



MARIAGES

COCKTAIL

FORMULE 1

- *CAISSETTE DE CONCOMBRE FETA & KALAMATAS
 - *JALOUSIE TOMATES & OLIVES
 - *ROULADE DE FROMAGE AUX FINES HERBES
 - *MILLE FEUILLE DE MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE AUX CINQ POIVRES
- (4 mcx par. pers., servis par notre personnel)

FORMULE 2

- *MINI CUPCAKE & SA MOUSSE DE TRUITE FUMÉE
- *PANNA COTTA D'ASPERGES & ORANGES EN VERRINE
- *MACARON MAISON AU FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS & BASILIC
- *PIQUÉ DE MAGRET CANARD FUMÉ, ARUGULA CROQUANTE & COMPOTE DE FIGUES

Extra \$6,00 par pers. (taxes en sus)

(4 mcx par. pers., servis par notre personnel)

REPAS

ENTRÉE (1 choix)

- *MESCLUN DE SALADE CROQUANTE, FROMAGE FRAIS & VINAIGRETTE
AUX POIVRONS ROUGES RÔTIS
- *RILLETES DE CANARD AU THYM FRAIS, FOUGASSE À L'OIGNON & SA
PETITE SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS À LA MOUTARDE
- *SALADE CÉSAR, CHIPS DE PROSCUITO, AIL CONFIT & BRIOCHE AUX
OLIVES
- *TERRINE D'AUTRUCHE MAISON PORTO & RAISINS, RÉMOULADE DE
CELERI RAVE ET SABLÉ AUX AMANDES
- *ASSIETTE DE LÉGUMES GRILLÉS ET CRÈME DE POIS CHICHES À LA
CORIANDRE FRAICHE
- *TERRINE DE BASA & TRUITE DE MER À L'ANETH, SAUCE MIEL &
MOUTARDE
- *ÉTAGÉE FEUILLETÉE DE CAVIAR D'AUBERGINES ET FROMAGE FRAIS ,
CRÈME D'HERBES FRAICHES
- *CROQUANT DE SAUMON FUMÉ À L'OIGNON ROUGE RÔTI SUR UNE
SALADE D'ÉPINARDS, VINAIGRETTE MIEL ET RAIFORT

POTAGE (1 choix)

- *VELOUTÉ DE LÉGUMES DU JARDIN
- *CRÈME DE CAROTTES À LA CARDAMOME
- *CONSOMMÉ DE BOEUF ET SES RAVIOLIS DE BOEUF BRAISÉ AUX
ÉPINARDS
- *CONSOMMÉ DE VOLAILLE À LA CITRONNELLE & SA GARNITURE À LA
CORIANDRE FRAÎCHE
- *CRÈME DE CHAMPIGNONS À L'ÉCHALOTE VERTE ET GALANGA

*SOUPE À L'OIGNON CARAMÉLISÉ, BRIOCHE MAISON ET FROMAGE
SUISSE

*POTAGE DE BETTERAVES ROUGES & FROMAGE BLANC À LA
CIBOULETTE (SOUPE FROIDE)

TROU NORMAND (1 choix)

*GRANITÉ AU VIN ROUGE ET POIRES RÔTIES (extra \$4.00)

*SORBET AU CITRON VERT ET BRANDY (extra \$4.00)

*GRANITÉ AUX POMMES ET CALVADOS (extra \$4.00)

*GRANITÉ AUX TOMATES ET VODKA (extra \$4.00)

PLAT PRINCIPAL (1 choix)

*MOUSSELINE DE CHAPON AUX TOMATES SECHÉES, SAUCE AU BASILIC
ET VIN BLANC

*POITRINE DE VOLAILLE FARCIE ÉPINARDS ET RICOTTA, CRÈME AU VIN
BLANC & POIVRE ROSE

*MÉDAILLONS DE FILET MIGNON DE PORC, CRÈME DE MOUTARDE ET
BACON GRILLÉ AU POIVRE NOIR(extra \$1.00)

*PAVÉ DE PORC BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS , DEMI-GLACE AU
BRANDY

*CUISSOT DE PORCELET FAÇON OSSO BUCCO ET SA GREMOLATA

*BALUCHON DE BOEUF FARCIS AUX FIGES ET JAMBON MAISON ,
RÉDUCTION DE PORTO ET BALSAMIQUE(extra \$1.00)

*CONFIT DE CANARD DE ST. LOUIS, INFUSION ÉRABLE & BLEUETS(extra
\$1.00)

- *PAUPIETTE DE SAUMON ET SA MOUSSE AUX CREVETTES, CRÈME DE CITRON VERT & ANETH
- *FILET D'AIGLEFIN ET SA FARCE DE TRUITE AUX CAPRES, POCHÉ AU CHAMPAGNE ET SON BEURRE BLANC
- *FILET DE MERLU À LA PROVENÇALE, PETITS LÉGUMES FONDANTS

