



BOUQUET GARNI

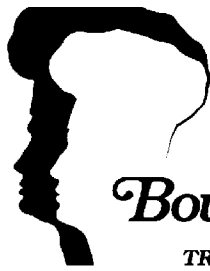
TRAITEUR · CATERING

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

Tél.: 457-"BRIE"

REPAS...

Les prix sont basés sur un minimum de 10 invités.
Breuvages, vaisselles & coutellerie sont disponibles
Taxes & Service en sus



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

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

LES POTAGES MAISON

* **Crème de Poireaux et Pommes de Terre**

Une crème lisse et veloutée... une des favorites de la maison

* **Crème de Crécy**

Une soupe riche de carottes au gingembre frais

* **Crème de Brocoli et Poivron Rouge**

Un mélange équilibré de brocoli, poivrons rouges et herbes fraîches

* **Crème d'Asperges et Brie**

La reine de nos soupes... il n'y a rien de meilleur que le goût d'asperges et de brie

* **Crème de Chou-Fleur**

Chou-fleur frais rôti avec oignons et ail dans l'huile d'olives vierge, remué avec légumes fraîches, et puré pour une texture lisse. Une merveille!

* **Crème de Légumes**

Légumes frais saisonniers, sautés et mijotés dans notre propre bouillon, purés avec herbes fraîches de notre jardin, et servis avec un croûton aux trois fromages

* **Crème de Pommes de Terre, Betteraves et Pommes**

Vif non seulement en couleur mais en goût, c'est une inspiration d'Irlande

* **Velouté aux Champignons Sauvages et Estragon Frais**

Une de nos favorites... lisse et profonde en saveur de champignons sauvages

* **Soupe Campagnarde au Maïs**

Un mélange de légumes frais incluant le maïs et fines herbes - une soupe qui réchauffe

* **Soupe Tomate et Basilic**

Un mélange de tomates Roma fraîches du jardin et basilic frais

* **Minestrone**

Légumes saisonniers cuits lentement dans notre propre bouillon

* **Potage de Courge d'Hiver avec Crème Gorgonzola**

Un mélange délicieux de courges, poireaux et fines herbes garni d'une spirale de fromage gorgonzola



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

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

Tél.: 457-"BRIE"

POTAGES (suite)

*** Soupe Oriental Citronnée avec Crevettes**

Un goût exotique de l'Orient avec citron, crevettes, herbes et petites nouilles

*** Bisque aux Fruits de Mer des Maritimes**

Un mélange crémeux de poissons et fruits de mer assortis dans cette favorite

*** Tomates Rôties avec Fenouil**

Une soupe lisse et goût intense de tomates Roma, fond de légumes et fenouil fraîche, purée et assaisonnée de bonissimo Italien!

*** Soupe Gazpacho**

Spécialité froide aux légumes, avec une base de tomates, qui a son origine dans la région sud d'Espagne d'Andalucia

FRAIS DU JARDIN

*** Salade Multicolore du Jardin**

Avec trois sortes de laitues, épinards, tomates, choux rouges, endives, concombres, céleri, échalotes, amandes et raisins secs servie avec une vinaigrette rose, légère à l'ail; une spécialité de la maison!

*** Salade Tomates et Basilic**

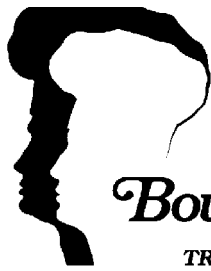
Tomates fraîches tranchées finement, fromage provolone et basilic frais servis avec une vinaigrette citronnée légère

*** Salade Tomates, Oignons & Fromage Bleu**

Tomates 'cœur de bœuf' tranchées, oignons rouges et fromage bleu servi avec notre vinaigrette maison. Un goût de bistro particulier!

*** Salade d'Épinards avec Oranges, Canneberges, Pacanes Glacées, Fromage de Chèvre et une Vinaigrette aux Graines de Pavot**

Épinards frais, oignons rouges, champignons frais, canneberges séchées, pacanes glacées, fromage de chèvre et suprêmes d'oranges servis avec sa vinaigrette parfumée d'oranges et graines de pavot



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

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

FRAIS DU JARDIN (suite)

* **Salade d'Épinards avec Bacon, Champignons frais, Dattes et Fraises ou Mangues**

Une salade classique et plus, servie avec sa vinaigrette parfumée d'oranges et graines de pavot

* **Salade Verte avec Betteraves Rôties, Pêches (ou Mangues) et Bocconcini**

Betteraves fraîches, et salade mixte avec pêches fraîches tranchées finement, noix de pistaches émincées, fromage bocconcini en perles, dans une vinaigrette balsamique. Quelle couleur, quel goût!

