



REVEILLON DU 31 DECEMBRE  
COMMANDEZ AVANT LE 25 DÉCEMBRE







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 au téléphone 514-750-1492 ou en boutique 1486 Sherbrooke Ouest, Montréal. Nous nous adaptons à vos besoins: 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 sans frais en boutique, de votre nourriture.
- ❖ Avec Service: vous souhaitez un service clé en main, nous nous occupons de tout. Compter 35\$/heure pour un maitre 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 suggèrons 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](mailto:commande@lapalettegourmande.com) ou en boutique.

#### MENU SPECIAL DES FÊTES - 10 personnes minimum

24\$/  
Pers.

- ❖ *Un Saladier de salade arougula et agrumes*
- ❖ *Blanquette de volaille, riz ou de pommes de terre*
- ❖ *Une bûche au chocolat*

#### MENU DES FÊTES - sans minimum de convives

36\$/  
Pers.

##### Entrée, une au choix:

- ❖ *Tartare de saumon*
- ❖ *Charlotte de homard à la vanille Bourbon*
- ❖ *Tranche de foie gras de canard fait par notre chef (+1\$)*

##### Plat, un au choix:

- ❖ *Tranche de dinde au four, sa farce, sauce porto, canneberges*
- ❖ *Saumon grillé ou volaille fermière, sauce du Chef au vin blanc*
- ❖ *Jarret d'agneau confit, sauce vin rouge*

*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*
- ❖ *Tarte de fruits de saisons ou salade d'agrumes*
- ❖ *Mini bûchette individuelle ou délicieux cube au chocolat (+2\$)*

**BÛCHE DE NOËL 8 pouces 45\$ - 12 pouces: 59\$ - Tranche:15,50\$**

**MARRONS ET MANDARINE, CRÉMEUX PASSION**

**CHOCOLAT ET ABRICOTS SUR SABLÉ SANS FARINE À LA FLEUR DE SEL**

**BISCUIT ET CROQUANT AUX PISTACHES, PETITS FRUITS ET MASCARPONE**

**MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR, CŒUR AU CARAMEL SALÉ**

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

Entrée, une au choix:

- ❖ *Charlotte de homard à la vanille Bourbon ou tranche de foie gras*
- ❖ *Foie gras poêlé de canard de Brome sur moelleux au chocolat*
- ❖ *Charlotte de canard de Brome confit*
- ❖ *Trilogie gourmande Océane: tataki de saumon, tartare de la mer au citron yuzu et thon.*

Plat, un au choix:

- ❖ *Volaille de la ferme en croûte Renaissance, jus de truffe*
- ❖ *Saumon grillé ou volaille fermière, sauce du Chef au vin blanc*
- ❖ *Fruits de mer au champagne*
- ❖ *Cuisse 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 des dunes du nord Québécois. (+15\$)*

*Inclus: pommes de terre rissolées ou riz sauvage et quinoa*

*Supplément pour tout autre légume : 5\$ par personne*

Dessert, un au choix pour tous:

- ❖ *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, biscuit 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.*
- ❖ *Quiche végétarienne et salade d'arugula à l'huile de truffe*

Plat, un au choix:

- ❖ *Lasagne de courgettes et aubergines grillées, coulis de poivron rouge rôti*
- ❖ *Polenta végétarienne surmontée de portobellos grillés*
- ❖ *Aubergine italienne farcie aux petits légumes*

*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*
- ❖ *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:		Quantité commandée
Envoyer à commande@lapalettegourmande.com	Prix	
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Caviar d'Esturgeon Biologique du Canada (50 g) 130\$</li> <li>❖ Homard cuit et sa mayonnaise maison (3-4 livres) 88\$</li> <li>❖ Huîtres Frechkiss (18 unités) 36\$</li> <li>❖ Saumon entier, servi froid décoré par le Chef (18 po) 125\$</li> <li>❖ Dinde de Charlevoix entière grillée sa farce de 5 kg 160\$</li> <li>❖ Crevettes tigre 31/40 au champagne (1 kg) 120\$</li> <li>❖ Pétoncles 10/20 comeau poêlées au safran (1 kg) 121\$</li> <li>❖ Pépites de foie gras poêlées ou crues (1 kg) 109\$</li> <li>❖ Foie gras entier torchon et son confit maison (250 g) 77\$</li> <li>❖ Tourtière familiale au bœuf et porc traditionnelle (9 po) 32\$</li> <li>❖ Tourtière familiale à la volaille (9 po) 32\$</li> <li>❖ Quiche lorraine familiale (9 po) 22\$</li> <li>❖ Plateau de salades gourmandes (10 portions) 35\$</li> <li>❖ Plateau de crudités et ses trempettes (10 portions) 35\$</li> <li>❖ Plateau de fruits frais et ses trempettes (10 portions) 35\$</li> <li>❖ Plateau assorti de mini-sandwich club (10 pièces) 40\$</li> <li>❖ Assortiment de 21 bouchées choisies par le chef selon marché 41\$</li> <li>❖ Plateau de 3 Fromages de la ferme Vallée verte (Cheddars) et un Pain Lodève artisanal 19\$</li> </ul>		
Paiement total à la commande		