servi en thermos et fournitures : 1,75\$
Vaisselle et ustensiles entièrement compostables. Minimum de 8 personnes

Boîtes à lunch

#201 Sandwich

Sandwich gourmand du jour
Salade colorée du jour
Crudités et trempette
Délice sucré maison
Salade de fruits
9\$ chacune

#202 Sandwich

Ciabatta artisanal aux figues,
jambon fumé, brie, poire,
mayo érable, épinards
Salade colorée du jour
Crudités et trempette
Délice sucré maison
Salade de fruits
11\$ chacune

#203 Sandwich végétarien

Sandwich végétarien
gourmand du jour
Salade colorée du jour
Crudités et trempette
Délice sucré maison
Salade de fruits
12\$ chacune
Option végétalien ou sans gluten +1\$

#205 Sandwich



Tortillas salade de poulet,
crème sûre, mayo cari, épinards
Salade colorée du jour
Crudités et trempette
Délice sucré maison
Salade de fruits
12\$ chacune

#206 Sandwich



Tortillas porc effiloché BBQ
mayonnaise épicée, épinards
Salade colorée du jour
Crudités et trempette
Délice sucré maison
Salade de fruits
12\$ chacune

#208 Repas froid



Poitrine de poulet émincée
marinée au cari doux
Trempette moutarde et miel
Salade de riz ou couscous
Salade colorée du jour
Délice sucré maison
Salade de fruits
13\$ chacune

#209 Salade repas

Salade de thon, bébé épinards,
olives noires, tomates séchées,
julienne de légumes, tomates raisin
Balsamique et tomates séchées
Salade colorée du jour
Délice sucré maison
Salade de fruits
13\$ chacune

#210 Salade repas



Poulet mariné au cari doux,
julienne de légumes, ananas,
noix de coco grillée, bébé épinards
Vinaigrette maison au sésame
Salade colorée du jour
Délice sucré maison
Salade de fruits
13\$ chacune

#210A Salade repas

Croustilles de prosciutto,
bébé épinards, julienne de
légumes, tomate raisin.»
Balsamique et tomates séchées
Salade colorée du jour
Délice sucré maison
Salade de fruits
13\$ chacune

#210B Salade repas

Saumon fumé à l'érable,
bébé épinards, julienne de
légumes, tomate raisin
Dijonnaise à l'érable
Salade colorée du jour
Délice sucré maison
Salade de fruits
13\$ chacune

#210C Salade repas végétarien

Tofu aux fines herbes,
légumes grillés marinés,
bébé épinards
Dijonnaise à l'érable
Salade colorée du jour
Délice sucré maison
Salade de fruits
13\$ chacune
Option végétalienne disponible

#211 Sandwich



Mini bagel saumon fumé,
câpre, oignon rouge, aneth
Salade colorée du jour
Crudités et trempette
Délice sucré maison
Salade de fruits
13\$ chacune

#212 Repas froid



Médailillon de porc mariné,
moutarde de Meaux.
Trempette à la moutarde de Meaux
Salade de riz ou couscous
Salade colorée du jour
Délice sucré maison
Salade de fruits
13\$ chacune

#213 Repas froid

Filet de saumon tomates séchées,
trempette crémeuse à l'aneth,
servi sur une salade de riz
Salade colorée du jour
Délice sucré maison
Salade de fruits
13\$ chacune

#215 Repas froid



Confit de canard effiloché
et pommes
Salade colorée du jour
Délice sucré maison
Salade de fruits
17\$ chacune

#216 Repas froid

Médailles de volaille farcies
tomate et basilic, crémeuse
aux herbes de Toscane
Salade colorée du jour
Délice sucré maison
Salade de fruits
17\$ chacune

