

DIVERS :

- Pain-surprise :

(gros pain contenant 24 sandwiches)

- jambon \$ 20.00
- rillettes \$ 20.00
- fromage \$ 20.00
- saumon mariné \$ 24.00

- Marinades, confitures et vinaigrettes :

- Confit d'oignons et vin rouge \$ 6.25
- Chutney de canneberges \$ 5.25
- Confiture de carottes \$ 4.95
- Marinade concombres \$ 5.25
- Marinade de betteraves jaunes \$ 6.75
- Ketchup vert \$ 5.75
- "Mince meat" \$ 8.25
- Tapenade d'olives noires \$ 5.50
- Tapenade d'olives vertes \$ 5.50
- Vinaigrette maison \$ 5.25
- Sauce à salade César (375 ml) \$ 4.00

- Divers surgelés :

- Gésiers d'oie confits (500 gr.) \$ 20.00
- Foie gras au torchon (250 g.) \$ 27.00
- Bûche de Noël (choc ou nois.) \$ 18.50

Panier cadeaux de à partir de \$ 25.00



TRAITEUR A EMPORTER MENU

Décembre 2009

ENTRÉES FROIDES :

- Saumon sauvage mariné à l'aneth (80 g.) \$ 4.25
- Terrine de cerf rouge aux pistaches (100 g.) \$ 3.50
- Tartare de bison (portion 100 g.) \$ 4.25
- Tartare de saumon (portion 100 g.) \$ 4.00
- Entrée végété

ENTRÉES CHAUDES :

- Aumônière de riz sauvage et Louis d'or de Ste Élizabeth, coulis de piments doux \$ 4.50
- Pastilla de pintade confite, sauce au miel \$ 5.50

Prix sujet à changement sans préavis

PLATS :

(prix incluant 1 garniture et 1 féculent)

- Tourtière de sanglier, sauce poivrade \$ 5.00/port.
(6 portions)
- Médailles de portobello fumé \$ 5.00/port.
Sauce à la sauge
- Coq au vin \$ 10.00/port.
(suprême de poulet des Voltigeurs, sauce au vin rouge. Garni de champignons, bacon et oignons)
- Filet mignon de boeuf en croûte \$ 20.00/port.
- Osso bucco de veau \$ 13.50/port.
- Jarret d'agneau confit \$ 12.00/port.
(Agneau des Laberge, Danville)
- Cuisse de canard confite \$ 11.50/port.

Taxes en sus