



CHATEAU

Taillefer Lafon

Julien-Leblanc

TRAITEUR

TRAITEUR OFFICIEL DU CHATEAU TAILLEFER-LAFON

Forfaits petits déjeuners

Servis sous forme de buffet pour un minimum de huit personnes

LE BOURGOGNE 15,00\$

Jus d'orange frais
Mini-viennoiseries assorties (2 p.p.)
Pain déjeuner
Cheddar doux (2 pointes) et raisins
Plateau de fruits frais

LE FRONTENAC BLANC 18,50\$

Danoise au fromage à la crème et à la garniture de votre choix (minimum de 10 portions par sélection):
-Saumon fumé et asperges au zeste de citron
-Jambon, champignons et tomates séchées
Pain déjeuner
Pointes de cheddar doux (2 p.p.) et raisins
Plateau de fruits frais

LE VIDAL 24,50\$

Minimum de 20 personnes

Mini-viennoiseries assorties (2 p.p.)
Oeufs brouillés, garnitures au choix (minimum de 8 portions par sélection) :
-Jambon, poireaux et cheddar
-Ratatouille et gruyère
Bacon canadien (2 tranches)
Saucisse à déjeuner 100 % veau (1 p.p.)
Pommes de terre rissolées aux fines herbes
Salade de fruits frais
Baguette et confitures assorties

Forfaits repas thématiques

Servis sous forme de buffet : minimum de huit personnes
Assiettes individuelles ou coffrets écologiques : minimum de quatre par sélection

LE CHENIN BLANC

Buffet : 22,50\$ par personne
Assiette ou coffret : 23,50\$ par personne
Plateau de crudités du maraîcher et trempette maison
Sandwich gourmet (choisissez à partir de la sélection de la semaine, à la fin du menu)
Salade (choisissez à partir de la sélection de la semaine, à la fin du menu)
Pointes de fromage Oka (30g) et raisins
Crumble aux petits fruits ou aux pommes ou brownie au chocolat
Baguette et beurre

LE RIESLING

Buffet : 22,50\$ par personne
Assiette ou coffret : 23,50\$ par personne
Crudités du maraîcher et trempette maison
Pizza du moment (2 p.p.)
Sandwich gourmet (choisissez à partir de la sélection de la semaine, à la fin du menu)
Salade (choisissez à partir de la sélection de la semaine, à la fin du menu)
Crumble aux petits fruits ou aux pommes ou brownie au chocolat
Baguette et beurre

LE PINOT NOIR

Buffet : 24,50\$ par personne
Assiette ou coffret : 25,50\$ par personne
Sélection de légumes grillés
Choix d'un plat:
-Aiguillettes de volaille grillée à la grecque (citron, origan) et raita (plat)
-Filet de saumon rôti à la moutarde à l'ancienne, confiture d'échalote au vin blanc, émulsion à l'estragon (plat)
Salade (sélection de la semaine, à la fin du menu)
Sélection de fromages fins du terroir (30g) avec raisins
Crumble aux petits fruits ou aux pommes ou brownie au chocolat
Baguette et beurre

LE BARBERA

Buffet : 31,00\$ par personne
Assiette ou coffret : 32,00\$ par personne
Plateau de tomates, bocconcini et basilic frais
Demi-poitrine de volaille en croûte florentine, sauce vierge
Brochette de crevettes marinées à la muffaletta, sauce piccata
Salade sicilienne de gemelli, saucisson, tomates raisins, artichauts, olives, roquette et parmesan, vinaigrette au pesto
Fromages fins du terroir (30 g)
Cannoli style Nutella
Ratafia de raisin (en verrine)
Baguette et beurre

LE CHIANTI 28,00\$

Salade (choisissez votre salade à partir de la sélection de la semaine, à la fin du menu)

Tous les plats sont servis avec parmigiano reggiano et baguette gratinée

**Option de pâtes sans gluten (+2,00\$)

Salade (choisissez à partir de la sélection de la semaine, à la fin du menu)

Choix de pâtes :

- Penne
- Linguini
- Ravioli au fromage (+1.50 \$)

Choix de sauces :

- Sauce duo de tomates (fraîches et séchées), épinards et origan frais **Offert en version végétalienne sur demande**
- Sauce Alfredo aux légumes grillés
- Sauce rosée pleurotes et pancetta douce
- Sauce tomate, fond brun, vin blanc, saucisse de veau à l'italienne, poulet et poivrons

OU

Choix de plats de pâtes gratinées :

- Ces plats sont vendus à la douzaine.