* **Salade des Montagnes Rocheuses**

Un mélange de légumes frais servi sur feuilles de laitue, garni de pommes et arachides dans une vinaigrette crémeuse de style 'ranch'

* **Salade Tiède au Saumon et Pétoncles avec Pointes d'Asperges**

Sur un nid de laitue avec une vinaigrette à l'aneth citronnée

* **Salade Tinhorn Creek**

Une mélange de salade mixte, céleri, oignons verts, fromage gouda, boules de melons miel, fraises tranchées, mangues et pacanes servie avec notre vinaigrette rose maison

* **Salade de Brocolis**

Brocolis frais marinés servis avec champignons, piments rouges, oignon rouge et bacon avec une vinaigrette aux framboises.

* **Salade Croquante Asiatique**

Avec chou, piments, edamame, avocat, mangue, amandes et nouilles ramen rôties dans une vinaigrette au miel et sésame

* **César Classique**

Salade romaine, fromage parmesan frais râpé et croûtons maison avec notre vinaigrette secrète

* **Salade de Pointes d'Asperges Marinées avec Vinaigrette à l'Orange**

Asperges fraîches marinées servis sur un nid de feuilles de laitue garnies de suprêmes d'oranges fraîches



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

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

Tél.: 457-"BRIE"

FRAIS DU JARDIN (suite)

* **Salade de Haricots Verts, Champignons et Citron**

Haricots verts frais, champignons sautés et juliennes de piments rouges dans une vinaigrette parfumée au citron

* **Salade Antipasto**

Salade de pâtes avec saucisson italien et légumes frais marinés

* **Salade de Betterave et Pomme avec Vinaigrette aux Herbes et Sésame**

Betteraves fraîches, rôties et tranchées finement avec pommes tranchées, julienne de carottes et graines de sésame rôties- une salade vif en couleur

* **Salade Grecque Classique**

Légumes marinés servis sur un lit de laitue avec fromage feta et garnis d'olives noires kalamata

* **Salade de Pâtes Tire-Bouchon**

Pâtes fusillis tricolores avec poivrons rouges et jaunes, carottes, brocolis, champignons frais, ciboulettes, basilic et fromage parmesan fraîchement râpé, avec une vinaigrette balsamique

* **Salade Penne avec Pistou et Tomates Séchées**

Penne avec tomates séchées, fromage parmesan et notre propre pistou frais du jardin

* **Salade de Betterave avec Pacanes à l'Érable, Oranges et Bocconcini**

Salade mixte, suprêmes d'oranges et pacanes rôties à l'érable, le tout avec une vinaigrette balsamique.

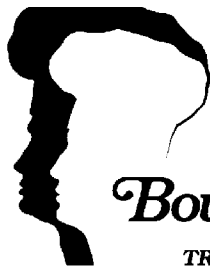
LES ENTRÉES LA VOLAILLE

* **Suprême de Volaille Glacée au Miel avec Sauce à l'Orange et Vin de Xérès**

Une spécialité de Bouquet Garni! Poitrine de poulet désossée servie avec une sauce combinée d'oranges, vin de xérès, miel et moutarde de Meaux

* **Poulet à la Dijonnaise**

Poitrine de poulet, petits oignons et bacon dans une sauce crémeuse légère parfumée de moutarde Dijon



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

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

LA VOLAILLE (suite)

*** Poitrine de Poulet Farci, Sauce Suprême**

Poitrine de poulet tendre farci de veau et herbes, cuit jusqu'à la perfection dans une sauce crémeuse aux champignons

*** Volaille à l'Érable et Bacon**

Un soupçon de sirop d'érable du Québec donne à ce plat son goût légèrement sucré

*** Poitrine de Poulet avec une Sauce aux Trois Champignons et Marsala**

Tendre poitrine de poulet servie avec une sauce crémeuse aux trois champignons et vin Marsala

*** Volaille en Phyllo, Sauce à l'Orange et Gingembre**

Poitrine de poulet enveloppée individuellement dans une pâte phyllo servie avec une sauce à l'orange et gingembre frais

*** Poulet à la Mangue Sauté avec une sauce Crémeuse à la Mangue**

Tendre poitrine de poulet, recouverte de tranches de Mangue sautée servie d'une sauce poivrée à la crème à la mangue et basilic; un goût des Caraïbes

*** Poulet à la Normande, Sauce aux Pommes et Cognac**

Tendre poitrine de poulet servie avec pommes sautées au cognac... Superbe!

