



BOUCHÉES FROIDES

Boudin sucré de Charlevoix

beurre à la pomme et au bacon

Endive garnie au fromage bleu

poires confites et noix de Grenoble

Ballotine de volaille

émulsion à la truffe, champignons marinés et purée de chou-fleur

Boeuf mariné à l'asiatique

émulsion au sésame et champignons shiitake

Gravlax de saumon mariné à la betterave rouge

mousseline de petits pois à la menthe, crème aigrette au citron

Crevettes nordiques et saumon fumé

pain de seigle, émulsion aux agrumes

Verrine de légumes croquants

façon Horiatiki, vinaigrette à l'origan

Thon grillé et houmous de pois chiches

pain naan, gelée de poivrons rouges

Tartare de saumon aux saveurs d'Asie

pesto d'herbes fraîches, émulsion au curry

Tartare de boeuf au chorizo

chimichurri, émulsion à la moutarde en grains

Tataki de cerf et copeaux de fromage Louis d'Or

émulsion à la tomate séchée et rémoulade de céleri-rave

Fraîcheur au crabe

pain naan, mayonnaise au citron et à l'estragon frais



SANS LACTOSE



VÉGÉTALIEN



COUP DE COEUR



VÉGÉTARIEN



SANS GLUTEN

**Crostini de prosciutto et boconcini**

confit de canneberges séchées

Tataki de patates douces en croûte de graines de citrouille

mouseline au fauxmage et confit de canneberges

Saisie de veau aux aromates

ratatouille de courgettes, chantilly salée aux champignons séchés

Cannelé bordelais au parfait de foie gras

gelée de bleuets

Saisie de bœuf en croûte d'épices

bruchetta maison, émulsion au parmesan

Cube de tofu mariné

graines de tournesol, laqué au gingembre

Bille de risotto végétalienne aux légumes du marché

émulsion au curry

BOUCHÉES CHAUDES**Vol au vent d'escargots**

flambés au Pastis

Pâté chinois revisité au confit de canard**Blanquette de veau classique****Bœuf braisé à la bourguignonne**

pommes de terre Aligot

Satay de volaille au coco et curry de Madras**Pétoncle poêlé**

réduction de balsamique et cacao

Crevette tempura

émulsion épicée à la lime

Fondant au fromage du Québec

beurre de pomme maison

Gougère au fromage


gel de fruits rouges

BOUCHÉES SUCRÉES

Baba au rhum à l'érable

Beignet au caramel salé 

Brownies décadent au chocolat
crème montée à la vanille

Crème brûlée à la vanille 

Macaron à la framboise

Macaron au citron

POUR UNE ESTIMATION DÉTAILLÉE, VEUILLEZ NOUS CONTACTER

AMÉLIE RHÉAUME-PARENT

ASSOCIÉE ET DIRECTRICE POUR LES SERVICES TRAITEUR

418-806-9568 / ARHEAUME-PARENT@LEQUARANTE7.COM

POUR COMMANDER :

MINIMUM 12 UNITÉS PAR SÉLECTION

PRIX FIXE 51,95\$ / LA DOUZAINE

BOUCHÉE SUPPLÉMENTAIRE: 4.30\$ / UNITÉ

RÉSERVATION OBLIGATOIRE- SELON DISPONIBILITÉ DU TRAITEUR



SANS LACTOSE



VÉGÉTALIEN



COUP DE COEUR



VÉGÉTARIEN



SANS GLUTEN