LE BEAUJOLAIS 33,00\$

Salade (choisissez votre salade à partir de la sélection de la semaine, à la fin du menu)

Choix de plat principal (minimum de 10 personnes par choix)

Choix de légumes d'accompagnement

Choix de féculent

Mini-gourmandises (2.p.p)

Corbeille de pain

Ajoutez des fromages fins du terroir (30g) 5,75\$ p.p.

Choix de plats principaux

Deux choix possibles pour les groupes de 20 personnes et plus

Végétarien

Parmentier au chèvre, noix de pin et légumes mal-aimés, en tartelette (cet item comprend protéine, légumes et féculent)

Étagé fin de tofu à la méditerranéenne (chaud)

Tempé style poulet au beurre (végétalien)

Poisson

Filet de saumon rôti à la moutarde à l'ancienne, confiture d'échalote au vin blanc, hollandaise à l'estragon

Filet de saumon grillé à la thaï

Filet de truite érable et pacanes, sauce au cidre de glace

Filet de saumon rôti aux épices cajun, pesto de coriandre, sauce Nouvelle-Orléans (estouffade de poivrons émulsifiés)

Filet de sole Rockefeller, beurre blanc au fenouil confit citronné

Volaille

Involtini de poulet Lo mein (poitrine farcie aux poivrons, carottes, brocoli, nouilles et chou nappa), glace de viande teriyaki

Blanc de volaille rôti à la ratatouille, passata au parfum provençal et pépites de féta

Poitrine de volaille en croûte de mandarine, sauce miso et gingembre

Kebabs de volaille grillée à la péruvienne, sauce style aji

Porc

Filet de porc à la ranch, sauce à la crème au lard fumé

Filet de porc échalote et porto

Boeuf, veau et agneau

Macreuse de boeuf braisée dattes et tomate

Bavette de boeuf cari vert et citronnelle

Braisé de veau citron et romarin

Braisé d'agneau à la marocaine

Kebabs de boeuf et merguez, sauce andalouse

Légumes d'accompagnement (un choix parmi cette sélection)

Zucchini rôtis thym et parmesan

Carottes au sésame asiatique

Légumes racines caramélisés à l'érable et au raifort

Mélimélo de champignons, asperges et échalotes vin blanc et aneth

Féculents (un choix parmi cette sélection)

Riz pilaf tomate et origan

Riz basmati sauté au kale et zeste d'orange

Pommes de terre grelots éclatées à la moutarde à l'ancienne

Purée de pomme de terre cheddar et crème sure

Mousseline de patate douce et Yukon Gold à l'ail confit

Forfaits canapés

Minimum de 10 personnes

(*) peut être servi chaud ou froid

LE GAMAY (servi froid) 13,00\$

(5 CANAPÉS)

Cake de quinoa et haricots rouges, salsa et relish de maïs au cumin

Tarte Tatin au portobello truffé, gratiné au Oka*

Stick de saumon au parmesan en croûte de tomates séchées, trempette au fenouil confit*

Roulade de zucchini grillé, poulet à l'origan, féta et olive Kalamata

Kebab de boeuf aux épices berbères, émulsion de citron confit*

LE TREBBIANO 26,00\$

(9 CANAPÉS)

Fagot de portobello et poivron rôti au balsamique dans une feuille de riz

Roulade d'aubergine grillée caponata (aubergine et poivron grillés, beurre de noix de pin au basilic)

Stick de crevettes pico de gallo et chimichurri*

Stick de volaille à la chilienne, trempette pebre (sauce tomate pimentée et vinaigrée)*

Tartare de boeuf asiatique aux shiitakes (en cuillère)

Acras de morue du Massachusetts au paprika fumé, trempette au chorizo*

Magret de canard fumé, roquette, Oka, rondelle de kumquat confit (en cuillère)

Chausson de boeuf à l'ananas, sauce aux cerises maison*

Tartelette à la mousse Nutella

LE CAHORS 34,00\$

(12 CANAPÉS)

Cornet gauffré à la mousseline de pommes de terre sucrées et aubergine marinée

Raisin frais enrobé de chèvre au réduct d'érable en croûte de pacanes

Ceviche de pétoncles sur salade de melon à la menthe, réduction de balsamique

Magret de canard fumé, roquette, Oka, rondelle de kumquat confit (en cuillère)

Scone-pop bacon et cheddar*

Stick de saumon au parmesan en croûte de tomate séchée, trempette au fenouil confit*

Aloo pie aux asperges et chutney de tomates parfumées au gingembre*

Stick de crevette pico de gallo et chimichurri*

Tartelette de salade de volaille BBQ et fromage en grains*

Dumpling frit de boeuf et Monterey Jack, trempette Buffalo*

Acras de morue du Massachusetts au paprika fumé, trempette au chorizo*

Chocolats fins Julien-Leblanc (2 p.p.)

