



Bienvenue à La Palette Gourmande

Traiteur - Pâtisserie

Comptez sur nous pour organiser tous vos événements de 10 à 1000 personnes, par un chef reconnu et sa brigade de cuisiniers, pâtissiers, maîtres d'hôtel et serveurs professionnels: Alain Pignard, Chef primé au niveau national en 2005 et ancien chef du Beaver club et du Reine Elisabeth, et Christian Campos, Chef pâtissier primé en 2015 & 2016, préparent des plats & desserts maison avec les meilleurs ingrédients frais

Comment cela fonctionne? Simplement en trois étapes:

Nous sommes là pour vous guider et vous accompagner:

514-750-1492 ou 1486 Sherbrooke Ouest, Montréal.

C'est très simple de réserver en juste trois étapes.

Vous définissez votre formule:

- ❖ Sans service: vous souhaitez juste une livraison (20\$) ou un ramassage en boutique (sans frais), de votre nourriture.
- ❖ Avec Service: vous souhaitez un service clé en main, nous nous occupons de tout. Compter 35\$/heure pour un maître d'hôtel, 25\$/heure pour un serveur et 35\$/heure pour un chef – des frais de déplacement et livraison peuvent s'appliquer. En fonction du nombre de convives et de votre budget, nous vous suggérons le nombre idéal de personnel.

Vous choisissez votre menu selon une des trois options suivantes:

- ❖ *Un des menus des formules présentées dans ce document*
- ❖ *Ou un des menus à la carte que nous proposons*
 - 3 services: entrée, plat et dessert: minimum 45\$/pers.
 - 4 services: entrée, plat, fromage et dessert: minimum 55\$/pers.
 - 5 services: 2 entrées, plat, fromage et dessert: minimum 65\$/pers.
 - 6 services: 2 entrées, 2 plats, fromage et dessert: minimum 85\$/pers
 - Cocktail gastronomique: 4 bouchées, 2 verrines, 2 plats en demi-portion, 2 mini-pâtisseries: 60\$/pers.
- ❖ *Ou vous nous soumettez votre budget et contraintes alimentaires*

Vous commandez et confirmez en payant

- ❖ *Une fois la formule et le menu choisi, commandez sur commande@lapalettegourmande.com ou en boutique et payez.*

COMMANDEZ DES AUJOURD'HUI

ENTRÉE DES FÊTES A LA CARTE – 10.50\$/Pers.

- ❖ *Charlotte de volaille à la vanille Bourbon*
- ❖ *Charlotte de homard à la vanille Bourbon (+5\$)*
- ❖ *Tataki de saumon sauvage canadien*
- ❖ *Tranche de foie gras de canard fait par notre chef*
- ❖ *Pétoncles aux agrumes et safran (+5\$)*
- ❖ *Trilogie gourmande Océane: tataki de saumon, tartare de la mer au yuzu et mini charlotte de homard à la vanille Bourbon (+5\$)*
- ❖ *Roses de saumon fumé et son caviar, Gravlax à l'aneth.*
- ❖ *gâteau de crabe et sa mayonnaise maison piquante*

PLATS DES FÊTES INDIVIDUELS A LA CARTE – 25,50\$/Pers.

- ❖ *Volaille de la ferme en croûte Renaissance, jus de truffe noire*
- ❖ *Médailon d'agneau au cacao épicé (+10\$)*
- ❖ *Saumon grillé ou volaille fermière, sauce du Chef au vin blanc*
- ❖ *Fruits de mer au champagne (+20\$)*
- ❖ *Magret de canard de Brome, sauce à l'orange*
- ❖ *Agneau de deux façons, canon en croûte d'herbes et crèmesqui. Jus de cuisson au poivre des dunes du nord Québécois. (+30\$)*
- ❖ *Suprême de volailles aux morilles, poire au Banyuls et datte (+15\$)*
- ❖ *Tranche de dinde au four, sa farce, sauce porto, canneberges*
- ❖ *Jarret d'agneau confit, sauce vin rouge*
- ❖ *Wellington de filet mignon de Bœuf (+10\$)*
- ❖ *Morue Fraiche aux morilles et aux champignons*

Inclus: pommes de terre rissolées ou riz sauvage et quinoa

Supplément pour tout autre légume : 5\$ par personne

BÛCHE DE NOËL 8 pouces 40\$ - 12 pouces: 54\$ - Tranche: 9.50\$
DESCRIPTIONS EN DERNIERE PAGE

GATEAU INDIVIDUEL: 6,50\$ - GÂTEAU POUR 6 PERS.: 36\$ - POUR 10 PERS: 45\$

TARTE INDIVIDUELLE: 4.90\$ - TARTE POUR 6 PERS.: 23\$

Entrée, une au choix:

