

DANSEREAUTRAITEUR

MENUS DES FÊTES

Réservez dès maintenant, les places sont limitées
Achat minimum 100\$ | Avant taxes et livraison

- 2 Boîtes à lunch
- 3 Buffets
- 4 Repas traditionnel
- 5 Hors-d'oeuvres
- 6 Dîner de Noël à la carte
- 7 Les desserts
 - Les extras
 - Les incontournables

19 décembre 12 h est la date limite pour passer votre commande, selon notre disponibilité

23 décembre | Cueillette au comptoir, aucune livraison

24 décembre | Livraison entre 8 h et 14 h, aucune cueillette

FERMÉ du 25 décembre au 5 janvier 2025

2024

BOÎTE À LUNCH LA FESTIVE

Aucune modification acceptée

Végétarienne | 27.95

Sans gluten et sans lactose

Houmous et croustilles de maïs

Salade verte panachée

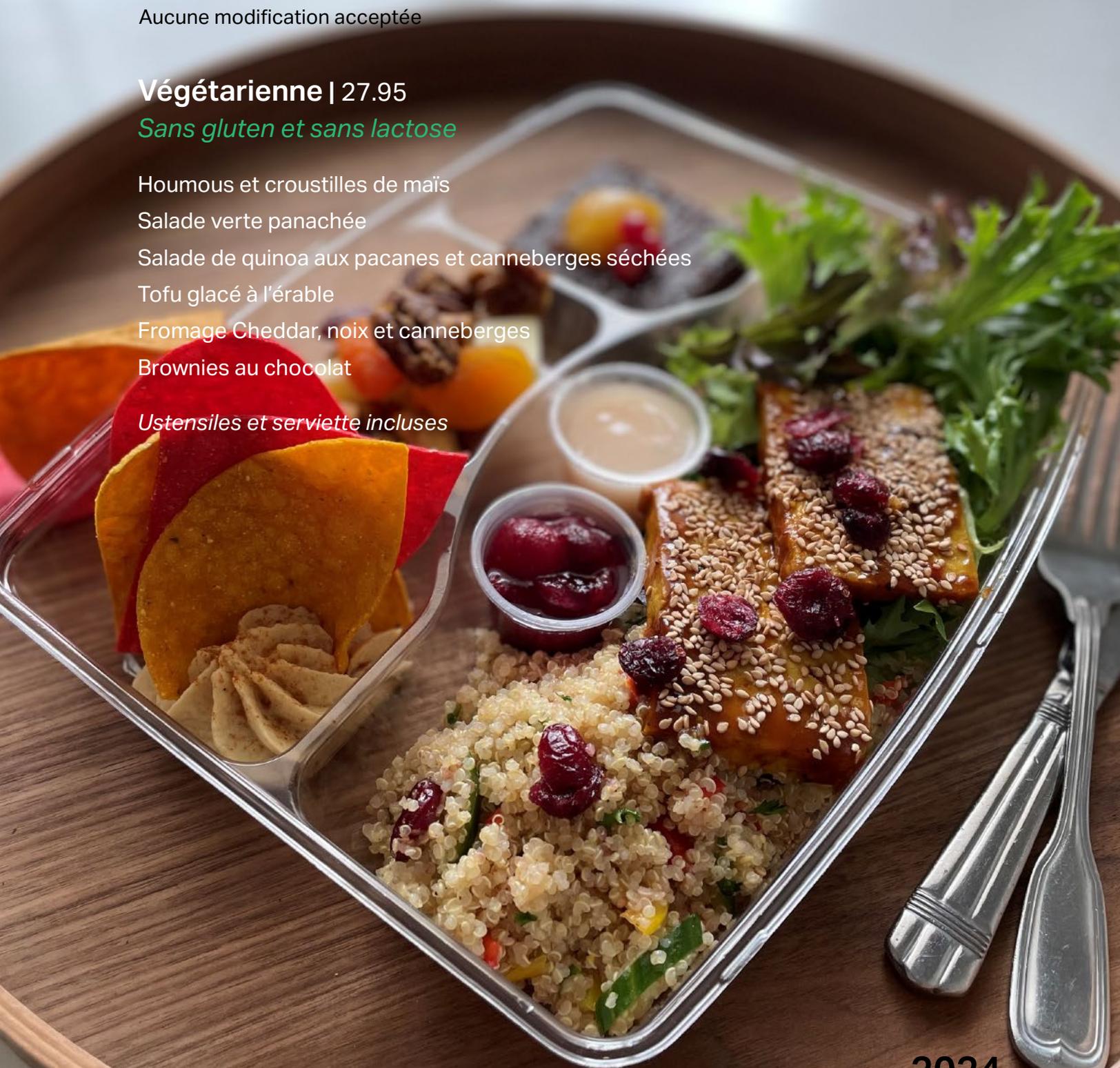
Salade de quinoa aux pacanes et canneberges séchées

