



LE PETIT DÉJEUNER

Édition Avril 2018 / page 1

Petit déjeuner | No 1 | 8,35\$

Brochette de fruits | 3 mcx
Yogourt 100 gr
Muffin maison
Danoise aux raisins

Petit déjeuner | No 2 | 9,25\$

Brochette de fruits | 3 mcx
Fromages en morceaux et raisins frais
Biscuit à l'avoine et raisins
Muffin maison

Petit déjeuner | No 3 | 11,20\$

Brochette de fruits | 3 mcx
Amandine
Pain sucré varié | 1 Tranche
Bagel miniature garni de saumon fumé et de fromage à la crème

Petit déjeuner | No 4 | 11,60\$

Friand aux amandes et à la fleur d'oranger
Croissant nature
Petit pot de confiture et beurre
Parfait au yogourt vanille, granola et fruits frais en verrine individuelle

Petit déjeuner | No 5 | 12,45\$

Scone aux canneberges et à la fleur d'oranger et beurre
Carré feuilleté aux pommes
Verrine de fromage cottage, sirop d'érable et fruits
Plateau de fruits pelés et coupés

Petit déjeuner | No 6 | 14,75\$

Brochette de fruits et de fromage
Carré feuilleté aux pommes
Mini club déjeuner | salade d'œufs, lardons émincés et laitue | 4 mcx
Parfait au yogourt, granola et fruits frais en verrine individuelle

Nos compléments à la carte

Café en "thermos", crème, lait et sucre	23,75 \$	10 tasses
Café en "thermos", crème, lait et sucre	47,50 \$	24 tasses
Jus d'orange ou de pamplemousse frais pressé 8 pers.	18,00 \$	litre
Jus d'orange individuel	1,85 \$	unité
Corbeille de viennoiseries Au choix du chef	4,75 \$	2 par pers.
Le mimosa 1 bouteille de vin pétillant et jus d'orange	57,00 \$	pour 10 pers.
Parfait au yogourt, granola et fruit frais en verrine individuelle	4,50 \$	unité
Yogourt saveurs variées	1,95 \$	unité 100 gr.
Scone miniature au saumon fumé et fromage à la crème à l'aneth	24,00 \$	dz.
Friand aux amandes et à la fleur d'oranger	1,75 \$	unité

N. B. Nos représentants se feront un plaisir de vous renseigner si vous désirez un petit déjeuner chaud.



BOITE À LUNCH

Édition Avril 2018 / page 2

Boite à lunch | La Classique | 15,45\$

- Salade de féculent du jour
- ou Salade verte, canneberges et fromage
- Crudités et trempette | 6 mcx
- Nos petits sandwichs à thé variés et de fantaisie
- Dessert du jour
- Ustensiles et serviette de papier

Boite à lunch | La Fiesta | 17,45\$

- Houmous et croustilles de maïs
- ou Crudités et trempette | 6 mcx
- Salade de féculent du jour
- ou Salade verte, canneberges et fromage
- Sandwich costaud au choix
- Dessert du jour
- Ustensiles et serviette de papier

Boite à lunch | Sur Le Pouce | 15,00\$

- Salade du jour au choix du chef
- Sandwich | 1 choix
- Burger au bœuf,
- ou Burger au poulet
- ou Burger aux légumes grillés
- ou Burger au tartare de saumon
- Dessert du jour
- Ustensiles et serviette de papier

La sélection des salades est à consulter avec nos représentants chaque semaine ou encore sur notre site internet section Dansereau à votre bureau.

Nos sandwichs, roulades et autres : votre sélection

- Baguette au rôti de bœuf et julienne de légumes, sauce aux poivrons épicés
- Banh Mi au poulet et légumes marinés sur baguette viennoise
- Banh Mi au tofu et légumes marinés sur baguette viennoise ***
- Burger au bœuf, fromage Suisse, chips de pancetta, laitue et tomates, sauce ranch sur pain brioché maison
- Burger aux légumes grillés, fromages aux herbes, roquette et feuille de basilic sur pain brioché maison
- Burger au poulet, julienne de légumes à la coriandre, mangue et laitue, sauce aux poivrons sur pain brioché maison
- Burger de tartare de saumon, concombre et laitue, sauce à l'aneth sur pain brioché maison
- Ciabatta au poulet et parmesan, sauce Cipriani ou au poulet grillé et poivrons rouges rôtis, sauce basilic
- Ciabatta au prosciutto, melon, provolone, roquette et pesto au basilic
- Croisswich au jambon et gruyère ou Croisswich aux œufs
- Croisswich au thon, pommes Granny Smith, céleri, oignons, mayonnaise et yogourt
- Mini pitas garnis : poulet, jambon, œuf | 3 par personne
- Pita au poulet et fromage emmental
- Roulade végétarienne en demi | 2 pour 1 sandwich
- Sandwich végétalien sur ciabatta aux olives, garniture de houmous et légumes grillés***
- Tortilla à la dinde et gruyère, épinard, poivron rouge et basilic, mayonnaise à l'ail confit
- Tortilla au jambon, provolone, tomates séchées, roquette poivrons grillés et fromage au basilic
- Tortilla au poulet à l'indienne, laitue, salade de mangue au cari, poivrons rouges, yogourt et coriandre