- ❖ *Tataki de saumon sauvage canadien*
- ❖ *Magret de canard de Brome confit*
- ❖ *Charlotte de homard à la vanille Bourbon (+5\$)*
- ❖ *Foie gras poêlé de canard de Brome sur moelleux au chocolat (+5\$)*
- ❖ *Trilogie gourmande Océane: tataki de saumon, tartare de la mer au citron yuzu et mini charlotte de homard à la vanille Bourbon (+15\$)*

Plat, un au choix:

- ❖ *Volaille de la ferme en croûte Renaissance, jus de truffe noire*
- ❖ *Saumon grillé ou volaille fermière, sauce du Chef au vin blanc*
- ❖ *Fruits de mer au champagne (+10\$)*
- ❖ *Magret de canard de Brome, sauce à l'orange*
- ❖ *Agneau de deux façons, canon en croûte d'herbes et son crimesqui d'effiloché, de jarret d'agneau. Jus de cuisson au poivre. (+15\$)*
- ❖ *Suprême de pintade saisie aux morilles et poire au Banyuls (+15\$)*

Inclus: pommes de terre rissolées ou riz sauvage et quinoa

Supplément pour tout autre légume : 5\$ par personne

Dessert, un au choix:

- ❖ *Tranche de bûche au chocolat ou aux petits fruits*
- ❖ *Mini bûchette individuelle ou délicieux cube au chocolat*
- ❖ *Entremet Meringue, mousse cassis, vanille et amandes*
- ❖ *Entremet Exotique mangue, fruit de la passion, coco et fraises*
- ❖ *Tarte de fruits de saison*

Entrée froide, une au choix:

- ❖ *Carpaccio de betteraves jaunes et mille-feuille de tofu grillé et tomate confite, vinaigrette à la tomate et huile au basilic*
- ❖ *Trio de bouchées: pincée de Daïkon, brochette mini-tomate bocconcini au pesto et verrine de brocolis.*
- ❖ *Trilogie végétarienne, bette à carde aux courge spaghetti et petits légumes à l'estragon*
- ❖ *Raviole ouverte aux champignons forestiers et petits légumes*
- ❖ *Quiche végétarienne et salade d'arugula à l'huile de truffe*

Plat, un au choix:

- ❖ *Lasagne de courgettes et aubergines grillées, coulis de poivron*
- ❖ *Polenta végétarienne surmontée de portobellos grillés*
- ❖ *Aubergine italienne farcie aux petits légumes*
- ❖ *Étagé de légumes en lasagne, sans gluten*

Inclus: pommes de terre rissolées ou riz sauvage et quinoa

Supplément pour tout autre légume : 5\$ par personne

Dessert, un au choix:

- ❖ *Tranche de bûche au chocolat ou aux petits fruits*
- ❖ *Mini bûchette individuelle ou délicieux cube au chocolat (+2\$)*
- ❖ *Entremet Meringue, mousse cassis, vanille et amandes*
- ❖ *Tarte aux poires ou tarte aux abricots, pure beurre*
- ❖ *Salade d'agrumes au pavot et décoration au chocolat noir*
- ❖ *Salade de fruits et coulis au chocolat noir 65% Guarana*

Nom du client :			
Numéro de téléphone:			
Courriel:			
Envoyer à commande@lapalettegourmande.com		Prix	Quantité
❖ Caviar d'Esturgeon Bio du Canada (50 g)		130\$	
❖ Homard cuit et sa mayonnaise maison (3 livres)		88\$	
❖ Saumon entier préparée et décoré par le Chef, servit froid (18 po)		129\$	
❖ Dinde de Charlevoix, sa farce, ses accompagnements et sauces(5 kg),		170\$	
❖ Crevette 31/40 au Champagne (1 kg)		120\$	
❖ Foie Gras (100 g)		30\$	
❖ Foie Gras Torchon et Confit maison (250 g)		77\$	
❖ Tourtière traditionnelle (9 po)		32\$	
❖ Tourtière au poulet (9 po)		32\$	
❖ Quiche Lorraine (9 po)		22\$	
❖ Salade Gourmet (10 portions)		35\$	
❖ Plateau de légumes et leurs Trempettes (10 portions)		35\$	
❖ Plateau de fruits (10 portions)		35\$	
❖ Mini Club-Sandwiches assortis (12 pièces)		40\$	
❖ Bouchées de homard (10 pièces)		40\$	
❖ Pour les autres bouchées consulter notre menu cocktails			
BÛCHE DE NOËL 8 pouces 40\$ - 12 pouces: 54\$ - Tranche: 9.50\$			
Bûche création de l'année	Grand Classique, Gâteau, crème a l'Amaretto et cerises noires		
Bûche au chocolat Valrhona	Mousse Chocolat et Caramel		
Bûche Mascarpone et petits fruits	Crème mascarpone et petits fruits		
Bûche au Marron	Mousse de crème de marron et passion, un grand succès		