Dessert maison. Contenant et ustensiles entièrement compostables

Buffets froids

#3

Ciabatta artisanal

Jambon, fromage suisse, dijonnaise, épinards

Pain plat berbère artisanal

Dinde fumée, parmesan, mayo tomates
séchées, épinards

Légumes frais en crudités, trempette maison

Tartelette au chocolat praliné

8\$ par personne

#4

Mini brochette froide

Porc, marinade dijonnaise aux herbes

Mini brochette froide

Grosse crevette, melon, aneth

Croissant au beurre frais du jour

Jambon fumé, brie, poire, mayon érable

Légumes frais en crudités et trempette

Salade colorée

Petits desserts du jour

9\$ par personne

#5

Pain berbère ail et curcuma

Salade de poulet, mayonnaise épicée,
confit d'oignons, parmesan

Tortillas

Prosciutto, légumes, féta

Pointes de fougasse

Sauce tomate, tomates séchées, mozzarella

Légumes frais en crudités, houmous maison

Carré aux dattes

Gâteau aux carottes

10\$ par personne

#6



Émincé de poitrine de poulet

grillé au cari doux

Trempette à la moutarde de Meaux

Pizza froide aux tomates

séchées et parmesan

Sandwich au jambon et fromage suisse

Cubes de fromage

Salade de légumes et vinaigrette maison

Tartelette au chocolat praliné

12\$ par personne

#7

Mini bagels au saumon fumé garni

Sandwich au rôti de dinde,

mozzarella et tomates séchées

Deux salades du jour

Éventail de crudités et trempette

Cubes de fromage

Desserts maison

12\$ par personne

#8



Roulade de pain pita au jambon,

tomates et mayonnaise à l'estragon

Mini sandwichs au poulet et brie

garnis de confit d'oignons

Pizza froide aux tomates

séchées et parmesan

Salade de légumes et vinaigrette maison

Brochette de fruits et fromage

Desserts maison

12\$ par personne

#9



Cornet de tortillas à la salade de poulet

Sandwich au jambon fumé et brie

Deux salades du jour

Crudités et trempette

Cubes de fromage

Desserts maison

13\$ par personne

#13

Éventail de filet de porc

à la moutarde de Meaux

Trempette à la moutarde de Meaux

Mini bagels au saumon fumé

Roulade de pain pita aux légumes et

houmous au sésame grillé

Pizza froide au fromage de chèvre

et olives noires

Salade de légumes et vinaigrette maison

Plateau de fromages fins et pâtés

Pain baguette

Desserts maison

17\$ par personne

#15

Sandwich au poulet et brie

garni de confit d'oignon

Médillons de pintade farcis au sanglier

(chutney de canneberges et mangues)

Bouchée de céleri à la crème d'abricots

et pistaches

Barquette de courgettes au concassé

de tomates fraîches et séchées

Salade de tomates et mangues

au saumon fumé

Salade de légumes au confit de canard

avec vinaigrette maison

Plateau de fromages fins

Pain baguette

Truffes au chocolat Guayaquil et à

la crème irlandaise

Desserts maison

22\$ par personne

Minimum de 5 personnes.

Contenants et ustensiles entièrement compostables inclus.

Menus cocktails et hors-d'œuvre

Toujours un succès pour un 5 à 7

Quatre bouchées différentes par personne

Un plateau de fromages fins de 50g par personne, garni de fruits
Pain baguette tranché
Crudités et trempette
Vaisselle entièrement compostable

12\$ par personne (Minimum de 8 personnes)

Cocktail léger

(fin d'après-midi, de soirée, ...)

Petit sandwich au poulet et brie garni de confit d'oignon
Trois bouchées différentes par personne
Crudités et trempette
Vaisselle entièrement compostable

10\$ par personne (Minimum de 8 personnes)

Bouchées à la douzaine

(une douzaine minimum par variété)

Barquette de concombre et crevette au fromage crémeux rosé
Barquette de courgette au concassé de tomates fraîches et séchées
Bouchée de melon et prosciutto
Canapé à la tapenade d'olives noires
Canapé feuilleté au brie et sésame grillé
Tartelette au confit de canard et chutney
de canneberges et mangues
Coeur de palmier et jambon fumé
Mini brochette de fromage et fruits
Bouchée de céleri à la crème d'abricots et pistaches
Mini feuilleté à la mousse de terrine de gibier
Bouchée de frittata au chorizo, tomates séchées et épinards
Poissonnière feuilletée à la mousse de saumon fumé
Roulade de tortillas à la dinde fumée
et fromage crémeux aux épinards
Petit feuilleté à la mousse de poulet aux fines
herbes et poivrons grillés

18\$ la douzaine

LA FINE
BOUCHE



TRAITEUR

Veillez commander
par téléphone :
819 822-4334

À la carte

BOISSONS FROIDES

Eau de source naturelle 410ml
Eau de source gazeifiée 410ml
Thé glacé 300ml
Jus de pomme 300ml
Jus d'orange 300ml
Jus de légumes 154ml
Coke 300ml
Coke diet 300ml
7up 300ml
7up diet 300ml

1,75\$ chacune

CAFÉ bio-équitable et fournitures

(thermos 3 heures)

1,75\$ par personne

PLATS PRINCIPAUX

Brochette de crevettes et melons
(sauce cocktail rosée) **4,25\$ ch.**
Émincé de poitrine de poulet au
miel et doux (sauce moutarde
de Meaux) **3,50\$ p.p.**
Filet de porc à la moutarde de Meaux
(sauce moutarde de Meaux) **3,50\$ p.p.**
Filet de saumon aux tomates séchées
(trempette crémeuse à l'aneth) **4,50\$ p.p.**
Pizza au fromage de chèvre et
olives noires **2,25\$ p.p.**
Pizza aux tomates fraîches et
mozzarella **2,25\$ p.p.**
Pizza aux tomates séchées et copeaux
de parmesan **2,25\$ p.p.**
Médallions de pintade farcis au
sanglier (chutney de mangues et
canneberges) **8,00\$ p.p.**