Tofu glacé à l'érable

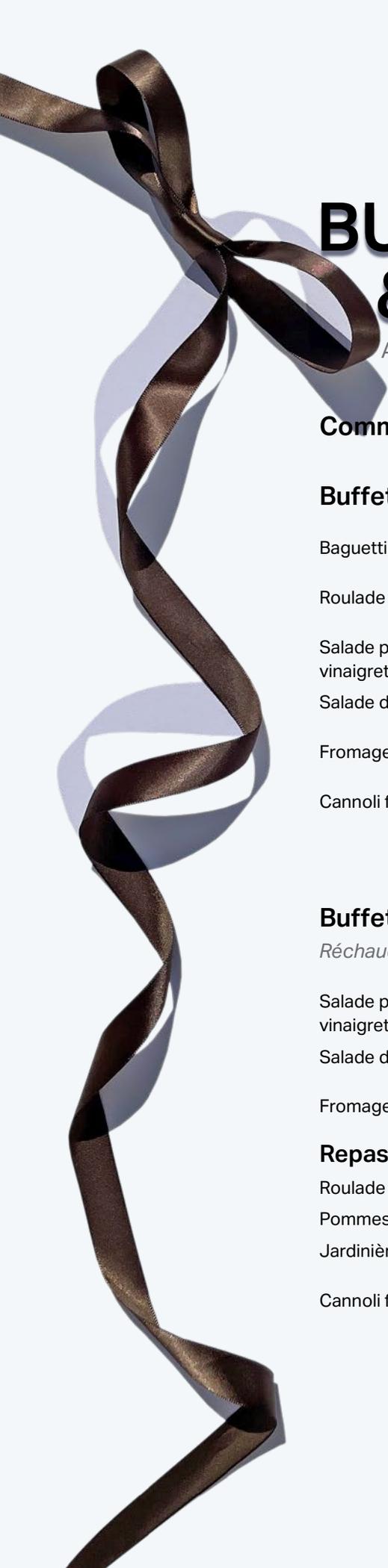
Fromage Cheddar, noix et canneberges

Brownies au chocolat

Ustensiles et serviette incluses



2024



BUFFETS FROIDS ^{3/7} & CHAUDS

Aucune modification acceptée

Commande minimum pour 8 personnes

Buffet froid | 39.50 par personne

Baguettine au Chèvre des Neiges, pacane et compotée de canneberges

Roulade de dinde farcie aux épinards et raisins blonds, mayonnaise à la truffe et cerfeuil

Salade panachée | Mesclun, endives, radicchio, copeaux de mimolette, croûtons aux herbes, vinaigrette maison

Salade de betteraves, fenouil, edamames, canneberges, amandes et ciboulette *Sans gluten*

Fromages fins 75 g | Fruits et biscottes

Cannoli farci de ricotta à l'Amaretto et oranges confites | *contient des noix* | 2 par pers.

Buffet chaud | 44.50 par personne

Réchaud de table en sus

Salade panachée | Mesclun, endives, radicchio, copeaux de mimolette, croûtons aux herbes, vinaigrette maison

Salade de betteraves, fenouil, edamame, canneberges, amandes et ciboulette

Fromages fins | 75 g | Fruits et biscottes

Repas servi chaud

Roulade de dinde farcie aux épinards et raisins blonds, sauce au muscat

Pommes de terre rattes rôties aux herbes

Jardinière de petits légumes colorés

Cannoli farci de ricotta à l'Amaretto et oranges confites | *contient des noix* | 2 par pers.



