



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

7 Collège, Ste-Anne-de-Bellevue, P.Q. H9X 1W9
Tél.: 457-"BRIE"

HORS D'OEUVRE CHAUDS ET FROIDS...

Les prix sont basés sur un minimum de 20 invités.
Breuvages, vaisselle & coutellerie sont disponibles.
Taxes & service en surplus



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

7 Collège, Ste-Anne-de-Bellevue, P.Q. H9X 1W9

Tél.: 457-"BRIE"

HORS D'OEUVRE FROIDS

*** Abricots Ensoleillés**

Abricots secs fourrés de fromage au gingembre et oranges, garnis d'une amande entière

*** Asperges et Prosciutto**

Pointes d'asperges fraîches et croustillantes enveloppées de prosciutto et présentés sur feuilles d'endives

*** Asperges et Saumon Fumé**

Pointes d'asperges fraîches et croustillantes enveloppées de Saumon fumé Sockeye sur feuilles d'endives

*** Boeuf à la Thaïlandaise dans une Fleur de Concombre**

Surlonge de bœuf mariné, coupé en juliennes, rehaussé de fines herbes et servi dans une coupe de concombre en forme de fleur

*** Bouchées de 'Wrap' Assortis**

Bouchées de wraps : poulet grillé, légumes rôtis ou rôti de boeuf enveloppé dans des tortillas et coupés sur le diagonal

*** Brochette de Melon et Prosciutto**

Une julienne de prosciutto piquée avec une boule de melon miel et cantaloup frais et joliment présentées sur une base de concombre anglaise

*** Cornets de Salade César**

Cornets de tortilla farcis de romaine fraîche, bacon croustillant, parmesan râpé frais, croûtons faits maison et notre vinaigrette crémeuse et très secrète

*** Courgettes Farcies**

Courgettes coupées en forme de fleur et farcies avec fromage à la crème aux herbes, et garnies de piments rouges

*** Crevettes style Confetti**

Crevettes 'jumbos' marinées dans un jus d'agrumes, gingembre frais et épices piquantes

*** Crevettes au Cari et à la Mangue dans une Coupe 'Wonton'**

Crevettes de Matane au cari et au chutney à la mangue présenté dans une coupe wonton.



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

7 Collège, Ste-Anne-de-Bellevue, P.Q. H9X 1W9

Tél.: 457-"BRIE"

HORS D'OEUVRE FROIDS (Suite)

*** Cubes de Fromage Cheddar et Havarti**

Cubes de fromage cheddar blanc fort et jaune moyen et havarti, piqués de raisins verts et rouges

*** Dinde Fumée et Mangues Fraîches dans une Coupe 'Wonton'**

Petites coupes wonton farcies avec juliennes de dinde fumée et mangues fraîches

*** Etoiles au Pain de Maïs avec la Dinde et Canneberges**

Poitrine de dinde, tranchée et servie avec une sauce aux canneberges maison dans un mini muffin au maïs et une étoile au pain de maïs par dessus

*** Feuillantines d'Endives au Pâté de Saumon Fumé**

Feuilles d'endives garnies avec une mousse au saumon fumé et fines herbes; une spécialité de la maison

*** Feuillantines d'Endives avec Fromage de Chèvre et Saumon Fumé**

Fromage de chèvre et fines herbes avec losanges de saumon fumé dans une feuille d'endive Belge

*** Filet Mignon à l'Oriental**

Filet Mignon tranché finement, trempé dans une marinade au 'Hoisin', placé dans une coupe Wonton, et décoré de graines de sésame grillées.