*** Option végétarienne



Boite à lunch Exécutive

Entrée

Salade verte et salade de féculent du jour

Plat principal au choix:

L'Orient Express | Poulet | 23,50\$

L'Orient Express | Bœuf ou veau | 26,50\$

L'Orient Express | Magret de canard | 29,50\$

ou

Le Train bleu | Saumon | 23,50\$

Le Train bleu | Tartare de saumon | 24,50\$

Le Train bleu | Crevettes ou gravlax de saumon | 26,50\$

ou

Le Mistral | Végétarien | 23,50\$

Légumes du marché

Morceau de fromage, noix et fruits secs

Dessert

Ustensiles et serviette de papier

Boite à lunch | **Sans gluten & sans produits laitiers** | 24,50\$

Salade du jour | ¼ tasse

Salade verte du jour et sa vinaigrette | 1 tasse

Crudités et trempette | 6 mcx

Sandwich à la salade d'œufs et laitue sur pain sans gluten

ou

Sandwich au poulet grillé et poivrons rouges, sauce basilic sur pain sans gluten

Salade de fruits frais

ou

Brownie au chocolat

Ustensiles et serviette de papier



NOS BUFFETS FROIDS

Édition Avril 2018 / page 4

Plateau de légumes du marché | Prix par portion

Asperges parmesan, vinaigrette au basilic	6,00 \$
Betteraves de couleur, herbes fraîches et feta	4,00 \$
Carottes arc-en-ciel, vinaigrette miso, sésame et gingembre	3,50 \$
Chiffonnade de fenouil à l'orange	4,50 \$
Légumes grillés, vinaigrette au Xérès	4,50 \$

Poisson et crustacés | Prix par portion

Crevettes tigrées aux épices, sauce tomatillo au citron	10,25 \$
Gravlax de saumon, mini blinis, crème citronnée	7,50 \$
Pavé de saumon estival au citron	9,50 \$
Roulade de saumon aux épinards et basilic, coulis de poivrons rouges	10,50 \$
Thon Albacore poché à l'huile d'olive, gremolata et olives déshydratées	10,75 \$

Poulet | Prix par portion

Poulet au citron, style libanais, citron confit, navets marinés, concombre, yogourt au persil	8,50 \$
Poulet californien, chutney de mangues, coriandre et poivrons rouges	8,50 \$
Poulet grillé sauce ranch, maïs, chips de pancetta et verdure	8,50 \$
Poulet Satay, sauce au sésame	7,50 \$

Viandes rouges | Prix par portion

Magret de canard au poivre Sichuan finement tranché, chutney de poires Forelle	12,00 \$
Rôti de bœuf Cipriani, façon carpaccio	9,00 \$
Rôti de veau, tomates, olives noires, feta, yogourt au concombre	10,50 \$
Tataki de bœuf, vinaigrette Ponzu, gingembre mariné, radis et oignons verts	8,50 \$

Accompagnements | Prix par portion

Bruschetta et foccacia grillés à l'huile d'olive	2,00 \$
Houmous maison et pitas	1,75 \$
Pain et beurre	1,70 \$



LUNCH D'AFFAIRES FROID

Édition Avril 2018 / page 5

Lunch Fourchette | No 1 | 18,95\$

Crudités et trempette | 10 mcx
Salade du jour au choix du chef
Salade de féculent du jour

* * *

Burger au bœuf, au poulet, aux légumes grillés ou au tartare de saumon
Fromages en morceaux et raisins frais

* * *

Douceurs miniatures | 2 p.p.

Lunch Fourchette | No 2 | 19,95\$

Salade du jour au choix du chef
Salade de féculent du jour

* * *

Suprême de poulet grillé
Pitas miniatures garnis: poulet, jambon ou salade aux œufs | 2 p.p.
Fromages en morceaux et raisins frais

* * *

Douceurs miniatures | 2 p.p.