ACCOMPAGNEMENTS

- * 1 CHOIX PARMIS: GRATIN DAUPHINOIS, GRELOTS RÔTIS À LA FLEUR DE SEL ET ROMARIN, PURÉE DE PATATES ET PATATES DOUCES OU RIZ PILAF
- &
- *1 CHOIX PARMIS: JARDINIÈRE DE LÉGUMES, GRATIN BROCOLIS ET CHOU-FLEUR AU CHEDDAR, BOUQUET DE LÉGUMES AU BACON OU JULIENNE DE RACINES AUX AGRUMES

FROMAGES (1 choix)

- *FROMAGE CHEDDAR, RAISINS ET BISCOTTES(extra \$3.00)
- *FROMAGES AFFINÉS(BRIE DE NORMANDIE, FROMAGE BLEU ET FROMAGE PATE FERME), FRUITS FRAIS ET FOUGASSE AUX RAISINS ET CUMIN(extra \$5.00)
- *CROUSTILLANT DE FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS À L'ÉRABLE, PETITE SALADE VERTE ET VINAIGRETTE AUX FRAMBOISES(extra \$5.00)

DESSERT (1 choix)

*DÉCOUPE ET SERVICE DE VOTRE GÂTEAU DE NOCE

OU

*CRÈME BRULÉE AU CHOCOLAT AMER

*CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES ET COULIS DE FRAMBOISE

*TARTELETTE PÊCHES RÔTIÉS ET SA CRÈME ANGLAISE

*MILLEFEUILLE MOUSSES CITRON ET LIME, COULIS AU MIEL

*TARTE FINE AUX POMMES ET FRANGIPANE, SAUCE CHOCOLAT À LA
FÈVE TONKA

*MOELLEUX CHOCOLAT ET MOUSSE AUX MANGUES, LAIT DE COCO À
LA VANILLE

*TARTELETTE AU CITRON VERT MERINGUÉE, COULIS D'AVOCATS À LA
VANILLE

*DUO DE MOUSSE CHOCOLAT BLANC ET MOUSSE THÉ VERT, COMPOTÉE
DE FRAISES

*ILE FLOTTANTE AUX NOIX TORRÉFIÉES, COULIS CHOCOLAT ET
CARAMEL AU BEURRE SALÉ

PAIN ET BEURRE

CAFÉ , THÉ ET TISANES

Repas servi sur vraie vaisselle par notre personnel

BUFFETS DE FIN DE SOIRÉE

BUFFET 1

- *CRUDITÉS ET TREMPETTE AUX LÉGUMES
- *SANDWICHES TRADITIONNELS (JAMBON, OEUFS, POULET)
- *CHEDDARS, FRUITS ET BISCOTTES

Buffet sur vaisselle jetable, assiettes & ustensiles jetables, mis en place par notre personnel

BUFFET 2

- *CRUDITÉS ET TREMPETTE AUX LÉGUMES
- *FEUILLETÉS ASSORTIS
- *BRIOCHE & JAMBON MAISON, CRÈME DE PESTO.
- *FOCCACIA LÉGUMES GRILLÉS & PARMESAN
- *PAIN COURONNE DE VIANDES ITALIENNES, MOUTARDE & MIEL
- *FROMAGES AFFINÉS, FRUITS ET PAIN CROUTÉ

Extra \$6,00 par pers. (taxes en sus)

Buffet sur vaisselle jetable, assiettes & ustensiles jetables, mis en place par notre personnel

Le prix comprend:

***COCKTAIL FORMULE 1**

***REPAS SERVI:**

1 choix entrée

1 choix potage

1 choix plat principal

accompagnements

1 choix dessert

***BUFFET FIN DE SOIRÉE 1**

\$ 72.95 par personne (taxes en sus)

livraison et service compris

pourboire à la discrétion du client

prix établi min. 70 Pers.

**NOTRE ENTREPRISE N'ÉTANT PAS EXEMPTÉ D'ALLERGÈNES, NOUS NE POUVONS GARANTIR QUE NOS PRODUITS N'EN CONTIENNENT PAS.*

**'SERVICES CRW' SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER LA LISTE DE SES PRODUITS ET DE SES PRIX SANS PRÉAVIS.*

**TOUS LES PRIX SONT INDIQUÉS PAR PERSONNE.*

**TAXES EN SUS.*

**DES FRAIS DE SERVICE PEUVENT ÊTRE APPLIQUÉS SELON LA FORMULE CHOISIE.*

**DES FRAIS DE LIVRAISON OU RAMASSE PEUVENT S'AJOUTER SELON LE LIEU DE L'ÉVÈNEMENT.*

**DÉPOT À LA RESERVATION DE 25% DU TOTAL DE LA FACTURE. (NON REMBOURSABLE)*

**PAIEMENT DE LA FACTURE LA JOURNÉE PRÉCÉDENT L'ÉVÈNEMENT.*

**ANNULATION: 96 HEURES ET PLUS: AUCUN FRAIS*

MOINS DE 96 HEURES: PAIEMENT DE LA FACTURE AU COMPLET EXIGÉ.

www.boutiquetraiteur.com

5320 boul. Hébert, Valleyfield, Québec

Tel: 450-377-2733