Stations thématique

Minimum de 15 personnes

STATION DE L'AFFINEUR 14,50 \$

Fromages fins du terroir (65 g) et fruits frais
Assortiment de noix et fruits séchés
Avalanche de pains bios assortis, baguette et craquelins maison

STATION ANTIPASTI 18,50 \$

Pizzas du moment (2 p.p.)
Salade de champignons marinés au vin blanc et basilic
Sélection de légumes grillés
Charcuteries fines (3 tranches p.p.)
Olives aromatisées aux fines herbes
Avalanche de pains bios assortis et crostini maison (2 p.p.)

STATION ASIATIQUE 20,00\$

DOIT ÊTRE COMMANDÉ 48 H À L'AVANCE
Plateau de makis (3 p.p.)
Rouleau printanier végétarien (1 p.p.)
Crêpe roulée crabe, goberge et mangue épicée 1.p.p.
Satay de volaille au cari vert, sauce à la noix de cajou
Satay de bavette de boeuf au gingembre, sauce au sésame

LES GRIGNOTINES

MINIMUM DE 10 PERSONNES
3 CHOIX – 11,75 \$

Bruschetta classique tomates et fines herbes, servie avec craquelins
Caviar d'aubergine et croustilles de pita
Croustilles de maïs trois couleurs et salsa
Croustilles de maïs trois couleurs et guacamole
Hummus maison et croustilles de pita
Trempe aux artichauts et croustilles de pita
Noix assorties
Mélange d'olives vertes et noires
Mini-bretzels

Canapés à la carte

Minimum de 10 par sélection
(* peut être servi chaud ou froid)
(°) se sert chaud seulement

SÉLECTION A - 2.85\$/UNITÉ

Végétalien

Aloo pie aux asperges et chutney de tomates parfumées au gingembre*
Tartelette vietnamienne farcie de légumes sautés, pesto de coriandre et brunoise de tofu au tamari
Tortilla de légumes à la marocaine (hummus à l'olive, julienne de poivrons et zucchini, tomates aux épices tajine)
Champignon farci aux artichauts, kale, basilic et faux-mage*
Cake de quinoa et haricots rouges, salsa et relish de maïs au cumin

Végétarien

Tarte tatin au portobello truffé, gratiné au fromage Oka*
Roulade d'aubergine grillée caponata (aubergine et poivron grillés, beurre de noix de pin au basilic)
Raisin frais enrobé de chèvre au réduct d'érable en croûte de **pacanes**
Nem spanakopita (épinards, féta, citron)*
Cromesqui de brie sur confiture de raisins de Corinthe au balsamique âgé°

Dumpling frit gobi masala, trempette à la prune*
Lingot de polenta au parmesan, tapenade d'olives, tomates confites

Poissons et fruits de mer

Cornet de crevettes au cari, confiture d'abricot à la cardamome*
Tartelette de goberge et coleslaw à l'asiatique
Stick de saumon au parmesan en croûte de tomate séchée, trempette au fenouil confit*
Acras de morue du Massachusetts au paprika fumé, trempette au chorizo*

Volaille

Roulade de zucchini grillé, poulet à l'origan, féta et olive Kalamata
Mousse de foie gras, compotée de figues au porto, noisettes torréfiées sur pain au miel
Stick de volaille à la chilienne, trempette pebre (sauce tomate pimentée et vinaigrée) *
Satay de volaille au cari vert, sauce à la noix de cajou*
Tartelette de salade de volaille BBQ et fromage en grains*

Porc

Filet de porc style souvlaki en croûte de chips de pita, trempette raïta*
Satay de porc à l'orange et soja, trempette teriyaki*
Roulade de prosciutto, endive, basilic et fromage à la tomate séchée
Cône de salami de Gênes, provolone et olive
Scone-pop bacon et cheddar*