*** Poitrine de Poulet Farci avec Fromage Ricotta et Tomates Séchées au Soleil**

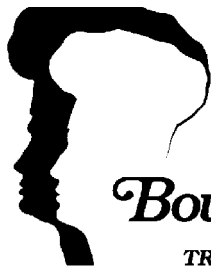
Servie avec une sauce rosée parfumée de basilic

*** Poitrine de Poulet avec Champignons et Estragon Frais**

Poitrine de poulet, servie avec champignons frais, de l'estragon frais dans une sauce crémeuse et légère à l'ail. Un goût inoubliable!

*** Dinde Lafleur**

Tendre poitrine de dinde qui enrobe une farce au pain de maïs, servie avec une sauce veloutée aux canneberges. Tous raffoleront de ce plat dans le temps des fêtes!



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

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

LA VOLAILLE (suite)

*** Filet de Dinde à la Florentine**

Viande tendre de dinde farcie d'épinards, bacon, champignons et herbes servie dans une sauce aux champignons

*** Escalope de Dinde Marsala aux Champignons**

Filet de poitrine de dinde sautée aux herbes servie avec sauce aux champignons et vin Marsala

*** Escalope de Dinde Cordon Bleu**

Escalope de dinde viande blanche farci de jambon Forêt Noire et fromage fontina/provolone servi au jus d'herbes avec champignons

*** Poitrine de Dinde Méli-Mélo**

Poitrine de dinde encaissée d'une confusion de légumes servie dans une sauce légère au citron et gingembre frais

*** Coq au Vin**

Plat classique Français, de poitrine et Cuisse de Poulet avec vin rouge, petits oignons, champignons frais et herbes

LE BOEUF

*** Surlonge de Bœuf Rôti au Jus**

Nous attachons notre propre rôti pour pouvoir offrir le bœuf le plus tendre et juteux. Servi avec son jus naturel et sauce raifort fait maison.

*** Bœuf Stroganoff aux Herbes Fraîches**

Tendre morceaux de bœuf mijotés avec champignons frais, herbes et épices dans ce classique délicieux

*** Bœuf Bourguignon**

Un ragoût de bœuf et vin rouge, avec bacon, oignons perles et champignons frais, cuit selon la tradition de Bouquet Garni

*** Filet Mignon au Jus**

6 oz Filet mignon, grillé et enveloppé de bacon et servi avec un jus au boeuf naturel



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

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

Tél.: 457-"BRIE"

LE VEAU

*** Escalope de Veau farcie de Homard et Fromage Fontina**

Escalope de jeune veau farci de homard recouvert de fromage fontina et le tout servi dans une sauce au vin Marsala

*** Escalope de Veau aux Champignons**

Un plat classique - veau servi avec champignons sautés au vin Marsala

*** Rôti de Veau avec une Sauce Crémeuse au Madeire**

Côtelettes de veau individuelles, épicées et grillées, et servies avec une sauce crémeuse au Madeire

LE POISSON

*** Filet de Saumon de l'Atlantique, Sauce au Poivre Rose et Gingembre**

Filet de saumon frais cuit au four, servi avec une sauce savoureuse au poivre rose et gingembre frais

*** Saumon en Croûte avec une farce aux Amandes et Citron**

Filet de saumon frais farci aux amandes et citron encaissé de notre propre pâte feuilletée. Servi avec un velouté aux herbes et citron

*** Saumon en Phyllo avec Sauce Miel et Moutarde**

Filet de Saumon frais avec fenouil rasé, enveloppé de pâte phyllo et servit avec notre sauce miel et moutarde