*** Fleur de Concombre au Crabe**

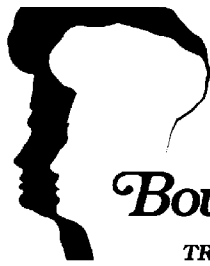
Crabe des Neiges, fines herbes et une brunoise de piment rouge dans une coupe de concombre en forme de fleur

*** Méli- Mélo Fait Maison**

Mélange incluant pretzels, noix mixtes, amandes, cajoux, noisettes et carrés de céréales assortis cuits ensemble avec assaisonnement spécial

*** Mini Muffins à l'Orange avec Dinde Fumée**

Servis avec notre propre compote aux pêches et piments rouges



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

7 Collège, Ste-Anne-de-Bellevue, P.Q. H9X 1W9
Tél.: 457-"BRIE"

HORS D'OEUVRE FROIDS (Suite)

*** Mini Pitas Farcis**

Petites pochettes pitas avec votre choix de farce: crevettes et fines herbes, oeufs et fines herbes, poulet à l'estragon ou dinde fumée et mangues fraîches

*** Oeufs Mimosas**

Oeufs farcis à l'arôme d'olives vertes et piments marinés

*** Pailles au Fromage**

Pâte feuilletée fait maison, parsemée avec fromage piquant, tortillée et cuite à qualité croustillante; impossible d'en prendre seulement qu'une!

*** Pétoncles style 'Céviche'**

Pétoncles entiers marinés dans un jus de citron et gingembre frais; garnis de piments rouges et ciboulettes

*** Piment Rouge, Chèvre et Oignons Caramélisés dans une Fleur en Concombre**

Oignons caramélisés au fond d'une fleur en concombre, fourrée de fromage chèvre, le tout garni avec une julienne de piment rouge rôti

*** Pissaladières**

Assortiments de Pizza gourmet faites maison : Végétariennes, tomates séchées et fines herbes....

*** Plateau de Crudités et Trempe**

Une variété de huit légumes les plus frais de couleurs vives, servie avec notre trempette très secrète

*** Martinis aux Crudités avec Trempe**

Celui ci consiste en portions individuelles de légumes frais avec notre trempette très secrète C'est coloré et élégant! (location de verres nécessaire)

*** Pois Mange-Tout Farcis**

Fourrés de fromage à la crème aux herbes, garnis d'un losange de piment rouge

*** Raisins au Roquefort**

Raisins juteux rouges et verts enrobés d'un mélange de fromage à la crème et de fromage Roquefort, roulés dans des amandes grillées. Le tout est placé sur un plateau donnant l'impression d'une grappe de raisin



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

7 Collège, Ste-Anne-de-Bellevue, P.Q. H9X 1W9
Tél.: 457-"BRIE"

HORS D'OEUVRE FROIDS (Suite)

*** Rosettes de Saumon Fumé et Fromage à la Crème aux Herbes**

Saumon fumé en forme de rosette sur un lit de fromage aux herbes servi sur ronds de bagel et décoré d'aneth et zeste de citron

*** Rouleaux de Saumon Fumé et de Crabe**

Un mélange exquis de crabe des neiges canadien, Cognac, fromage à la crème et piments verts - le tout enveloppé de saumon fumé

*** Rouleaux Transparents Asiatiques**

Julienne de salade mixte, mangues fraîches, oignons verts, concombres anglaises, carottes, menthe fraîche et nouilles chinoises roulée en papier de riz transparente et avec ajout de sauce satay aux arachides

*** Saumon Fumé sur Mini Bagels**

Saumon Fumé fait chez Bouquet Garni dans notre fumoir, avec oignons rouges émincés finement, câpres, fromage à la crème sur mini-bagels au sésame

*** Spirales de Tortillas avec Saumon Fumé**

Spirales de tortillas avec saumon fumé, fromage à la crème et herbes fraîches

*** Sushi au Crabe et Mangue**

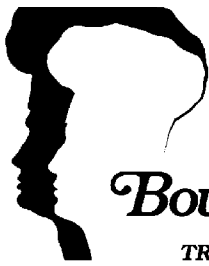
Une combinaison délectable de Crabe des neiges canadien et de mangue fraîche enveloppé de riz parfumé au gingembre et Nori

*** Sushi Assorti**

Une combinaison de Crabe des Neiges et Mangues Fraîches, Saumon Épicée, et Végétarien enveloppé de riz parfumé au gingembre et Nori

*** Tartare au Saumon**

Filet de saumon frais, émincé et combiné avec oignons rouges et verts, une touche de piment jalapeño, aneth frais, « cuit » dans du jus de lime et servi sur ficelles



