

## OPTION 1 : LE TRADITIONNEL

**38\$ / PERSONNE**

Salade de betteraves rouges et poires confites, réduction de balsamique à l'érable

Salade d'orzo à la méditerranéenne

Plateau de fromages du Québec

Plateau de charcuteries du terroir

Plateau de légumes croquants et trempette maison

Pain brioché farci à la dinde fumée, fromage brie et laitue

Sandwich à la brisket de boeuf, cheddar vieilli et mayonnaise maison

Assortiment de mignardises

## OPTION 2 : LE GOURMET

**46\$ / PERSONNE**

Cannelé bordelais au parfait de foie gras, gelée à l'argousier

Saisie de boeuf en croûte d'épices sur bruschetta, émulsion de parmesan

Tartare de saumon aux herbes fraîches

Guedille de crevettes nordiques

Plateau de la mer

Plateau de fromages du Québec

Plateau de charcuteries

Salade de légumes croquants à la grecque

Salade de couscous aux agrumes et fruits séchés

Assortiment de mignardises

## OPTION 3 : LE GASTRONOMIQUE

**52\$ / PERSONNE**

Macaron farci au fromage de chèvre, gelée de fruits rouges

Crevette et saumon fumé sur pain de seigle, émulsion aux agrumes

Chouquette de foie gras, gelée aux petits fruits

Tartare de saumon aux herbes fraîches

Boeuf grillé et mariné à l'asiatique, chou et shiitake, émulsion sésame

Paille feuilletée à la tapenade d'olives

Salade de quinoa aux légumes croquants et feta

Ceviche de pétoncles au jalapeno et à la fraise

Pain brioché au saumon fumé, fromage à la crème aux herbes,

concombres et oignons rouges marinés

Assortiment de pâtisseries françaises





## OPTION 1 : LE TRADITIONNEL

**48\$ / PERSONNE**

Salade de betteraves rouges et poires confites, réduction de balsamique à l'érable

Salade d'orzo à la méditerranéenne

Plateau de fromages du Québec

Plateau de charcuteries du terroir

Plateau de légumes croquants et trempette maison

### 1 choix de plat principal :

- Suprême de volaille mariné aux aromates, sauce aux deux moutardes, riz pilaf
- Joue de porc braisée, sauté de pommes de terre grelots aux échalotes, sauce au vin rouge

Assortiment de mignardises

## OPTION 2 : LE GOURMET

**56\$ / PERSONNE**

Cannelé bordelais au parfait de foie gras, gelée à l'argousier

Saisie de boeuf en croûte d'épices sur bruschetta maison, émulsion au parmesan

Tartare de saumon aux herbes fraîches

Plateau de la mer

Plateau de fromages du Québec

Plateau de charcuteries

Salade de légumes croquants à la grecque

Salade de couscous aux agrumes et fruits séchés

### 1 choix de plat principal :

- Ballotine de volaille aux champignons, gratin dauphinois, sauce forestière
- Joue de boeuf braisée, demi-glace au foie gras, sauté de pommes de terre grelots aux échalotes

Assortiment de mignardises

**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 25 PERSONNES \***

Une sélection d'entrée et de plat principal pour le groupe

\*Frais supplémentaire de 6\$ par personne pour offrir un second choix de plat principal à vos invités

**RÉSERVATION OBLIGATOIRE SELON LA DISPONIBILITÉ DU TRAITEUR**