*** Saumon Glacé à l'Oriental**

Filet de Saumon de l'Atlantique cuit dans une sauce savoureuse Asiatique

*** Saumon d'Atlantique Poché en Portion Individuelle et Sauce à l'Aneth et Estragon Frais**

Un plateau de saumon poché et décoré avec un thème de fond de mer

*** Morue Noir Encroûtée de Noix de Pistaches**

Ce poisson blanc, avec une texture de beurre, est encroûté de pistaches moulues et herbes fraîches, et assaisonné d'agrumes; simple, sophistiqué et plein de goût



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

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

LE PORC

*** Longe de Porc Farci avec une Sauce à la Poire et Porto**

Longe de porc en papillote farci avec des pommes, abricots et herbes fraîches roulé et servi avec une sauce onctueuse à la poire et porto

*** Rôti de Filet de Porc avec une Sauce au Romarin et Orange**

Mariné au Romarin frais et ail, saisi et rôti, avec une farce aux abricots et pruneaux servi avec une sauce à l'orange et romarin

*** Porc Aigre- Doux**

Cubes de filet de porc croustillants, sautés avec piments jaunes, oranges et vertes, ananas frais, carottes, champignons frais, maïs mini, ciboulettes et ail dans une sauce aigre- douce traditionnelle de Hong Kong

*** Porc Parmesan**

Une variété d'un plat classique Italien, avec sauce aux tomates maison, fromage parmesan et herbes fraîches

L'AGNEAU

*** Gigot d'Agneau Rôti**

Assaisonné et rôti jusqu'à la perfection, tranché et servi dans son propre jus

*** Côtes d'Agneau Grillées**

Côtes d'agneau tendres, marinées avec l'huile d'olives, l'ail, la menthe fraîche et la moutarde de Dijon en graines, et grillées sur le BBQ

LES PATES

*** Penne au Four avec Tomates, Champignons et Bacon**

Pâtes fraîches dans une sauce savoureuse aux tomates avec bacon et champignons frais, le tout gratiné d'un mélange de trois fromages

*** Lasagne aux Aubergines**

Pâtes italiennes alternées d'aubergines, gratinées au fromage mozzarella et recouvert de parmesan râpé. Un vrai festin italien!

*** Lasagne Classique 5 Étoiles**

Couches de nouilles lasagne, fromage ricotta et boulettes à la viande avec herbes fraîches. Authentique et simplement le meilleur!

*** Pâtes Penne avec Légumes Rôties et Sauce aux Tomates**

Pâtes fraîches sautées dans une sauce aux tomates maison, avec un assortiment de légumes rôties, basilique et fromage parmesan



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

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

LES PATES (suite)

*** Ravioli au Veau à la Romanoff**

Pâtes ravioli avec crème, sauce aux tomates maison, poivre noir écrasé, échalotes, champignons frais et évidemment la vodka Russe

*** Pâtes Rotolo avec Épinards et Fromage avec Sauce Cardinale**

Pâtes rotolo fraîches, farcies avec épinards et fromage et servies avec notre propre sauce aux tomates maison Cardinale

*** Pâtes Medaglioni en Forme de Cœur**

Pâtes fraîches farcis au fromage ricotta et épinards servies avec notre propre sauce aux tomates maison Cardinale

*** Ravioli Farcis avec Courge**

Mini ravioli farcis avec courge, nappés avec notre sauce rosée et parsemés avec fromage parmesan frais

OPTIONS VÉGÉTARIENS

*** Aubergine ou Tomate Farcie au Risotto**

Demi aubergine ou tomate cuite et farcie d'un risotto crémeux aux tomates, ail et basilique

*** Crêpes aux Champignons**

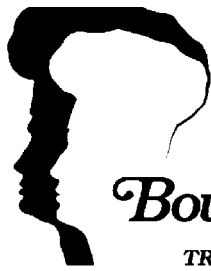
Crêpes style français aux champignons et fines herbes, garnis d'une sauce crémeuse aux champignons

*** Parmesan aux Aubergines**

Couches d'aubergines grillées, sauce aux tomates maison, fromages et herbes fraîches Italiennes.

*** Légumes en Tour Grillées**

Champignon Portobello, aubergine, oignon, zucchini- tout mariné, grillé, et empilé avec tomates et fromage et piqué avec romarin frais.