Lunch Fourchette | No 3 | 21,85\$

Salade d'épinards et mandarines

* * *

Tataki de bœuf, vinaigrette Ponzu, gingembre mariné, radis et oignons verts
Demi-roulade de printemps aux crevettes, sauce gingembre
Salade de nouilles Soba aux légumes croquants, edamame et sauce téryaki en verrine

* * *

Brochette de fruits | 3 mcx

Lunch Fourchette | No 4 | 21,95\$

Houmous et croustilles de maïs
Salade du jour (¾ tasse)
Salade de féculent du jour

* * *

Pavé de saumon estival au citron
Légumes grillés, vinaigrette au Xérès

* * *

Petits fours secs de fantaisie | 2 p.p.
Rochers aux amandes | 1 p.p.



LUNCH D'AFFAIRES CHAUD

Édition Avril 2018 / page 6

Agneau | Prix par portion

Demi-carré d'agneau en croûte de basilic, sauce au gingembre	23,00 \$
Jarret d'agneau braisé aux épices douces façon Dansereau	25,00 \$
Tajine d'agneau à la marocaine	12,75 \$

Bœuf | Prix par portion

Bœuf braisé aux pêches et bourbon	14,00 \$
Bœuf bourguignon classique	14,00 \$
Émincé de bœuf aigre-doux à l'orange poivrons et Sriracha	13,50 \$
Sauté de bœuf à la citronnelle, gingembre et lime Kaffir	13,50 \$

Pâtes | Prix par portion

Tagliatelle aux champignons, pois verts et herbes fraîches	7,50 \$
Lasagne maison roulée, courge, ricotta, pacanes et roquette sur un concassé de tomates	8,00 \$

Poisson | Prix par portion

Casserole de fruits de mer et poisson blanc à la Newburgh	22,00 \$
Doré poêlé, concassé de tomates et beurre blanc à l'avocat	10,50 \$
Saumon rôti, sauce crème citronnée sur lit de poireaux, chiffonnade de fenouil frais	14,50 \$

Poulet | Prix par portion

Casserole de poulet à l'espagnol et chorizo fumé	12,50 \$
Émincé de poulet, sauce crème au basilic	11,00 \$
Émincé de volaille à l'estragon et raisins frais, sauce au muscat des Papes	12,00 \$
Poulet à la King et son vol-au-vent	14,00 \$
Poulet Tikka Masala	12,00 \$
Tajine de volaille au safran, olives vertes et citron	11,50 \$

Veau | Prix par portion

Émincé de veau au muscat et petits raisins	12,55 \$
Émincé de veau, sauce rosée au parmesan Reggiano, roquette et herbes fraîches	12,55 \$
Osso Bucco classique servi avec gremolata	25,00 \$



LE COCKTAIL

Édition Avril 2018 / page 7

L'Apéro | Froid | 11,95\$ | min. 12 personnes | 6 bouchées

LES HORS D'ŒUVRE FROIDS

Médaille de homard des Îles
Pincette de crevettes Tom Yum
Pastèque, gelée de Bloody Mary et dôme de feta
Sablé au parmesan, mousseline poireau et chanterelle
Moelleux au chou-fleur aromatisé à la truffe sur pain noir
Brochette de magret de canard fumé et de melon au poivre

Le 5 à 7 | Froid et chaud | 22,50\$ | min. 12 personnes | 10 bouchées

LES HORS D'ŒUVRE FROIDS

Crevette marinée au basilic sur stick
Banh Mi végétarien au tofu et légumes marinés
Macaron au cacao, foie gras et pruneaux à l'Armagnac
Moelleux au chou-fleur aromatisé à la truffe sur pain noir
Pincette de chou Umami, bœuf asiatique, Shiitake et huile de sésame

LES HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

Grilled cheese ricotta, tomates séchées et roquette
Pomme de terre bouchon et escargot au beurre blanc
Salsa de champignons sauvages et fromage Brie en tartelette
Brochette de bœuf aux épices, pomme noisette et sauce Béarnaise
Cromesquis de lentilles au gingembre et mayonnaise au citron et poivre noir

L'Entre-Deux | Froid et chaud | 28,95\$ | min. 12 personnes | 12 bouchées salées et 2 sucrées

LES HORS D'ŒUVRE FROIDS

Homard, betterave jaune et crème de basilic
Banh Mi végétarien au tofu et légumes marinés
Pastèque, gelée de Bloody Mary et dôme de feta
Macaron au cacao, foie gras et pruneaux à l'Armagnac
Moelleux au chou-fleur aromatisé à la truffe sur pain noir
Mini-taco de poulet cajun, carotte, mangue et oignons marinés
Mini-burger de tartare de saumon, concombre, laitue et sauce à l'aneth sur pain brioché maison

LES HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

Grilled cheese ricotta, tomates séchées et roquette
Pomme de terre bouchon et escargot au beurre blanc
Salsa de champignons sauvages et fromage Brie en tartelette
Brochette de bœuf aux épices, pomme noisette et sauce Béarnaise
Cromesquis de lentilles au gingembre et mayonnaise au citron et poivre noir

LES DESSERTS

Douceur miniature
Rocher aux amandes

Personnel requis à vérifier avec votre représentant.



