

MENU GROUPE – Commandez au moins 24h à l'avance, min. 10 pers. 24\$/pers.

- ❖ Une salade de lentilles, celeri & carottes glacées format de groupe
- ❖ Filet de saumon entier, chaud ou froid décoré par le Chef
- ❖ Purée de céleri rave et sel à la truffe **
- ❖ Un délicieux mousse chocolat noir & caramel salé format familial

MENU PRESTIGE – Commandez au moins 24h à l'avance, mini. 2 personnes 43\$/pers.

- ❖ Bouchée de saumon frais, sauce style Gravlax
- ❖ Caille farcie aux fruits des champs ou Foie Gras glacé au chocolat
- ❖ Médaillon de boeuf & cacao épicé ou Fricassé de volaille au Champagne
- ❖ Légumes de saison et Pommes de terre rissolées ou Riz
- ❖ Éclair au chocolat noir ou Tarte aux fruits saisonniers

Menu à la carte – commandez 72h à l'avance

Prix à l'unité ou au poids

❖ Filet de saumon entier, décoré par le Chef	126\$ /16po
❖ Homard entier cuit & mayonnaise maison	30\$ /Lb
❖ Joue de boeuf tender et confite	15\$ /100g
❖ Crevettes Tigre & sauce maison au Champagne	12\$ /100g
❖ Pétoncles Sautées au Safran	20\$ /100g
❖ Foie Gras Nuggets Pan-Seared	20\$ /100g
❖ Foie gras torchon & confit maison	32\$ /100g
❖ Fricassé de volaille au Champagne	12\$ /100g
❖ Tourtière familiale traditionnelle au boeuf & au porc	32\$ /unit of 9in
❖ Portion de légumes: extra pour menu à la carte	5\$/person
❖ Pâté au poulet format familial	32\$ /unité 9po
❖ Quiche Lorraine format familial	22\$ /unité 9po
❖ Plateau de salades gourmandes (10 petites portions)	35\$
❖ Plateau de crudités et sauce (10 petites portions)	35\$
❖ Plateau de fruits frais & sauce (10 small portions)	35\$
❖ Ciabattas gourmands (10 pièces de 3po)	35\$
❖ Assortiment de 24 Hors-d'oeuvres saisonniers	48\$
❖ Rosette de Saumon Fumé (5 personess)	69\$
❖ 8 Hors-d'œuvres en mousse: Salmon, Foie Gras, Poultry, Veggie	24\$
❖ Caviar d'sturgeon Canadien biologique (50g)	130\$



Bienvenue chez La Palette Gourmande

Service traiteur, pâtisserie et salon de thé

Comptez sur nous pour tous **vos événements** de 10 à 1000 personnes:

- Tout est fait maison avec les meilleurs ingrédients frais par notre Chef Alain Pignard, primé en 2005 & ancien chef du Beaver Club & Queen Elizabeth, ainsi que par notre Chef pâtissier Christian Campos, primé en 2015 & 2016.
- Notre équipe comprend une sélection de Chefs, maîtres d'hôtel & serveurs professionnels.

Comment ça fonctionne?

Pour recevoir chez vous ou pour organiser vos événements,

Nous vous guidons et vous accompagnons via téléphone au 514-750-1492 ou en boutique au 1486 Sherbrooke Ouest, Montréal. Réservations en trois étapes simples et conviviales!

1. **Choisissez votre menu ou vos items à la carte**
2. **Voyez si vous aurez besoin de maître d'hôtel ou serveurs**
3. **Placez votre commande en payant à l'avance en boutique.**

MENU SAISONNIER – Commandez 24h à l'avance ou appelez en boutique pour vérifier les disponibilités pour commandes express **35\$/Pers**

Un choix d'entrée:

- ❖ *Tartare de saumon de l'Atlantique, spécialité du Chef*
- ❖ *Tranches de canard du lac Brome rosées, salsa à la mangue*
- ❖ *Charlotte de volaille fermière à la vanille au bourbon*
- ❖ *Soupe de légumes en saison avec sel à la truffe du Périgord*

Un choix de plat:

- ❖ *Volaille fermière en croûte style Renaissance, Jus Truffé du Chef (+5\$)*
- ❖ *Suprême de volaille fermière mijotée, sauce vin blanc du Chef*
- ❖ *Saumon grillé, sauce vin blanc du Chef*
- ❖ *Jarret d'agneau confit, sauce vin rouge du Chef*
- ❖ *Cuisse de canard confite, sauce à l'orange du Chef*
- ❖ *Polenta végétarienne, sauce au poivrons rouges du Chef*

*À côtés inclus: Pommes de terre rissolées ou Riz sauvage & Quinoa
ajoutez des légumes frais pour 5\$ extra par personne*

Un choix de dessert: Tarte aux fruits saisonniers *ou* brownie au chocolat

Nouveau: Informez-vous au sujet de notre programme de recompenses fidélité.

Nouveau: Horaire Estival: passez nous voir pour le déjeuner, lunch, brunch, high tea et souper servi dans notre salon de thé. Demandez à voir notre menu pour l'heure du thé.

Aussi: Informez-vous à propos de livraisons et/ou pour service Maître d'hôtel et serveurs professionnels.