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

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

LES ACCOMPAGNEMENTS

*** Riz Pilaf avec Riz Sauvage cuit au Four**

Riz blanc et riz sauvage cuit dans notre fond de poulet fait maison avec un mélange d'épices et de fines herbes

*** Pommes de Terre Fondantes**

Pommes de terre sculptées et assaisonnées d'un mélange d'épices maison et rôties au four jusqu'à la perfection

*** Pommes de Terre Farcies**

Pommes de terre cuites au four, fouettées et farcies avec bacon croustillant, fromage parmesan et herbes fraîches

*** Haricots Verts Marinés avec Céleri et Châtaignes d'Eau**

Un goût de l'Asie dans ce plat spécial

*** Haricots Verts avec Champignons, Citron et Julienne de Piments Rouges**

Haricots verts sautés avec champignons frais tranchés, jus de citron et julienne de piments rouges

*** Asperges Fraîches avec Sauce aux Piments Rouges Rôtis**

Tendres pointes d'asperges, cuites à l'étuve avec piments rouge rôtis et une sauce au vin légèrement crémeuse

*** Asperges Fraîches avec Sauce au Beurre Citronné**

Asperges fraîches servies avec une sauce légère au beurre et citron

*** Tomates Farcies Florentine**

Tomates Roma juteuses remplies d'épinards et de fromage ricotta, herbes fraîches et gratinées au fromage parmesan

*** Carottes Vichy à l'Orange et la Menthe Fraîche**

Carottes ondulées et glacées au beurre avec zestes d'orange et de la menthe

*** Carottes au Beurre Épicé et Pacanes**

Bâtonnets de carottes au beurre épicé et garnis de noix de pacanes

*** Brocoli Amandine avec Piments Rouges**

Bouquets de brocolis tendres dans une vinaigrette citronnée, juliennes de piments rouges et saupoudrés d'amandes grillées



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

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

Tél.: 457-"BRIE"

LES ACCOMPAGNEMENTS (suite)

*** Courge d'Hiver aux Pommes et à l'Érable**

Courges d'hiver cuites au four avec des tranches de pommes et arrosé de sirop d'érable du Québec

*** Courge Spaghetti style Méditerranéen**

Courge spaghetti cuite au four mélangé d' oignons sautés, ail, tomates, fromage feta, olives noires et du basilic frais

*** Légumes Rôtis au Four**

Variété de légumes frais étager, rôtis lentement au four pour rehausser leurs saveurs délicates

*** Légumes Frais Assortis, Sautés au Beurre**

Variété de légumes frais de la saison sautés au beurre et finis au four

*** Julienne de Légumes enveloppés de Courgette Grillée**

Julienne de poireaux, carottes et poivrons doux enveloppés de courgette avec un soupçon de vinaigre balsamique âgé.

*** Légumes en Tour Grillées**

Champignon Portobello, aubergine, oignon, zucchini- tout mariné, grillé, et empilé avec tomates et fromage et piqué avec romarin frais.

*** Sauté de Haricots Verts et Champignons**

Haricots verts et julienne de carottes sont sautés avec champignons frais et oignons tranchés

*** Tomates Farcies au Risotto**

Tomate farcie avec un risotto crémeux, savouré de champignons frais, ail et basilique fraîche

*** Croustade aux Patates Douces**

Un accompagnement délicieux, très vif en couleur, lisse en texture avec un dessus au cassonade et pacanes rôties



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

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

LES DESSERTS

* **Gâteau au Fromage**

Un choix de Chocolat et Amaretto, Citron Sensationnel, Café au Lait, Pomme et Cannelle, Daiquiri, 'Turtle', Fraises, Bleuets, Citrouille...

* **Gâteau au Fromage avec Compote aux Trois Fruits**

C'est l'absolu! un gâteau au fromage cuit sur une crouste au chocolat, et servi avec une compote aux fraises, bleuets et framboises marinés dans le Schnapps aux pêches.

