

# Les gourmets pressés

traiteur



## MENUS DE NOËL

### Menu à 18.50\$/pers.

#### PLATEAU de CRUDITÉS et Duo de TREMPETTES

#### SANDWICHES GOURMETS en bouchées

Au canard confit, confiture d'oignons au thym frais  
Au saumon fume, julienne de concombre, fromage a la crème aux zestes de citron et orange et aneth  
Au prosciutto confiture de canneberges et coriandre  
Tomates, Bocconcini, pesto de basilic et zeste de lime

#### DUO de SALADES

Salade de betterave, oignons rouge, pacanes et tomates cerises  
Salade de patates douces aux canneberges, ciboulette et tomates sechees  
Salade d'endives et epinards aux figues sechees et noix  
Salade de courge butternut, brisures de marrons

#### DESSERTS

Tarte aux pacanes  
Brownie a l'orange  
Petit gateau sable a la cannelle et crème de coco  
Tarte au caramel et chocolat belge

### Menu à 25\$/pers.

#### CANAPÉS

Roule de saumon fume au fromage a al crème aux fines herbes et a l'orange  
Champignons farcie a la feta, Prosciutto et noix de tournesols torréfiées  
Feuilleté de légumes grilles a la coriandre et vieux cheddar gratine

#### AU CHOIX:

#### TRIO de BROCHETTES

Crevettes rôties au miel, gingembre et ail confits  
Courgettes, bocconcini, aubergine et pesto  
Poitrine de poulet marinée aux épices de noël

#### OU

Saumon Laqué à l'érable  
Tourtière de cerf  
& Gratin d'auphinois

#### Duo de SALADES

Salade de betteraves, oignons rouge, pacanes et tomates cerises  
Salade de patates douces aux canneberges, ciboulette et tomates séchées  
Salade d'endives et épinards aux figues séchées et noix  
Salade de courge butternut, brisures de marrons  
Salade de choux aux abricots secs, pacanes et julienne de carotte marine, vinaigrette au citron et érable

#### 2 choix de DESSERTS :

Tarte aux pacanes  
Brownie a l'orange  
Petit gâteau sable a la cannelle et crème de coco  
Tarte au caramel et chocolat belge

### Menu à 30\$/pers.

#### Duo de SALADES

Verte au mesclun et mirepoix de légumes, vinaigrettes a l'orange et miel  
Salade de patates douces et courges butternut aux canneberges, ciboulette et tomates séchées, crème sure aux chipoltes  
Salade de choux aux abricots secs, pacanes et julienne de carotte marine, vinaigrette au citron et érable  
Salade de quinoa au céleri, raisin et noisettes, vinaigrette émulsionnée a la pomme

#### 2 PLATS au choix:

Saumon laque a l'érable  
Suprême de volaille farci au prosciutto, fromage suisse et basilic, sauce au cidre  
Paleron de bœuf braise sauce au pain d'épices  
Mijote de porc a la bière  
Agneau braise aux dattes sauce a l'orange  
Filet de cabillaud farci aux petits légumes et olives

#### 2 choix ACCOMPAGNEMENTS

Purée de courge butternut et patates douces  
Riz pilaf safrane  
Pommes de terre rôties au thym et oignons caramélisés  
Purée de pommes de terre crémeuse

#### PLATEAU de FROMAGES FINS et CORBEILLE de PAINS

#### 2 choix de Desserts

Croustade aux canneberges et pommes a la cannelle  
Brownie aux noix de pacanes  
Assortiments de financiers  
Mousse au chocolat et écorces de chocolat blanc  
Tarte au sirop d'érable

Minimum de Commande 8 personnes, 72 heures de préavis.  
Locations de Réchauds incluses pour toute commande de plus de 20 personnes.

Vous désirez une formule tout inclus?  
nous avons une belle sélection de vins d'importation privée...

Vous désirez un menu sur mesure, n'hésitez surtout pas à nous écrire ou nous appeler ..

[www.lesgourmetspresses.ca](http://www.lesgourmetspresses.ca)

438.381.0916 - 135 de la Commune O., Montreal