

## DIVERS :

### - Pain-surprise :

(gros pain contenant 24 sandwiches)

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

### - Marinades, confitures et vinaigrettes :

- Confit d'oignons et vin rouge \$ 5.65
- Chutney de canneberges \$ 4.65
- Confiture de carottes \$ 4.65
- Marinade concombres \$ 4.70
- Marinade de betteraves jaunes \$ 6.75
- Ketchup vert \$ 5.40
- "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 :

- Tourtière de sanglier (6 port.) \$ 20.00
- Foie gras au torchon (250 g.) \$ 30.00
- Bûche de Noël (choc ou nois.) \$ 22.00

Prix sujet à changement sans préavis



## TRAITEUR A EMPORTER MENU

Décembre 2011

**ENTRÉES FROIDES :**

- Tartare de saumon (portion 100 g.) \$ 4.00
- Mousse d'esturgeon fumé (portion 80 g.) \$ 4.50
- Saumon sauvage mariné (80 g.) \$ 5.25
- Salade de topinambours et "back bacon" \$ 5.50

**ENTRÉES CHAUDES :**

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

Prix sujet à changement sans préavis

**PLATS :**

(prix incluant 1 garniture et 1 féculent)

- Raviolis de courge fumée \$ 7.50/port.  
Sauce aux tomates confites
- Coq au vin \$ 12.00/port.  
*(suprême de poulet des Voltigeurs, sauce au vin rouge. Garni de champignons, bacon et oignons)*
- Cuisse de canard confite \$ 13.50/port.
- Jarret d'agneau confit \$ 17.00/port.  
*( Agneau des Laberge, Danville)*
- Osso bucco de veau \$ 18.00/port.
- Filet mignon de boeuf en croûte \$ 20.00/port.

Taxes en sus