* **Tarte ou Tartelettes aux Pacanes**

Une recette authentique provenant d'une famille de la Georgie

* **Croustade de Tarte aux Pommes et Pacanes**

Une tarte aux pommes avec une différence - crème sure, pâte sablée et pacanes rôties

* **Tarte à la Rhubarbe, Fraises et Pommes à l'Ancienne**

Un mélange de fruits va chercher à satisfaire en tout temps

* **Tarte Tatin avec Pommes et Poires Caramélisées à la Mode**

Un délice français avec une croûte en pâte feuilletée, cuite dans une poêle en cuivre, à face ouverte sur le fourneau pour caramélisés les fruits. Nous la servons avec une riche crème glacée à la vanille française

* **Gâteau à la Vanille avec Mousse aux Fraises et Fraises Fraîches**

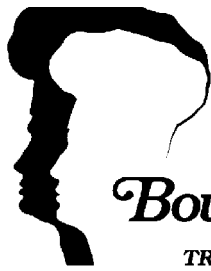
* **Gâteau au Moka avec Mousse au Moka ou Chocolat**

* **Gâteau Forêt Noire**

Une recette authentique que nous avons obtenu lors d'un de nos voyages à la Forêt Noire en Allemagne

* **Gâteau au Citron-Orange avec une Crème au Beurre Citronnée**

Un gâteau moelleux doré parfumé d'agrumes frais et glacé d'une vraie crème au beurre au citron



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

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

LES DESSERTS (suite)

*** Gâteau au Chocolat des Rêves**

Notre dessert le plus reconnu. Des étages de gâteau fourré avec mousse au chocolat avec une ganache riche au chocolat et garni de rubans au chocolat blanc et noir. Vous pouvez personnaliser le gâteau avec une plaque au chocolat comestible

*** Gâteau de Crème Glacée avec Sauce Chaude au Chocolat**

Un merveilleux gâteau étagé de crème glacée aux fraises et vanille avec truffes au chocolat et nappé d'une sauce chaude au chocolat

*** Gâteau au Chocolat Coulée de Lave**

Ce petit gâteau individuel est cuit croustillant à l'extérieur, et chaud et fondant à l'intérieur. Il est garni avec un coulis de baies fraîches et un ruban au chocolat blanc. Simplement magnifique!

*** Gâteau de Noël à la Crème Glaçée avec Sauce Chaude au Caramel**

Un gâteau festif avec crème glaçée au vanille, « mincemeat » au poire, arrosé d'une sauce chaude au caramel

*** Tarte au Chocolat**

Absolument irrésistible! Servie avec la crème anglaise

*** Gâteau au Citron et Bleuets avec Glaçage au Fromage à la Crème Citronné**

Gâteau au Citron parsemé de bleuets frais et recouvert d'un glaçage au fromage à la crème et au Citron.

*** Éclairs Français Miniatures au Chocolat**

Dans la tradition de la France, fourrés de crème pâtissière ou chantilly

*** Poire "Belle Hélène"**

Une poire pochée, servie sur la crème glacée à la vanille et nappée d'une sauce chaude au chocolat; un dessert français classique

*** Plateau de Fruits Frais Tranchés**

Une superbe présentation de fruits frais saisonnier tranchés, décorés de fruits frais vifs en couleur; un plateau de présentation inoubliable



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

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

LES DESSERTS (suite)

*** Salade de Fruits Frais**

Fruits frais saisonniers présentés dans un melon d'eau sculpté - un plat de résistance

*** Barquettes de Fruits Frais**

Bateaux d'ananas avec boules de cantaloups et melon miel, garnis de raisins rouges et verts et fraises (en saison)

*** Carrés de Desserts et Tartelettes Assortis**

Une variété imbattable de carrés et tartelettes fait maison incluant: Bijoux Sablés au Citron; Délires de Chocolat, Pacanes et Caramel; Tartelettes aux Pacanes; Carrés aux Dattes à l'Ancienne; Carrés aux Cerises Noires; Tartelettes au Citron, Moments au Chocolat, et plus...

*** Fraises Enrobées de Chocolat style 'Tuxedos'**

Fraises fraîches trempées dans un chocolat français et habillées en tuxed pour vos occasions élégantes

*** Pizza Brownie au Tripple Chocolat**

Pointes de "brownies" riche au chocolat et pacanes, le tout parsemé de chocolat blanc

*** Gâteau Épicé aux Carottes**

Un gâteau somptueux avec raisins et épices mélangés, avec un glaçage de fromage à la crème et muscade râpée

*** Gâteau au Fromage Sensationnel au Citron**

Un cheesecake comme velours, léger et crémeux, sur une croûte Graham, glacé au citron frais; une gâterie sur la fourchette!

