

Les gourmets pressés

menu group / traiteur

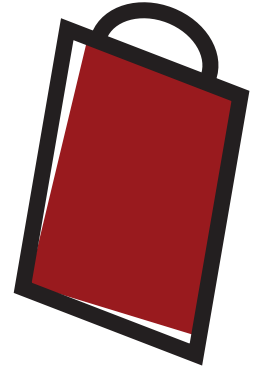


Table d'Hôte 30\$ (+ taxes + service)

Entrées (3 choix parmi les suivants):

- Salade de papaye verte et crevettes
- Salade fêta, betteraves croquante et poire
- Risotto aux épinards, fromage de chèvre et tuile de Proscuito croquant
- Dumplings maison au porc, shiitake et oignon vert, accompagnés d'une sauce soya caramélisée au sésame et ail
- Dumplings maison végétarien au tofu, shiitake oignon vert et basilic thaï, accompagnés d'une sauce soya caramélisée au sésame et ail

Plats principaux (3 choix parmi les suivants):

- Pavé de saumon laqué à l'érable
- Filet de morue et salsa verte
- Côte de Porc Grillée BBQ Shar Siu
- Poitrine de poulet farcis au cheddar fort et Proscuito
- Bavette de bœuf mariné au vin rouge accompagné d'une moutarde de Meaux aromatisée au sirop d'érable et oignon vert
- Jarret d'agneau confit, sauce au figues et porto
- Cassoulet de d'agneau, chorizo et légumineuses
- Étagé de légumes grillés et copeaux de parmesan sur caviar d'aubergine et tomates séchées
- Burger Gourmet au Cerf rouge et bleuets, Brie double crème

Table d'Hôte 40\$ (+ taxes + service)

Entrées (3 choix)

Plats principaux (3 choix)

- Magret de canard sauce au porto
- Pavé de Flétan ou Mahi Mahi grillé
- Bœuf en croûte de poivre grillée, sauce fond de veau et cognac

Desserts

- Gâteau fondant au chocolat 70% cacao
- Crème brûlée du moment
- Inspiration de saison
- Filet mignon, confiture d'oignon au vin rouge
- Risotto aux crevettes géantes et asperges

Table d'Hôte 35\$ (+ taxes + service)

Entrées (3 choix parmi les suivants):

- Baluchon de canard confit effiloché, poireau et confiture d'oignon au vin rouge
- Tartelette aux champignons sauvages, poireau cheddar fort de l'île aux grues et fond de veau
- Tartare de thon rouge à la japonaise
- Risotto au citron, crevettes et asperges
- Dumplings au confit de canard, accompagnés d'une sauce soya caramélisée au sésame et ail
- Feuilleté de champignons sauvages, épinard et gouda fumé

Plats principaux (3 choix parmi les suivants):

- Filet de Lotte et concassé d'olive Kalamata, tomate, citron et fines herbes
- Pavé de thon rouge en croûte d'épices cajun et pesto d'aragula
- Bavette de bison mariné au vin rouge accompagné d'une moutarde de Meaux aromatisée au sirop d'érable et oignon vert
- Steak de bœuf Rib Eye grillée, sauce poivre vert
- Filet de porc farci au romarin, champignon et zestes de citron, sauce au porto
- Médaillon de sanglier, sauce fond de veau et cognac et abricot
- Osso Bucco de veau à la milanaise
- Étagé de légumes grillés et copeaux de parmesan sur caviar d'aubergine et tomates séchées
- Risotto aux champignons sauvages

www.lesgourmetspresses.ca

514.937.6555 - 3911, St-Jacques, Montreal 