



Menu banquet

Minimum de 40 personnes
Moins de 40 personnes un supplément de 2,00\$ par personne

Si vous désirez plus de 1 choix de plat principal, il aura un extra de 1,00\$ par choix supplémentaire

Repas 4 services
(Potage, salade, plat principal, dessert et breuvage)

Potage

Velouté du potager	Velouté de carottes à l'orange et gingembre
Velouté de brocolis et fromage	Velouté de champignon et fines herbes
Velouté Parmentier et bacon	Velouté de poivron
Velouté courge, poire et gingembre	Velouté Betteraves
Velouté rutabaga à l'érable	Velouté carottes et curry
Velouté courgette-roquette	Velouté courgette au lait de coco, citronnelle et
Velouté patates douces et lait de coco	gingembre

*** Beaucoup d'autre choix, informez-vous à votre conseiller

Velouté de poivrons et sa chip de parmesan	(+1,50\$)
Velouté de fruits de mer tomate	(+2,25\$)

Taxes et service en sus

Menu 2017



Salade

Inclus

Salade mesclun et légumes du jardin, vinaigrette balsamique

Salade de farfalle et mayonnaise maison	Salade de fusillis et légumes
Salade haricots et légumes	Salade lentille et coriandre
Salade pois chiches	Salade de choux rouge et pommes
Salade quinoa à l'asiatique	Salade rotini, mangues et mandarines
Salade farfalle au pesto	
Salade légumineuses au basilic et au zeste de lime	

Extra

Salade mesclun, petits fruits et amandes, vinaigrette aux framboises	(+1,00\$)
Salade César maison	(+1,00\$)
Salade d'épinards aux noix et canneberges	(+1,00\$)

Plat principal

Filet mignon porc sauce porto	24,00\$
Filet mignon porc sauce érable et moutarde de maux	24,00\$
Pavé de saumon au beurre blanc à l'aneth sur fondant de poireaux	28,00\$
Suprême de volaille sauce forestière	24,00\$
Suprême de volaille au brie et canneberge, réduction au porto	26,00\$
Osso bucco de porc braisé à l'italienne	29,00\$
Magret de canard, réduction au miel	34,00\$
Filet basa méditerranéen	22,00\$
Côte de bœuf au jus	42,00\$

Taxes et service en sus

Menu 2017



Carré porc sortilège	29,00\$
Tournedos de bœuf grillé, sauce au poivre et Brandy	30,00\$
Coq au canard et canneberge	26,00\$
Coq au canard et pomme	26,00\$
Roastbeef au jus	29,00\$
Bœuf bourguignon	19,00\$
Daube de porc	18,00\$
Tournedos de poulet sauce aux pommes et champignons	18,00\$
Bœuf braisé sauce vin et à l'oignon	25,00\$
Contre filet 8 Oz sauce aux poivres (médium)	27,00\$
Émincé de poulet sauce brocolis et fromage	20,00\$
Papillote de porc campagnarde	18,00\$
Assiette de saucisse tomate et basilic	15,00\$
Assiette méchoui (porc et bœuf)	19,00\$
Assiette italienne (pizza, spaghetti et frite)	16,00\$

Tous les plats principaux sont servis avec légumes de saison et pomme de terre ou riz
Ou pâtes aux fines herbes ou patate jaune.

(Gratin dauphinois + 1,50\$)

Dessert

Taxes et service en sus

Menu 2017

Éric Lapointe traiteur (2015) Inc.

Tél. : 819 373-8282 Site Web : ERICLAPOINTETRAITEUR.COM

Page 3



Gâteau aux framboises et son coulis de chocolat
Shortcake aux fraises
Gâteau choco-caramel
Crêpe roulée, crème au fromage et son coulis de fraises fraîches
Crêpe roulée, crème au fromage CHOCOLATÉ et son coulis de fraises fraîches
Tarte au choix (sucre, aux pommes, bleuets etc.)
Salade de fruits
Gâteau forêt noir
Verrine de mousse aux fraises
Verrine de mousse au chocolat
Pouding chômeur
Gâteau d'anniversaire
Surprise du chef

Verrine de mousse au choco-bailey`s et brownie (+1,00\$)
Brochette de profiterole et son coulis au fraise balsamique et sirop d`érable (+1,50\$)
Brochette de brownies et ça mousse au chocolat (+1,50\$)

Extra : crème glacée (+1,50\$)

*** Beaucoup d'autre choix, informez-vous à votre conseiller

Breuvage

Thé, café, infusion



Un ajout qui fait la différence ...

Entrée

Cocktail de crevettes et saumon fumé façon Bloody César	(+ 8,25\$)
Feuilleté d`escargots et champignons à la crème d`ail	(+ 5,50\$)
Fondue parmesan	(+ 4,50\$)
Saumon fumé	(+ 7,50\$)
Feuilleté de champignon au Porto	(+ 4,50\$)
Terrine de sanglier et abricot, oignons confits et biscottes	(+ 4,50\$)
Phyllo de crevettes et pétoncles au vin blanc et agrumes	(+ 7,00\$)
Tataki de thon au sésame grillé	(+ 6,00\$)
Assiette de fromages fins	(sur demande\$)