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

7 Collège, Ste-Anne-de-Bellevue, P.Q. H9X 1W9
Tél.: 457-"BRIE"

HORS D'OEUVRE FROIDS (Suite)

*** Tartelettes de Brie et Canneberges**

Tartelettes Bouquet Garni fourrées de Brie fondu, sauce canneberges "maison" et crème sûre

*** Tomates Cerise Farcies avec Cœurs de Palmiers**

Petites tomates juteuses farcies avec cœurs de palmiers

*** Tomates Cerise Farcies avec Feta**

Cubes de fromage Feta piquées entre des demis de tomates cerises

*** Tourte aux Tomates Séchées et Pistou ou Saumon Fumé et Pistou**

Tourte faite de fromage à la crème aux fines herbes avec une couche de pistou, couverte de tomates séchées ou de saumon fumé et servie avec nos craquelins "maison"

*** Plateau de Fromage De Luxe**

Une sélection de fromages durs comme du cheddar et gouda, et mous comme le St. André, Brie, Cambozola... - le tout garni de fruits et craquelins "maison"

HORS D'OEUVRE CHAUDS

*** Bâtonnets de Poulet aux Graines de Sésame avec une Sauce Aigre-Douce**

Morceaux de poitrine de poulet en bâtonnets recouvert de graines de sésame servis avec notre sauce Aigre-douce faite maison

*** Bouchées 'George de la Jungle'**

Morceaux de bananes enveloppées dans le bacon. Un goût exceptionnel!

*** Bouchées de Poulet Frit style "Cajun"**

Le secret est dans la marinade! Tendres morceaux de poulet épicés style "Cajun"

*** Boulettes au Bourbon**

Boulettes de boeuf tendre dans une sauce délicieuse au Bourbon

*** Boulettes Hunan**

Poulet sauté et mariné avec oignons verts et ail, enveloppé dans notre pâte fait maison et servi avec la sauce saté aux arachides

*** Brochettes au Boeuf d'Aloyau**

Morceaux de boeuf tendre servi avec notre sauce spéciale au Raifort



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

7 Collège, Ste-Anne-de-Bellevue, P.Q. H9X 1W9
Tél.: 457-"BRIE"

HORS D'OEUVRE CHAUDS (Suite)

*** Brochettes d'Agneau Glacées à l'Érable et Cumin**

'Kabob' d'agneau mariné, avec un arôme de l'Oriental Moyen, piqué avec piments rouges

*** Brochettes de Filet de Porc Mariné au Goût des Îles**

Tendres morceaux de filet de porc brochés avec des cubes de mangues fraîches. Un duo délicieux!

*** Brochettes de Poulet style 'Thaïlande'**

Brochettes de poulet mariné servies avec sauce satay aux arachides

*** Bruschetta Gourmet**

Baguettes croustillantes recouvertes d'un mélange délicieux de trois fromages, pistou, tomates italiennes, ail, huile d'olive et fines herbes et cuites au four

*** Chalupas au Poulet**

Poitrine de poulet en cubes avec échalotes, salsa, jalapenos, crème sure et épices, dans une tartelette de tortilla, et recouverte de fromage.

*** Suçons à l'Agneau Rôti**

Filet d'agneau tendre, mariné avec l'huile d'olives, l'ail, la menthe fraîche et la moutarde de Dijon en graines, saisi et rôti dans le four, mangé en forme de suçon

*** Crevettes Jumbo avec Beurre au Pistou et Ail**

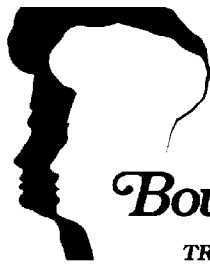
Crevettes jumbo sautées avec notre propre beurre au pistou. Un goût exquis

*** Dattes Farcies aux Amandes avec Bacon**

Dattes fraîches farcies d'une amande entière, enveloppées de bacon et cuites croustillantes

*** Doigts de Pommes de Terre Farcies**

Pommes de terre cuites au four, fouettées et farcies avec crème sur, herbes fraîches et épices, coupées en doigts