REPAS TRADITIONNEL ^{4/7}

Aucune modification acceptée

Repas pour 4 personnes | 200.00

L'ensemble est disponible sous **DÎNER DE NOËL À LA CARTE**

Dinde de grain farcie à l'ancienne avec sa sauce | *Désossée*

Compotée de canneberges à l'orange

Gratin dauphinois

Légumes racines caramélisés à l'échalote

Ragoût de pattes et de boulettes | *1 litre, congelé*

Fèves au lard à l'ancienne | *1 litre, congelées*

Tourtière maison | *Tout porc du Québec | 9", congelée*

Vinaigrette classique Dansereau | *350 ml*

Bûche de Noël Forêt-Noire | *8"*

2024



HORS-D'OEUVRES ^{5/7}

Aucune modification acceptée

6 Bouchées par personne | 18.00

Minimum de 12 quantités par commande

Tahini fouetté avec raisin laqué au balsamique sur craquelin au sésame

Sans gluten, sans lactose, végétalien

Mini "Cheesecake" au chèvre des Neiges et herbes

Sans gluten, végétarien

Rillette de canard, gel de cassis, sablé au sarrasin et canneberges

Sans gluten, sans lactose

Macaron au cacao, foie gras et pruneaux à l'Armagnac

Sans gluten, sans lactose, contient des noix

Étagé de pétoncles, fraise, prosciutto et pesto

Sans gluten, sans lactose

Gravlax d'espadon mariné à la betterave, gel de romarin et graines de carvi torrifiées

Sans gluten, sans lactose



DÎNER DE NOËL À LA CARTE ^{6/7}

Aucune modification acceptée

Commande minimum de 4 portions par sélection

Salades

Salade de betteraves Fenouil, agrumes, fromage de chèvre, persil, vinaigrette aux graines de fenouil torréfiées <i>Sans gluten</i>	5.5
Salade de pâtes Orecchiettes, rapini, saucisson Calabrese, pesto de tomates séchées, bomba et bocconcini	5.5
Salade de céleri-rave, Granny Smith et pomme grenade, vinaigrette de cidre et sirop d'érable <i>Sans gluten, sans lactose</i>	5.5

Entrées froides

Mi-cuit de saumon, betteraves, pickle d'oignon, radis, crème fraîche et croûtons baniques	16
---	----

Entrées chaudes

Poêlée de champignons, sauce crème, compotée d'oignons et fromage Comté	18
Potage chou-fleur et cheddar, lardons, huile de cerfeuil et couscous de chou-fleur	12

Plats

Casserole de fruits de mer et poisson avec son feuilleté Homard, pétoncle, crevette, poisson, vin blanc	18
Bœuf bourguignon classique Oignons perlés, lardons, champignons, vin rouge <i>Sans gluten</i>	18
Coq au vin Oignons perlés, champignons, vin rouge <i>Sans gluten</i>	16
Pithivier de pintade et foie gras, sauce au Muscat	35
Cuisse de canard Mulard confite, sauce porto et cerises	25
Jarret d'agneau braisé aux épices et miel de sarrasin	30

.....

Dinde de grain farcie à l'ancienne, avec sa sauce et sa compotée de canneberges à l'orange

• Désossée Format de 4 portions 1 lbs la portion	78
• Entière <i>Minimum 12 lbs à 18.00\$</i>	216

.....

Accompagnements en format de 4 portions

Gratin dauphinois <i>Sans gluten</i>	20
Mousseline de pommes de terre Yukon-Gold et ciboulette <i>Sans gluten</i>	20
Pommes de terre rattes confites <i>Sans gluten, sans lactose</i>	20
Jardinière de petits légumes colorés <i>Sans gluten, sans lactose</i>	20
Légumes racines caramélisés à l'échalote <i>Sans gluten, sans lactose</i>	20

Les desserts

Finesse au chocolat et noisettes, crème légère au citron, Individuel <i>Contient des noix</i>	14
Charlotte aux petits fruits <i>10 portions</i>	45
Bûche de Noël Forêt-Noire, 8" <i>Contient des noix</i>	55
Rochers aux amandes et fleur de sel <i>Achat minimum 12</i>	3
Douceurs miniatures <i>certaines miniatures peut contenir des noix / Achat minimum 12</i>	3

Les extras

Compotée de canneberges à l'orange <i>250 ml</i>	8
Farce pour dinde Pain, champignons, oignons et oeufs <i>454 g</i>	10
Sauce pour la dinde <i>1 litre</i>	15

Les incontournables

Fèves au lard à l'ancienne <i>500 ml / Congelées</i>	8.5
Ragoût de pattes et de boulettes <i>500 ml / Congelées</i>	12.95
Tourtière maison Tout porc du Québec, 9" <i>Congelée</i>	16.95
Vinaigrette Dansereau Classique <i>350 ml</i>	8