Veau et boeuf

Dumpling frit de boeuf et Monterey Jack, trempette Buffalo*
Satay de bavette de boeuf au gingembre, sauce au sésame*
Stick de boeuf et tortellini aux épinards parfumé à l'olive verte, trempette romarin et vin blanc*
Kebab de boeuf aux épices berbères, émulsion de citron confit*
Chausson de boeuf à l'ananas, sauce aux cerises maison*
Polpette de veau à la truffe farcie à la mozzarella, émulsion de tomate*

Canapés à la carte

Minimum de 10 par sélection

(*) peut être servi chaud ou froid

(°) se sert chaud seulement

SÉLECTION B - 3,50\$/UNITÉ

Végétalien

Cornet gaufré à la mousseline de pomme de terre sucrée et aubergine marinée

Brochette de tofu et concombre bang bang avec sésame et oignon vert

Fagot de portobello et poivron rôti au balsamique dans une feuille de riz

Tartelette farcie au brocoli sweet 'n' sour et beurre de noix de cajou

Végétarien

Craquelin au parmesan, confiture d'oignon, mini-paillot de chèvre et noix au piment d'Espelette

Arancini de mac 'n' cheese à la féta, émulsion putanesca°

Mini-taco farci au portobello, zucchini grillé, jicama, Monterey Jack et salsa*

Brochette de bocconcini et concombre libanais au thym citronné

Coupole de parmesan, fricassée de champignons au vin blanc, fromage Sauvagine fouetté

Mini-gaufre belge à la courge, noix de pin, mousse de brie à la figue

Poissons et fruits de mer

Stick de crevettes pico de gallo et chimichurri*

Cornet de tartare de saumon à la lime, mousse d'avocat

Dumpling vapeur de sole, sauce vermouthe*

Fish and chips, sauce tartare (en verrine) °

Ceviche de pétoncles sur salade de melon à la menthe, réduction de balsamique

Volaille

Tacos de volaille sukiyaki et daikon, confiture d'ananas épicé*

Mini-burger de rillettes de canard, cornichon, beurre à la moutarde à l'ancienne

Magret de canard fumé, roquette, Oka, rondelle de kumquat confit (en cuillère)

Stick de volaille pannée, câpres frites, sauce piccata*

Cornet croustillant de poulet aux olives marocaines*

Tartelette au parfait de foie gras, poires poêlées à l'érable

Veau et boeuf

Tartare de boeuf asiatique aux shiitakes (en cuillère)

Satay de bavette de boeuf à la coréenne, trempette au kimchi*

Stick de filet de boeuf, pomme de terre fondante gratinée au fromage L'Hercule*

Roulade de bresaola à la ricotta aux épinards et enoki

Pogo de saucisse de canard à l'orange, trempette à la citronnelle°

Empanada d'effiloché de veau argentin, trempette crème sure aux épices adobo*

Porc

Roulade de rôti de porc aux canneberges, jalapeños et bâtonnet de cheddar fort

Porc laqué au caramel de soja, émulsion à la poire asiatique* (en cuillère)

Kebab d'antipasto : Salami de Gênes, olive, poivron rôti et bocconcini

SÉLECTION C - 4,00\$/UNITÉ

Végétarien

Arancini au rapini, crème de fleur d'ail et gorgonzola°

Mini-burger de fèves edamame, provolone et julienne de légumes à la vietnamienne°

Coupole de parmigiano reggiano avec ratatouille fine

Beignet de zucchini à la mousse de chèvre aux poivrons rôtis

Poissons et fruits de mer

Pétoncle saisi sur mousseline de carotte au gingembre et relish d'asperges (en cuillère)

Tournedos de pétoncle, trempette à l'érable et herbes du Bas-du-Fleuve*

Crab cake, sauce mangue et raisin*

Guédille de crevettes à l'ananas style Saigon

Tartare de saumon, betterave jaune et moutarde à l'ancienne (en verrine)

Gravlax de thon rouge, raifort crémeux à la Worcestershire, radis mariné (en cuillère)

Volaille

Foie gras torchon, chutney de rhubarbe au vin blanc sur cannelé lyonnais

Mini-burger d'effiloché de canard confit, cheddar vieilli, tomate, laitue et mayo bacon*

Maki de foie gras aux pleurotes truffés

Sucette de foie gras au chocolat noir, écorce d'orange confite, poussière de pistaches