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

7 Collège, Ste-Anne-de-Bellevue, P.Q. H9X 1W9

Tél.: 457-"BRIE"

HORS D'OEUVRE CHAUDS (Suite)

*** "Eggrolls" Authentiques Végétariens avec Sauce aux Abricots**

Eggrolls miniatures végétariens, avec pousses de bambou, châtaignes d'eau, germe de soya et champignons, servis avec notre trempette aux abricots et gingembre

*** Filet Mignon sur Baguette**

Tendres morceaux de filet mignon mariné qui fondent dans la bouche sont tranchés et servis sur baguettes fraîches du four avec notre sauce spéciale au raifort

*** Coupes de Macaroni et Fromage**

Macaroni et fromage fait maison, servi dans des coupes en pâte ; quels bons souvenirs de notre enfance!

*** Médailles de Saumon Frais de l'Atlantique**

Saumon frais de l'Atlantique servi sur ficelles avec sauce à l'aneth et estragon frais

*** Mini Galettes Cajun au Crabe avec une Sauce Créole de Miel et Moutarde**

Viande de crabe mélangé avec bacon, échalotes, herbes fraîches et épices, servie avec notre sauce au miel et moutarde

*** Mini Hamburgers Grecques à l'Agneau et Feta avec Sauce Menthée au Concombre**

Mini hamburgers à l'agneau, avec le fromage feta et herbes fraîches, servis avec une sauce menthée au concombre, entre mini petits pains

*** Mini Hamburgers au Bison**

Mini hamburger au bison, avec oignons caramélisés, tomates roma finement tranchées dans un mini petit pain hamburger au sésame

*** Mini Hamburgers**

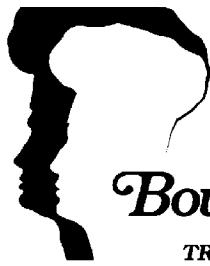
Mini hamburger au bœuf, avec oignons caramélisés, tomates roma finement tranchées dans un mini petit pain hamburger au sésame

*** Mini Hot Dogs**

Mini hot dogs au boeuf, dans un mini petit pain hot dog.

*** Mini Pérogies avec Oignons Caramélisés sur cuillères en porcelaine**

Mini chaussons aux pommes de terre et au fromage cheddar faits maison par Bouquet Garni, avec des oignons caramélisés, et crème sur ; un délice polonais



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

7 Collège, Ste-Anne-de-Bellevue, P.Q. H9X 1W9
Tél.: 457-"BRIE"

HORS D'OEUVRE CHAUDS (Suite)

*** Mini Tourtière**

Boeuf et porc haché, pommes de terre, gingembre, ail et épices dans une pâte aux herbes; une tradition Québécoise; servis avec compote de pêches et piments rouges maison

*** Nuages de Maïs avec Salsa Épicé**

Pâte fait de farine de maïs cuite en forme de petits nuages garnis de crème sûre et salsa

*** Petits Sandwichs au Fromage Grillé**

Ronds de pain cannelés, avec trois fromages grillés au perfection

*** Mini Sandwichs à la Viande Fumée Style Montréalais**

Viande fumée authentique avec moutarde servie sur mini- bagels frais... un vrai régal montréalais

*** Pizza au Poulet à la Thaïlandaise**

Sur notre pâte à pizza faite maison, poulet grillé recouvert d'une sauce piquante aux arachides et cuite avec des échalotes, piments, herbes et trois fromages

*** Pochettes Croustillantes au Poulet et Pacanes**

Un mélange de poulet et de pacanes dans une pâte phyllo

*** Porc Rôti sur Crostini avec Chutney à la Mangue**

Tendre tranche de rôti de porc servi sur des Crostini avec de la moutarde de Dijon et garni de Chutney à la mangue faite maison.