LE COCKTAIL À LA CARTE

Édition Avril 2018 / page 8

Nos hors d'œuvre froids | Minimum 1 douzaine par sélection

Prix à la douzaine

Brioche à la mousseline de mascarpone et de saumon fumé à l'aneth	24,00 \$
Brioche de foie gras aux pommes caramélisées	30,00 \$
Brochette de magret de canard fumé et de melon au poivre ■ ◆	24,00 \$
Brochette de Portobella au téryaki et tofu croustillant ■ ◆ ▲	24,00 \$
Brochette de tomate cerise et de bocconcini mariné au basilic ◆	20,00 \$
Crevette marinée au basilic sur stick ■ ◆	36,00 \$
Croustade d'artichauts marinés aux fines herbes ▲	20,00 \$
Dôme de chèvre aux herbes, betterave et pain d'épice ◆ ▲	24,00 \$
Homard, betterave jaune et crème de basilic ◆	36,00 \$
Lobster roll	44,00 \$
Macaron au romarin, chèvre des Neiges et miel de trèfle ◆ ◆ ▲	24,00 \$
Macaron au cacao, foie gras et pruneaux à l'Armagnac ◆ ■ ◆	36,00 \$
Médailillon de homard des Îles	30,00 \$
Mini-burger de tartare de saumon, concombre, laitue et sauce à l'aneth sur pain brioché maison	28,00 \$
Mini-taco de poulet cajun, carotte, mangue et oignons marinés ■	28,00 \$
Moelleux à la carotte et cumin, mousse au cari sur pain noir ▲	18,00 \$
Moelleux au chou-fleur aromatisé à la truffe sur pain noir ▲	18,00 \$
Pastèque, gelée de Bloody Mary et dôme de feta ◆ ▲	24,00 \$
Pétoncle rôti, mangue et coriandre, gelée de Yuzu en portefeuille ■ ◆	48,00 \$
Pincette de chou Umami, bœuf asiatique, Shiitake et huile de sésame	24,00 \$
Pincette de crevettes Tom Yum ■ ◆	24,00 \$
Pincette de daïkon au crabe et pomme verte ■ ◆	30,00 \$
Profiterole aux champignons sauvages ■ ▲	18,00 \$
Rouleau du printemps canard ou végétarien, trempette vietnamienne ■ ◆	24,00 \$
Sablé au parmesan, mousseline poireau et chanterelle ▲	24,00 \$
Saumon cuit à 40° degré crème fumé, purée d'aneth et oseille sanguine en cuillère ◆	30,00 \$
Tartare de bœuf et œuf de caille ■	36,00 \$
Tataki de thon et concombres, gingembre wasabi nori ■ ◆	30,00 \$