Bouchées gourmandes la Palette – Commandez au moins 48h à l'avance
avec un minimum de 8 personnes

<u>5@7:</u>	4 bouchées différentes / pers.	10\$ / pers.
<u>Cocktail:</u>	6 bouchées différentes / pers.	15\$ / pers.
<u>Cocktail dinatoire:</u>	10 bouchées différentes / pers.	22\$ / pers.

BOUCHÉES FROIDES AU CHOIX

- ❖ Pincée de daïkon à la brunoise de légumes au wasabi ♣
- ❖ Rouelle de crevettes, salsa de mangue et basilic
- ❖ Pannequet de prosciutto et pommade de figues
- ❖ Crevettes sautées à la tomate confite et au basilic
- ❖ Pépite de saumon au thé fumé du Labrador sur bannick, crème
- ❖ Mousse de saumon fumé et son caviar
- ❖ Canapé au fromage de chèvre de notre ferme, aux herbes ♣
- ❖ Canapé mousse de foie gras et chutney de saison
- ❖ Cassolette de concombre et crevettes
- ❖ Tartare de saumon frais et salsa d'avocat aux agrumes
- ❖ Blanc de poulet Cajun et crème piquante
- ❖ Saumon grillé et mayonnaise épicée maison
- ❖ Mozzarella au lait de bufflonne du Québec au balsamique
- ❖ Mini club aux œufs, tomate et laitue
- ❖ Sablé, vieux cheddar et marmelade d'oranges amères ♣
- ❖ Petite kebab de bocconcini et tomate de vigne, pesto frais ♣

BOUCHÉES CHAUDES AU CHOIX

- ❖ Confit d'oignon en croustille, au fromage bleu de Charlevoix ♣
- ❖ Gâteau de quinoa et son coulis de poivrons ♣
- ❖ Gougère au fromage fondant ♣
- ❖ Gougère farcie à la brandade de morue
- ❖ Cubes de polenta aux champignons ♣
- ❖ Fricassée de volaille en coupelle croustillante
- ❖ Satays de crevettes grillées, trempette à la framboise
- ❖ Petits balluchons de canard de Brome aux canneberges
- ❖ Petite coupelle en philo aux épinards frais à la crème d'ail rôti ♣
- ❖ Aumônière de brie et asperges vertes ♣
- ❖ Mini Pizzas végétariennes et fromage au choix ♣
- ❖ Mini tacos au fromage
- ❖ Mini polenta et son coulis de poivron frais

♣ = vegetarian

Bouchées gourmandes Prestige – Commandez 72h à l'avance pour:
Cocktail: 7 hors d'oeuvres différents/pers. 25\$ / pers

BOUCHÉES FROIDES PRESTIGE AU CHOIX

- ❖ Toutes celles de la liste précédente plus les suivantes:
- ❖ Homard à la crème gourmande à la vanille Bourbon
- ❖ Cévice de poisson, céleri rave, huile de truffe blanche
- ❖ Aiguillette de canard de Brome, son chutney aux fruits
- ❖ Pannequet de foie gras de canard au torchon, cassis
- ❖ Mousseline de brocoli, perles balsamiques ♣
- ❖ Omble chevalier mariné au thé vert du Labrador sur blinis
- ❖ Rosace de saumon fumé et son caviar
- ❖ Carré au saumon gravlax, crème aux câpres
- ❖ Craquelin au foie gras, pois vert et chips de betteraves
- ❖ Huître fraîche accompagnée de vinaigrettes inspiration
- ❖ Mini étagé d'aubergine et zucchini grillés, coulis de poivron ♣

BOUCHÉES CHAUDES PRESTIGE AU CHOIX

- ❖ Toutes celle de la liste précédente 'bouchées chaudes' plus les suivantes:
- ❖ Brioché au foie gras, truffe et fleur de sel
- ❖ Escalope de foie gras de canard du Québec, chutney saison
- ❖ Cube de croquette de crabe aux épices et son aïoli
- ❖ Fricassé de jarret d'agneau en coupelle croustillante
- ❖ Joue de bœuf aux carottes braisées et fleur de sel
- ❖ Mini cannelloni de légumes, coulis de poivron rouge rôti ♣
- ❖ Rouelle de betterave aux 2 couleurs, fromage de chèvre ♣
- ❖ Émincé de pintade de l'Estrie confite, crème de morille
- ❖ Fruits de mer au champagne (+3\$)
- ❖ Paupiette de bœuf épicé, mini-pousses, sauce moutarde
- ❖ Agneau aux 7 épices
- ❖ Chili végétarien du Pérou au piment et au chocolat ♣

BOUCHÉES GOURMANDES (sucrées)

60\$ pour
24 d'une même sorte

- ❖ Mini-cube: chocolat, crémeux au caramel
- ❖ Macaron: vanille; framboise; thé vert; caramel; chocolat; citron
- ❖ Mini-chou: pistache/framboise/rose; chocolat, mangue/mascarpone.
- ❖ Mini-éclair: chocolat; pistache & framboise; fraise
- ❖ Mini-tartelette: citron Yuzu; fraise; poire; abricot/amande.
- ❖ Mini-baba à la mandarine
- ❖ Mini cake à l'orange maison
- ❖ Mini-brownie au chocolat

la Palette
Gourmande
par Alain Piquard

la Palette
Gourmande
par Alain Piquard