Mini-grilled cheese au canard confit, tartinade merguez et cheddar, pain aux noix°

Nem de faisan, poireau et romarin, lait de porcini°

Boeuf et veau

Tournedos de filet de boeuf, trempette Rossini*

Cube de filet de boeuf, mousseline de brocoli et chips de riz* (en cuillère)

Stick terre et mer (veau et crevette), trempette au poivre vert*

Mini-burger de boeuf au parmesan, roquette et poivrons rôtis°

Mini-cheeseburger de veau, bacon bonbon à l'érable, tomate, laitue et sauce à la JLT°

Mini-smoked meat à la montréalaise°

Porc

Filet de porc en croûte de maïs, gelée de sauternes et salade de raisins frais au basilic (en cuillère) *

Petit sandwich peameal bacon à la torontoise*

Mignon de porc au BBQ asiatique, salade wakame, échalotte frite*

Mini-burger de porc épicé à l'italienne, muffaletta et mozzarella°

Banquet

ENTRÉES

Entrée froides

- Panaché de jeunes pousses de laitues, vinaigrette balsamique et tuile de Reggiano 8,50\$
- La César (copeaux de parmesan, chips de prosciutto et croûtons maison) 10,25\$
- Salade d'haricots verts extra fins, poivrons rôtis, olives, feta, roquette et émulsion de tomates confites 12,00\$
- Salade méditerranéenne (tomate, concombre, poivrons oignon et olive) 12,00\$
- Salade de mini-falafels : Mini-falafels, artichauts, poivrons marinés, feta de chèvre sur nid de roquettes et chou kale avec émulsion à l'aubergine rôtie 13,00\$
- Salade de calmars, légumes grillés et olives sur nid de roquette et copeau de manchego. Émulsion de tomates rôties épicée 15,00\$
- Perles de saumon fumé: tranches de saumon fumé farcies au fromage à la crème aromatisé, blinis et mousseline de betterave jaune au raifort et petite verdure 16,00\$

Entrée chaudes

- Linguine sauce aux tomates fraîches et parmesan 10,00\$
- Arancini de risotto aux champignons, pesto de roquette 12,00\$
- Ravioli (5) à la pomme de terre douce, sauce aux cèpes et vin blanc 12,00\$
- Tarte style tatin aux oignons caramélisés, figues et fromage Oka, crème à la figue, roquette à l'huile citronnée et caramel de vin rouge 13,00\$
- Croûtons de Riopelle sur poêlée de courge musquée et pacanes 14,00\$
- Duo de crevettes (2) et pétoncle (1) sauce homardine 14,00\$

Potages

- Potage aux légumes de saison 6,50\$
- Potage aux épinards et champignons 7,00\$
- Potage de courge musquée à la chèvre, crostini et chutney de pommes et raisins 8,50\$

PLATS PRINCIPAUX

TOUS LES PLATS SONT SERVIS AVEC LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT, FÉCULENT ET CORBEILLE DE PAIN

Volaille

- Poitrine de volaille et canneberges à l'érable 27,00\$
- Involtini de poulet farci aux asperges et fromage suisse, beurre blanc, sauge et citron 27,00\$
- Poitrine de volaille aux morilles sauce crème et vin blanc 29,00\$

Porc

- Filet de porc du Québec en croûte d'épices, réduction de cidre de glace et romarin 27,00\$
- Filet de porc au miel et apriots 27,00\$
- Carré du porc du Québec à la provençale 29,00\$

Boeuf

- Bavette de boeuf classique à l'échalote et au vin rouge 28,00\$
- Short rib de boeuf à la bière noire 32,00\$
- Filet de boeuf grillé mariné aux poivres longs et réductif de vin rouge 37,00\$
- Filet de boeuf grillé et tombée de champignons sauvages 39,00\$

Veau

- Osso-buco de veau braisé au vin blanc, gremolata classique au persil et au citron 32,00\$
- Côte de veau grillée et sa glace au porto blanc 45,00\$
- Noix de filet veau en croûte de tapenade de truffes 47,00\$

Poisson

- Filet de saumon rôti à la moutarde à l'ancienne, confiture d'échalote au vin blanc, hollandaise à l'estragon 28,00\$
- Saumon grillé au beurre blanc à l'aneth sur fondant de poireaux 28,00\$
- Truite saumonée aux agrumes, sauce à l'orange et gingembre frais 30,00\$
- Pavé de morue sauce méridionale (tomates, olives, câpres, basilic et huile d'olives) 33,00\$

