



me nu

 **bernard**
& fils Traiteur

Fêtes 2022



Cabaret des Fêtes

Cabaret des Fêtes - 32,50 \$

{Commande minimum de 5 cabarets}

Salade de pommes de terre à l'huile d'olive, citron et ail confit.

Ballotine de volaille, duxelles de champignons et foie gras, sauce à la pomme.

Salade d'orecchiette et choux de Bruxelles, chèvre, pesto de tomates, épinards, graines de citrouille et pomme grenade.

Blinis au saumon fumé, fromage de chèvre, œuf de caille et tobiko.

Brie aux truffes.

Palet de chèvre aux pistaches, canneberges et fruits secs.

Bûche aux biscuits Oréo, génoise vanille, mousse aux marrons, marmelade d'orange, brownies et ganache au chocolat, meringue et zestes d'agrumes.

(La saveur peut varier selon la disponibilité)



Buffet chaud

Pour 10 personnes - 39 \$ / personne

{Commandes par multiple de 10 personnes}

Ballotine de volaille, duxelles de champignons et foie gras, sauce à la pomme.

Écrasé de pommes de terre à l'ail confit et fines herbes.

Légumes racines rôtis et canneberges.

Salade d'orecchiette et choux de Bruxelles, chèvre, pesto de tomates, épinards, graines de citrouille et pomme grenade.

Bûche aux biscuits Oréo, génoise vanille, mousse aux marrons, marmelade d'orange, brownies et ganache au chocolat, meringue au poivre rose et poivre long, zestes d'agrumes.

(La saveur peut varier selon la disponibilité)

Chaque service est servi dans un contenant en aluminium jetable, à partager entre vos convives.

Possibilité de laisser une boîte thermale (cambro) sur place pour garder votre repas au chaud. Demandez à votre conseiller.



Paniers à partager

Panier fromages fins (pour 10 pers.) — 95 \$

Variété de fromages (700 g) : Oka, Gouda fumé, St-Paulin, cheddar et bleu l'Ermite.

Servi avec craquelins, croûtons, raisins, noix et fruits séchés.

Panier de crudités (pour 10 pers.) — 60 \$

Variété de légumes (1 kg). Trio de trempette moutarde et miel, tzatziki et hummus à la betterave.

Bouchées desserts (pour 10 pers.) — 70 \$

Assortiment de bouchées dessert au choix du chef (20 un.).

Panier de charcuteries (pour 10 pers.) — 90 \$

Variété de charcuteries du jour (700 g) : terrine, prosciutto, salami.

Servi avec craquelins et croûtons.

Panier de fruits (pour 10 pers.) — 65 \$

Variété de fruits frais tranchés (1 kg).



Sandwichs et salades

Panier de sandwichs (pour 10 pers.) — 80 \$

Sélectionner au maximum 3 choix parmi les suivants :

Ciabatta multigrain au poulet grillé citron et cumin, mayo au basilic, laitue, pesto de tomate et fromage provolone.

Duo de quésadilla au poulet. Pesto, parmesan et roquette. Piri piri, cheddar, tomates et épinards.

Baguette ciabatta au rôti de bœuf aux épices, poire, brie, épinards et chutney d'oignons.

Croissant multigrain à la dinde fumée, fromage à la crème aux canneberges et pistaches, pickles d'oignons rouges et laitue romaine.

Burger au sésame, saumon fumé, guacamole, sauce à l'érable et soya, roquette et oignons frits.

Burger végétarien aux poivrons, courgettes et aubergines, pesto de tomates séchées, feta végétarienne et roquette.

Bol de salade (pour 10 pers.) — 45 \$ au choix

Salade verte et vinaigrette du jour (environ 800 g).

Salade d'orecchiette et choux de Bruxelles, chèvre, pesto de tomates, épinards, graines de citrouille et pomme grenade (env. 1,4 kg).

Salade d'orzo aux tomates confites, olive, parmesan, épinard, kale et poireaux (env. 1,4 kg).

Salade de riz basmati et légumes à la provençale.

Salade de couscous israélien aux raisins secs, carottes, concombre, canneberges, raz el hanout et curcuma (env. 1,4 kg).

Salade de betteraves, kale, oignons rouges rôtis, graines de tournesol et végétarienne à l'érable (env. 1,4 kg).

Bouchées festives - 4,50\$ chaque

{Minimum de 12 bouchées par variété}

Blinis au saumon fumé, fromage de chèvre, œuf de caille et tobiko.

Savarin de foie gras, cerise noire et brisures de pistaches salées.

Maki de foie gras, confiture de figue.