



REPAS CHAUDS AVEC SERVICE

REPAS CHAUD AVEC SERVICE-1

- *MOUSSELINE DE SAUMON & TURBOT, CRÈME SURE CITRON ET AIL RÔTI
- *PORCELET BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS & ÉCHALOTES-
- *JARDINIÈRE DE LÉGUMES
- *GRATIN DAUPHINOIS
- *CRÈME BRULÉE AU CHOCOLAT & SA TUILE AUX AMANDES

MINIMUM 30 PERSONNES

REPAS CHAUD AVEC SERVICE-2

- *PÂTÉ DE CAMPAGNE DE VEAU DE GRAINS AU BRANDY & CHUTNEY AUX POMMES, FOUGASSE À L'OIGNON ET ROMARIN
- *MESCLUN CROQUANT, FROMAGE FRAIS AUX FINES HERBES, VINAIGRETTE AU ROMARIN
- *MOUSSELINE DE CHAPON AUX TOMATES SECHÉES, CRÈME VIN BLANC & BASILIC
- *PURÉE DE PATATES DOUCES ET POMMES DE TERRE AU CHEDDAR
- *JARDINIÈRE DE LÉGUMES
- *TARTELETTE POIRES AMANDINE, COULIS DE FRAISES

MINIMUM 30 PERSONNES

REPAS CHAUD AVEC SERVICE-3

- *SALADE DE POIS CHICHES À L'AIL CONFIT, EFFILOCHÉE DE PORC BRAISÉ,
VINAIGRETTE B.B.Q. AU BRANDY
- *GÂTEAU DE SAUMON ET TURBOT AUX ÉPINARDS, BEURRE BLANC À
L'ÉCHALOTE.
- *RIZ PILAF AUX ARTICHAUTS BRAISÉS ET TOMATES SECHÉES
- *BRAISÉ DE LÉGUMES RACINES AUX HERBES SALÉES
- *CHEESECAKE DE FROMAGE FRAIS AUX BLEUETS, COMPOTÉE DE FRAISES

MINIMUM 30 PERSONNES

REPAS CHAUD AVEC SERVICE-4

- *CRABE CAKE SUR SALADE D'ÉPINARDS AU MAÏS GRILLÉ, MAYONNAISE AUX
AGRUMES
- *RISOTTO AUX SHITAKÉS ET GINGEMBRE, HUILE DE CORIANDRE ET
SÉSAMES GRILLÉES
- *POULET FARCI AU PROSCUITO ET OIGNON CARAMÉLISÉ ,CRÈME DE BRIE
- *PATATES GRELOTS RISSOLÉES AUX HERBES FRAICHES
- *CRÈME BRULÉE AUX FRUITS ROUGES

MINIMUM 30 PERSONNES

REPAS CHAUD AVEC SERVICE-5

- *SALADE DU CHEF MULTI-COLORE & CROQUANT DE FROMAGE FRAIS AU MIEL, VINAIGRETTE AUX POMMES
- *VELOUTÉ DE LÉGUMES & PAILLE FEUILLETÉE AU PARMESAN
- *PAVÉ DE PORC FARCI AUX TOMATES SECHÉES ET BRAISÉ, JUS DE CUISSON AU ROMARIN
- *PURÉE DE PATATES DOUCES
- *BOUQUET DE LÉGUMES GRILLÉS
- *MILLEFEUILLE CROQUANT AU CITRON ET LIME, COULIS À L'ORANGE CAMELISÉE

MINIMUM 30 PERSONNES

REPAS CHAUD AVEC SERVICE-6

- *AUBERGINES MARINÉES AU CITRON VERT & PAIN AUX OLIVES
- *FONDANT DE FOIE DE CANARD AU PORTO
- *SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS À L'ÉRABLE
- *BALUCHON DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES & VIN ROUGE
- *GRATIN DAUPHINOIS
- *JARDINIÈRE DE LÉGUMES
- *MOELLEUX AU CHOCOLAT AMER & MOUSSE DE FRAMBOISE, CRÈME ANGLAISE A LA VANILLE DES BOURBONS

MINIMUM 30 PERSONNES

REPAS CHAUD AVEC SERVICE-7

- *DUO DE BETTERAVES & CREVETTES POCHÉES AU THÉ NOIR, MOUSSE DE YOGOURT À L'ANETH
- *CRÈME D'OIGNONS À LA BLANCHE DE CHAMBLY, PAIN DE SEIGLE MAISON
- *JARRET D'AGNEAU AU PERNOD ET TOMATES, JUS DE CUISSON AU CUMIN
 - *GRATIN DAUPHINOIS
 - *JARDINIÈRE DE LÉGUMES
- *BLANC MANGER AUX AMANDES ET KIRSCH, COULIS DE FRAMBOISES

MINIMUM 30 PERSONNES

REPAS CHAUD AVEC SERVICE-8

- *PÂTÉ CAMPAGNARD DE CHEVREUIL AUX BLEUETS & PORTO
- *SALADE DE POMMES DE TERRE & SAUCISSE BEAUJOLAISE BRAISÉE AU VIN ROUGE, VIINAIGRETTE À LA CIBOULETTE
 - *"ROULEAU" DE VOLAILLE & LANGOUSTINE AU CURRY
 - *RIZ PILAF AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES
- *GRATIN DE BROCOLIS & CHOUX-FLEUR AUX TROIS FROMAGES
- *BRIE NORMANDIE, COMPOTE DE POMMES AU BRANDY & FOUGASSE AUX RAISINS
- *TARTELETTE CHOCOLAT & ORANGE CONFITE, CRÈME ANGLAISE GRAND MARNIER

MINIMUM 30 PERSONNES

REPAS CHAUD AVEC SERVICE-9

*TARTARE DE BOEUF, ROQUETTE CROQUANTE ET CHIPS DE PARMESAN,
INFUSION PORTO ET HUILE D'OLIVE

*VELOUTÉ DE CÉLERI RAVE AUX CANNEBERGES ET À LA BADIANE

*PORCELET CONFIT ET LAQUÉ À L'ÉRABLE, SAUCE AU POIVRE VERT ET
CHAMPIGNONS DE BOIS

*POLENTA CRÈMEUSE À L'ÉCHALOTE

*BOUQUET DE LÉGUMES À LA FLEUR D'AIL

*SABLÉ À LA FLEUR DE SEL, MOUSSELINE DE CITRON VERT ET ZESTES
CONFITS, COULIS AU CHOCOLAT BLANC

MINIMUM 30 PERSONNES

REPAS CHAUD AVEC SERVICE-10

*SALADE D'ÉPINARDS, POIRES RÔTIES & AMANDES GRILLÉES, VINAIGRETTE
CRÈMEUSE BALSAMIQUE

*AUMONÈRE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES AU PORTO

*CONFIT DE CANARD DU QUÉBEC, CONFITURE D'OIGNON AU BALSAMIQUE
SUR UNE GALETTE DE YUKON GOLD & SON JUS DE CUISSON AU VIN ROUGE

*BOUQUET DE LÉGUMES GRILLÉS

*GÂTEAU DE CHOCOLAT & MOUSSE DE MANGUES, SAUCE CHOCOLAT
NOISETTES

MINIMUM 30 PERSONNES

POUR TOUS LES REPAS CHAUDS AVEC SERVICE:

PAIN & BEURRE

CAFÉ & THÉ

SERVICE INCLUS

LOCATION DE VAISSELLE PORCELAINES INCLUSE

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

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

*TOUS LES PRIX SONT INDICQUÉS 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.

*DÉPÔT 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