SANDWICHES

Mini bagel au saumon fumé (fromage à la
crème nature ou pesto au basilic) **2,25\$ ch.**
Mini kaiser jambon brie et confit
d'oignons **2,75\$ ch.**
Mini baguette aux œufs et
fines herbes **2,50\$ ch.**
Cornet de tortillas à la salade
de poulet **3,25\$ ch.**
Roulade de pain pita aux
légumes et houmous au sésame
grillé (3 sections) **3,75\$**
Roulade de pain pita au jambon, tomate
et mayo à l'estragon (3 sections) **3,75\$**
Roulade de tortillas au porc
effiloché (2 sections) **4,25\$**
Sandwich au jambon et brie **3,25\$ ch.**
Sandwich au jambon et fromage
suisse (ou mozzarella) **3,00\$ ch.**
Sandwich à la salade de poulet avec
brie et confit d'oignons **3,50\$ ch.**
Sandwich au rôti de dinde et
parmesan **3,25\$ ch.**
Sandwich végétarien aux tomates,
poivrons grillés, brie et pesto **3,25\$ ch.**

ACCOMPAGNEMENTS

Assortiment de fromages fins et/ou pâtés
fruits et pain baguette (50g p.p.) **4,00\$ p.p.**
Brochette de fruits et fromage **2,50\$ ch.**
Crudités et trempette au saumon
fumé et féta **3\$ p.p.**
Crudités et trempette du jour **2,50\$ p.p.**
Cubes de fromage **2,25\$ p.p.**
Mini brochette de crevettes
et melons **1,50\$ ch.**
Plateau de fruits frais découpés **2,75\$ p.p.**
Salade de fruits frais à la fleur
d'oranger **2,75\$ p.p.**
Yogourt maison aux fruits **2,50\$ ch.**

SALADES

(1,75\$ par portion de 100g)

Couscous aux tomates et fines herbes
Couscous aux raisins de Corinthe
Salade de carottes et chou-fleur aux
deux moutardes à l'estragon
Légumes à la grecque avec féta
Légumes marinés et copeaux de parmesan
Légumineuses au cumin
Tomates et bocconcini aux deux
pesto et tomates séchées
Pâtes façon carbonara (crème
sûre, bacon, parmesan)
Pâtes maison à l'orientale
Pâtes maison aux tomates séchées
Riz au pesto et légumes
Tomates, épinards et maïs au cari et coco
Tomates et olives bruschetta
Verdures et vinaigrette maison
Chou mariné au vinaigre de cidre
Salade riz au pesto et saumon
fumé **(2,50\$ par portion)**
Salade de tomates et mangues
au saumon fumé et tomates
séchées **(2,50\$ par portion)**
Salade de verdure au confit de canard avec
vinaigrette maison **(2,50\$ par portion)**

DESSERTS ET VIENNOISERIES

Biscuits moelleux variés **0,50\$ ch.**
Danoise aux fruits, gâteaux
4 quarts **2,25\$ ch.**
Croissant au beurre **1,50\$ ch.**
Desserts variés **2,50\$ ch.**
Mini chocolatine **1,25\$ ch.**
Mini croissant au beurre **1\$ ch.**
Muffins variés **1,75\$ ch.**
Salade de fruits frais à la fleur
d'oranger **2,50\$ p.p.**
Tartelette au chocolat praliné **2,50\$ ch.**
Tartelette au sirop d'érable **2,50\$ ch.**



Veillez commander
par téléphone :
819 822-4334

Service de livraison et installation

Disponible à tous les jours

Nous prévoyons une fenêtre d'environ 30 minutes avant l'heure du début de votre repas pour l'installation et aussi pour parer aux imprévus.

Dites-nous simplement à quelle heure vous débutez votre repas et nous arriverons à temps!

Lundi au vendredi : 6h à 18h

Fin de semaine : 7h à 18h

Nos heures de livraison peuvent être adaptées à votre horaire

Buffets livrés et installés sur tables

Commandes de 20 boîtes à lunch et +

Jacques-Cartier, Mont-Bellevue

14\$

Sherbrooke

Fleurimont, Lennoxville

16\$

Brompton, Rock Forest, St-Élie, Deauville

20\$

Boîtes à lunch livrées

Sherbrooke

Jacques-Cartier, Mont-Bellevue

7\$

Fleurimont, Lennoxville

8\$

Brompton, Rock Forest, St-Élie, Deauville

10\$

Zone 1

En tout temps (200\$ minimum*)

35\$

Cookshire, Compton, Magog,
North-Hatley, Orford, St-Denis,
Stoke, Waterville, Windsor

Zone 2

En tout temps (200\$ minimum*)

45\$

Austin, Coaticook, Eastman, East-Angus,
Racine, Richmond, Valcourt

*Commande 200\$ minimum avant taxes et frais de livraison