*** Quesadillas**

Une petite tartelette au tortilla fourrée de morceaux tendres de poitrine de poulet, piments verts et rouges grillés, salsa fait maison, bacon, fromage râpé Monterrey Jack, herbes fraîches et épices

*** Rouleaux aux Champignons et Herbes**

Canapés fait de pâte feuilletée maison farcis de champignons frais assortis et fromage à la crème aux herbes

*** Rouleaux de Saucisses Allemandes en Pâte Feuilletée**

Un amuse-gueule traditionnel servi avec notre fameuse compote de pêches et piments rouges

*** "Rumaki"**

Chataignes d'eau avec foie de volaille mariné enveloppés de bacon



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

7 Collège, Ste-Anne-de-Bellevue, P.Q. H9X 1W9

Tél.: 457-"BRIE"

HORS D'OEUVRE CHAUDS (Suite)

- * **Satay de Saumon avec une Marinade au Gingembre et à la Lime**
Brochettes de Saumon d'Atlantique frais, légèrement assaisonné et cuit au four, marinées avec notre sauce au gingembre et à la lime fraîche.
- * **Saumon Frais en Pâte Phyllo avec une Sauce au Miel et Moutarde**
Filet de Saumon Atlantique avec du fenouil et herbes fraîches enveloppé dans une pâte phyllo et servi avec une sauce au miel et moutarde
- * **« Shooters » de Potage**
Portions individuelles de potage servies en demi-tasse (location de tasses nécessaire)
- * **"Scones" Cocktail au Fromage Cheddar**
Scones faits maison sont servis avec notre compote aux pêches et piments rouges
- * **Tartelettes au Fromage Cheddar et Chutney**
Un mélange exquis de fromage Cheddar fort avec chutney aux pêches fait maison et épices exotiques - le tout cuit dans une pâte feuilletée
- * **Triangles au Poulet et Pacanes en Phyllo**
Pâte délicate en phyllo farcie d'un mélange de poulet, pacanes rôties et herbes fraîches
- * **Triangles de Légumes Frais en Phyllo**
Un délice aux légumes frais avec courgettes, champignons frais, piments, choux, oignons verts et herbes fraîches
- * **Triangles de Spanakopita**
Pochettes croustillantes de pâte phyllo, avec épinard, fromage feta, herbes et épices dans la tradition grecque
- * **Triangles Phyllo avec Chèvre et Pistou**
Fromage de chèvre avec notre pistou maison encaissé de pâte phyllo croustillante
- * **Triangles Phyllo Méditerranéens**
Poitrine de poulet, champignons, épinard, fromage feta avec herbes et épices encaissés de pâte phyllo croustillante
- * **Triangles Phyllo au Fromage Chèvre et Figues Fraîches**
Fromage de chèvre avec figues fraîches, miel, oignons verts encaissé de pâte phyllo croustillante



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

7 Collège, Ste-Anne-de-Bellevue, P.Q. H9X 1W9
Tél.: 457-"BRIE"

HORS D'OEUVRE CHAUDS (Suite)

*** "Wontons" avec Brie et Bacon**

Servis avec notre compote chutney aux mangues fraîches



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

7 Collège, Ste-Anne-de-Bellevue, P.Q. H9X 1W9

Tél.: 457-"BRIE"

LE COCKTAIL

Quand vous décidez de servir des hors d'oeuvre avant un repas complet, nous recommandons un maximum de 3 à 4 morceaux par personne... Voici quelques suggestions:

MENU DE COMMENCEMENT # 1

**Plateau de Crudités avec Trempette
Brochettes de Poulet style "Thaïlande"
Rouleaux de Champignons aux Herbes
Spirales de Tortillas avec Saumon Fumé**

\$9.75 par personne

MENU DE COMMENCEMENT # 2

**Plateau de Crudités avec Trempette
Asperges et Saumon Fumé
Filet Mignon sur Baguette
Mini Galettes Cajun au Crabe avec une Sauce Créole de Miel et Moutarde**

\$14.95 par personne

MENU DE COMMENCEMENT # 3

**Plateau de Crudités avec Trempette
Boeuf à la Thaïlandaise dans une Fleur de Concombre
Médallions de Saumon Frais de l'Atlantique avec sauce à l'Estragon et Aneth**