Agneau

- Souris d'agneau braisé au chianti 34,00\$
- Carré d'agneau en croûte de moutarde et romarin réduction vin 40,00\$

Gibier

- Demi-magret de canard laqué à l'orange et au miso 33,00\$
- Suprême de pintade au cidre de glace et raisins frais 36,00\$

Végétarien

- Poivrons farcis à la salade de quinoa aux fines herbes et coulis de tomate et gratinés au fromage Oka 24,00\$
- Portobello géant farci à la ratatouille fine sur nid de quinoa à l'italienne 26,00\$
- Pastilla au kale et quinoa relish de poivrons rôtis sur nid de salade de courgette grillée et radis. Coulis de chimichuri 25,00\$

Dessert

- Gâteau mousse chocolat sur croquant praliné et coulis 8,00\$
- Pouding chômeur et crème fraîche 10,00\$
- Mousse au chocolat lacté en pot Masson et tartare de noix de pécan caramélisées au piment d'Espelette 10,00\$
- Tarte au citron en pot Masson : crumble amande, noisette et labneh fouetté 10,00\$
- New York Cheesecake : Chocolat blanc, crumble choco-noisette, petits fruits 11,00\$
- Plateau central de mini-gourmandises (18pièces) 50,00\$/ plateau

Autres

- Plateau central de fromages fins du terroir (180g) servi avec pain et fruits 32,00\$/plateau
- Poutine fin de soirée (servie en barquette de bambou) 6,50\$/portion
- Mini-burger 6,50\$ chacun
- Table de minuit à partir de 18.00\$ / pers. (sélection selon vos besoins : bouchées sucrées, petits sandwiches, fromages etc)

BREUVAGES NON ALCOOLISÉS

- Punch sans alcool.....4,50\$
- Jus de fruits assortis.....2,25\$
- Boisson gazeuse.....2,25\$
- Eau de source 1,5L.....6,00\$
- Eau minérale Eska (750 ml).....6,00\$

BREUVAGES ALCOOLISÉS

- Verre de vin « Château Taillefer-Lafon »
rouge • blanc • rosé.....6,00\$/verre
- Cidre de glace « Château Taillefer-Lafon » (2 oz).....6,00\$/verre
- Punch ou sangria.....6,00\$/verre
- Bouteille de vin mousseux «Château Taillefer-Lafon».....39,14\$
- Vin de glace Taillefer-Lafon (2,5 oz).....13,00\$/verre
- Bouteille de vin « Château Taillefer-Lafon »
Rouge • blanc • rosé.....25,20 \$
- Bar ouvert de fin de soirée
(Période de 4 h après service du repas)
• n'incluant pas les alcools du cocktail et du repas).....28,00 \$/pers
(alcool de base)
33,00\$ /pers.
(alcool premium).

FRAIS ADDITIONNELS SELON L'ÉVÉNEMENT

- Salle du rez-de-chaussée (minimum 625,00 \$).....12,50 \$/pers.
- Salle du rez-de-chaussée (réception de mariage)
capacité maximale 100 invités (minimum 1500,00 \$).....12,50 \$/pers.
- Location heure additionnelle après 2am.....250,00 \$/hre.
- Salle du 2e étage (minimum 312,50\$).....12,50\$/pers.
- MD et chef (min.4.75h).....38,00\$/ hre.
- Serveur et cuisinier (min.4.75h).....32,00\$/ hre.
- Dégustation au traiteur pour événement
pour 2 personnes80,00\$
- Frais de la SOCAN.....22,56 \$ à 44,13 \$
- Frais de Ré: sonne.....9,25 \$ à 18,51\$
- **Manutention et location d'équipement**
(*Vaisselle • coutellerie • verrerie)
- *Banquet et buffet.....7,00 \$/pers.
- *Cocktail.....3,50 \$/pers.
- Frais de livraison applicables selon l'événement.....25,00 \$

OCTOBRE 2018

01 octobre	Semaine 1
08 octobre	Semaine 2
15 octobre	Semaine 3
22 octobre	Semaine 4
29 octobre	Semaine 5

NOVEMBRE 2018

05 novembre	Semaine 1
12 novembre	Semaine 2
19 novembre	Semaine 3
26 novembre	Semaine 4

DÉCEMBRE 2018

03 décembre	Semaine 5
10 décembre	Semaine 1
17 décembre	Semaine 2
24 décembre	Semaine 3
31 décembre	Semaine 4