Légende

Noix : ◆ Sans produits laitiers : ■ Sans gluten : ◆ Végétarien : ▲



LE COCKTAIL À LA CARTE

Édition Avril 2018 / page 9

Nos hors d'œuvre chauds | Minimum 1 douzaine par sélection

Prix à la douzaine

Arancini aux champignons sauvages ▲	24,00 \$
Brochette de bœuf aux épices, pomme noisette et sauce Béarnaise ■	36,00 \$
Brochette de crevette grillée à l'orange ■ ♦	36,00 \$
Brochette de Portobella au téryaki et tofu croustillant ■ ♦ ▲	24,00 \$
Brochette de saumon à l'indienne, sauce à la mangue	24,00 \$
Crevette en robe du soir, sauce au gingembre ■	36,00 \$
Cromesquis de lentille au gingembre et mayonnaise au citron et poivre noir ■ ▲	24,00 \$
Croque-monsieur bistro	20,00 \$
Feuilletage niçois aux olives noires, tomates confites et anchois ▲	15,00 \$
Grilled cheese au porc effiloché et Gouda fumé	30,00 \$
Grilled cheese ricotta, tomates séchées et roquette	24,00 \$
Hamburger de bison, vieux Cheddar et oignons caramélisés	30,00 \$
Mini-burger d'agneau shish taouk, sauce yaourt menthe et échalote verte	30,00 \$
Mini tatin de pommes et foie gras poêlé	30,00 \$
Paillette cheddar vieilli ▲	15,00 \$
Pastilla de poulet aux pistaches et abricot ♦	30,00 \$
Pomme de terre bouchon et escargot au beurre blanc ♦	24,00 \$
Rouleau impérial, sauce Thāï ■ ▲	18,00 \$
Salsa de champignons sauvages et fromage Brie en tartelette ▲	24,00 \$
Satay de bœuf Angus glacé à l'orange et au gingembre ■ ♦	30,00 \$
Tartelette tiède aux deux tomates et basilic ▲	24,00 \$
Vol-au-vent à la crème de poireaux ▲	18,00 \$
Vol-au-vent à la fondue d'oignons et cheddar doux grillé ▲	18,00 \$
Vol-au-vent de chèvre au miel de lavande et aux amandes ▲	21,00 \$

Légende

Noix : ♦ Sans produits laitiers : ■ Sans gluten : ♦ Végétarien : ▲



LE DINER À LA CARTE

Édition Avril 2018 / page 10

Nos entrées froides | Personnel non requis | Prix par portion

Tarte au caviar d'aubergines et légumes frais, vinaigre de champagne et poudre d'olive Kalamata	9,50 \$
Thon Albacore sous vide, yogourt aromatisé au citron Meyer confit, grecque de légumes (radis, concombre, courgettes, fenouil, tomates cerise et poivrons)	14,75 \$
Foie gras au torchon, pain brioché, abricot poêlé et gel d'érable	18,00 \$

Nos entrées chaudes | Personnel non requis | Prix par portion

Potage aux champignons, huile de noisettes et feuilles de cœurs de céleri	7,00 \$
Gnocchis maison classique, dés de courge musquée rôtis, champignons sauvages, copeaux de parmesan, glace de viande légèrement crémée	11,50 \$

Plats principaux | Prix par portion

Filet de porcelet cuit sous vide, sauce au sirop d'érable et ristretto	16,00 \$
Suprême de volaille de la ferme des Voltigeurs, vinaigrette tiède de glace de viande, échalote, Xérès et chanterelles	17,50 \$
Turbot farci aux épinards et tomates cerise confites, sauce au basilic	18,00 \$
Filet de veau du Québec cuit sous vide, sauce à la Mistelle de pommes, brunoise de pommes Honeycrisp	23,00 \$
Magret de canard, sauce aux baies de genièvre et anis étoilé, poire poêlée	24,00 \$
Filet de bœuf garni de dés de foie gras, noisettes torrifiées, échalote et ciboulette, sauce au vin rouge	25,50 \$
Morue noire, glace de viande au Miso	26,00 \$





NOS DESSERTS À LA CARTE

Édition Avril 2018 / page 11

Nos petites douceurs | Prix à la douzaine

Douceurs miniatures	20,00 \$
Petits fours secs de fantaisie	7,50 \$
Fraises fraîches enrobées de chocolat	16,00 \$
Macarons façon Dansereau	17,80 \$
Truffes au chocolat minimum 2 dz	15,50 \$



Charlotte Manjari au chocolat (66% cacao Valrhona),
et son palais vanille de Tahiti | **SANS GLUTEN**

Individuel | 8,50\$ 10 portions | 50,00 \$ 15 portions | 70,00 \$

Chocolat framboise | **SANS GLUTEN**

Individuel | 7,50\$ 6-8 portions | 40,00 \$ 10-12 portions | 60,00 \$

Entremet au chocolat blanc et chocolat noir, fine mandarine,
bâtonnets d'amandes caramélisées et glace miroir au chocolat

Individuel | 8,50\$ 10 portions | 35,00\$

Gâteau au fromage, chocolat et noisettes grillées

Individuel | 6,50\$ 10 portions | 35,00\$

Mille-feuille aux fraises :

Mille-feuille au beurre fin, crème au thé vert et Yuzu, fraises et coulis de fraises

Individuel | 6,00\$ 10 portions | 60,00\$

Tarte au citron vert

Individuel | 6,50\$ 10 portions | 35,00\$

Tarte fine aux poires poêlées, vanille Tahiti

Individuel | 6,50\$ 10 portions | 30,00\$

Tarte fine aux pommes Rougemont

Individuel | 6,50\$ 10 portions | 30,00\$

ATTENTION ! Les éléments en rouge contiennent des noix.