*** Gâteau Épicé à la Citrouille avec Pacanes Pralinées**

Un gâteau pour occasion spécial avec glaçage au fromage à la crème et fini avec pacanes pralinées



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

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

LES DESSERTS (suite)

*** Gâteau "Velour Rouge" avec Glaçage Fromage à la Crème**

Ce gâteau est léger et rouge en couleur grâce au jus de betterave dans la recette. Il a devenu renommé à l'Hotel du Waldorf Astoria à New York

*** Cupcakes Miniatures**

Petits gâteaux à la vanille décorés avec glaçage crème au beurre au citron, ou petits gâteaux au chocolat avec une mousse au chocolat

*** Suçons au Chocolat**

Gâteau au chocolat, trempé dans du chocolat, tout sur un bâtonnet de suçon, et décoré avec le chocolat blanc. Incroyablement spécial!!

*** Tartelettes aux Fruits**

Pâte sucrée faite maison, fourrée de crème pâtissière et garnie de fruits frais assortis et brossée de nappage aux abricots

*** Tartelettes au Gâteau de Fromage**

Pâte sucrée faite maison, fourrée de gâteau de fromage et garnie de fruits frais assortis et brossée de nappage aux abricots

*** Moments au Chocolat**

Des « brownies » au chocolat mi-amer avec brisures au chocolat, dans des moules aux petits fours argentées. Un moment à savourer!



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

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

SUGGESTIONS DU CHEF...

MENU #1

Salade Multicolore du Jardin

-

**Suprême de Volaille Glacé au Miel
avec Sauce à l'Orange et Vin de Xérès**

Riz Pilaf avec Riz Sauvage cuit au Four

Carottes au Beurre Épicé et Pacanes

-

Gâteau au Fromage au Chocolat et Amaretto

Café Petits Pains et Beurre

\$37.60 par personne

~ ~ ~ ~ ~

MENU #2

Salade Grecque Classique

-

Gigot d'Agneau Rôti
(Prix selon le Marché)

Pommes de Terre Farcies

Haricots Verts avec Champignons et Julienne de Piments Rouges

-

Croustade de Tarte aux Pommes et Pacanes

Café Petits Pains et Beurre

\$45.90 par personne



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

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

MENU # 3

Salade d'Épinards avec Bacon, Champignons, Dattes et Mangues

-

Surlonge de Bœuf Rôti au Jus

Pommes de Terre Fondantes

Brocoli Amandine avec Piment Rouge

-

Gâteau au Fromage avec Compote de Fruits

Café Petits Pains et Beurre

\$38.95 par personne

~ ~ ~ ~ ~

MENU # 4

Asperges Froides avec Vinaigrette à l'Orange

-

Filet de Dinde à la Florentine

Riz Pilaf et Riz Sauvage cuit au Four

Sauté de Haricots Verts et Champignons

-

Éclairs Miniatures Françaises

Plateau de Fruits Frais

Café Petits Pains et Beurre

\$42.45 par personne



BOUQUET GARNI

TRAITEUR · CATERING

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

Tél.: 457-"BRIE"

MENU # 5

Salade d'Épinards avec Oranges et une Vinaigrette aux Graines de Pavot

-

Escalope de Veau farci d'Homard et Fromage Fontina

(Prix selon le Marché)

Riz Pilaf et Riz Sauvage au Four

-

Légumes Grillées Empilées

-

Gâteau Glacé au Chocolat et aux Fraises

Fraises enrobées de Chocolat style 'Tuxedos'

Café Petits Pains et Beurre

\$48.95 par personne

~ ~ ~ ~ ~

MENU # 6

Vichyssoise

-

Salade Multicolore du Jardin

-

Filet de Saumon de l'Atlantique Sauce au Poivre Rose et Gingembre

Riz Pilaf et Riz Sauvage cuit au Four

Brocoli Amandine avec Piment Rouge

-

Gâteau au Chocolat des Rêves

Café Petits Pains et Beurre

\$43.90 par personne

* Ces menus sont simplement des suggestions. Vous pouvez créer votre propre menu.

* Les taxes, service, frais de location et livraison (si nécessaire) sont en surplus.

* Notre commande minimum est pour 10 personnes.