\$7.60 par personne

MENU DE COMMENCEMENT # 4

**Plateau de Crudités avec Trempette
Crevettes style Confetti
Melon Prosciutto**

\$9.45 par personne



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

7 Collège, Ste-Anne-de-Bellevue, P.Q. H9X 1W9
Tél.: 457-"BRIE"

MENU DE COMMENCEMENT # 5 (Froid seulement)

Plateau de Crudités avec Trempette
Mini Pitas avec Crevettes et Fines Herbes et/ou Dinde Fumée
Raisins Roquefort
\$7.10 par personne

L'HEURE DU COCKTAIL

(12 canapés par personne, minimum de 20 personnes)

MENU # 1

hors d'œuvre froids

Crudités avec Trempette
Sushi Assortis
Mini Pitas aux Crevettes et Fines Herbes
Asperges et Prosciutto
Raisins au Roquefort
Tartelettes de Brie et Canneberges

hors d'œuvre chauds

Bruschetta

Médallions de Saumon Frais de l'Atlantique avec Sauce à l'Estragon et Aneth
Triangles de Légumes Frais en Phyllo
Boulettes de Boeuf avec Sauce Bourbon
Rouleaux de Champignons aux Herbes
Brochette de Poulet Thaïlandaise

\$28.95 par personne



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

7 Collège, Ste-Anne-de-Bellevue, P.Q. H9X 1W9
Tél.: 457-"BRIE"

L'HEURE DU COCKTAIL (cont')

MENU # 2

hors d'œuvre froids

Crudités et Tremlette

Tourte aux Tomates Séchées et Pistou

Bouchées de 'Wrap' Assortis

Crevettes style Confetti

Pissaladières

Mini Pitas farcis de Dinde Fumée et Salsa à la Mangue

hors d'œuvre chauds

Filet Mignon sur Baguette

Médallions de Saumon Frais de l'Atlantique avec sauce à l'Estragon et Aneth

Pochettes de Légumes Frais en Phyllo

Brochettes de Poulet style 'Thaïlande'

Brochettes de Filet de Porc Marinées au Gût des Iles

"Wontons" avec Brie et Bacon

\$35.95 par personne

MENU #3

hors d'œuvre froids

Crudités et Tremlette

Tourte au Saumon Fumé et Pistou

Mini Pitas aux Oeufs et Fines Herbes

Crevettes style Confetti

Abricots Ensoleillés

Melon et Prosciutto

hors d'œuvre chauds

Brochettes de Poulet style 'Thaïlande'

"Wontons" avec Brie et Bacon

"Eggrolls" Authentiques avec Sauce aux Abricots

Triangles Phyllo avec Chèvre et Pistou

Médallions de Saumon Frais de l'Atlantique avec Sauce à l'Estragon et Aneth

Mini Galettes Cajun au Crabe avec une Sauce Créole de Miel et Moutarde

\$30.95 par personne

~ Bouquet Garni ~



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

7 Collège, Ste-Anne-de-Bellevue, P.Q. H9X 1W9

Tél.: 457-"BRIE"

LE COCKTAIL

(8 canapés par personne, minimum de 20 personnes)

MENU #1

hors d'œuvre froids

Crudités et Trempettes

Minis Pitas au Poulet à l'Estragon

Tartelettes de Brie et Canneberges

Crevettes style Confetti

hors d'œuvre chauds

Filet Mignon sur Baguette

Rouleaux de Champignons aux Herbes

Pochettes Croustillantes au Poulet et Noix

Médallions de Saumon Frais de l'Atlantique avec Sauce à l'Estragon et Aneth

\$25.95 par personne

LE COCKTAIL

(8 canapés par personne, minimum de 20 personnes)

~~~~~

### **MENU #2**

#### **hors d'œuvre froids**

**Crudités et Trempette**

**Sushi au Crabe et Mangue**

**Bouchées de 'Wrap' Assortis**

**Asperges et Saumon Fumée**

#### **hors d'œuvre chauds**

**Brochettes de Poulet style "Thaïlande"**

**Pochettes de Légumes Frais en Phyllo**

**Bruschetta Gourmet**

**Rouleaux de Saucisses Allemande en Pâte**

*\$19.95 par personne*