JANVIER 2019

07 janvier	Semaine 5
14 janvier	Semaine 1
21 janvier	Semaine 2
28 janvier	Semaine 3

FÉVRIER 2019

04 février	Semaine 4
11 février	Semaine 5
18 février	Semaine 1
25 février	Semaine 2

MARS 2019

04 mars	Semaine 3
11 mars	Semaine 4
18 mars	Semaine 5
25 mars	Semaine 1

AVRIL 2019

01 avril	Semaine 2
08 avril	Semaine 3
15 avril	Semaine 4
22 avril	Semaine 5
29 avril	Semaine 1

MAI 2019

06 mai	Semaine 2
13 mai	Semaine 3
20 mai	Semaine 4
27 mai	Semaine 5

JUIN 2019

03 juin	Semaine 1
10 juin	Semaine 2
17 juin	Semaine 3
24 juin	Semaine 4

JUILLET 2019

01 juillet	Semaine 5
08 juillet	Semaine 1
15 juillet	Semaine 2
22 juillet	Semaine 3
29 juillet	Semaine 4

AOÛT 2019

05 août	Semaine 5
12 août	Semaine 1
19 août	Semaine 2
26 août	Semaine 3

SEPTEMBRE 2019

02 septembre	Semaine 4
09 septembre	Semaine 5
16 septembre	Semaine 1
23 septembre	Semaine 2
30 septembre	Semaine 3

OCTOBRE 2019

07 octobre	Semaine 4
14 octobre	Semaine 5
21 octobre	Semaine 1
28 octobre	Semaine 2

NOVEMBRE 2019

04 novembre	Semaine 3
11 novembre	Semaine 4
18 novembre	Semaine 5
25 novembre	Semaine 1

DÉCEMBRE 2019

02 décembre	Semaine 2
09 décembre	Semaine 3
16 décembre	Semaine 4
23 décembre	Semaine 5

Carte des sandwichs

EN TOUT TEMPS

Mix-pit: Mini-pitas assortis (poulet, jambon, œuf et thon)

César: poulet César, laitue romaine, tomate, parmesan, vinaigrette César, wrap

Poké: Saumon mariné à la sauce poké, julienne de carottes et concombre, bébés épinards, écrasé de fèves edamame, coriandre, mayo épicée, panini

Stroganoff : Rôti de bœuf au paprika, champignons au vin blanc, laitue frisée, suisse, tartinade à la crème sure à la ciboulette, pain ciabatta

Français: Jambon blanc, brie, roquette, mayo à la tomate séchée, pain baguette

Végé: Mousse d'artichauts, gouda fumé, tomate, mesclun, mayo au pesto, pain aux olives

Tous ces sandwichs sont aussi offerts sur petite miche végétalienne ou panini sans gluten (extra de 0,50 \$).

*Offert en version végétalienne sans produits laitiers.

SEMAINE 1

Alabama: Poitrine de dinde fumée, cornichon frit, laitue romaine, cheddar et sauce blanche Alabama, pain kaiser

Piémontais: Thon, fenouil sauté, roquette, provolone, mayo à l'aneth et orange, pain bagnat

Peameal: Peameal bacon maison, laitue frisée, suisse, sauce pomme et canneberge, pain bretzel

Kyoto: Effiloché de bœuf, salade de chou nappa, concombre, sauce tonkatsu, pain sous-marin asiatique

Rajas: Bâtonnets de patate douce rôtie, bébés épinards, salsa rajas (poivrons doux, poblanos et tomates), Monterey Jack, wrap

SEMAINE 2

Brest: Salade de poulet aux raisins frais, amandes et estragon, tomate, roquette, moutarde au miel, croissant multi-grains

Ti-miso: Filet de tilapia au miso, poivrons sautés, bébés épinards, émulsion au sésame, brioche asiatique

Havana: Effiloché de porc cubain, salami, fromage suisse, tartare de cornichons, laitue frisée, pain burger

Italien: Bresaola, légumes rôtis au balsamique, parmesan, mesclun, mayo au pesto, pain baguette

Santa Barbara: Sandwich ouvert au portobello grillé, tomate, guacamole, luzerne, provolone, pain aux grains entiers

SEMAINE 3

Teriyaki: Poulet teriyaki, julienne de légumes sautés, bébés épinards, mayo au gingembre mariné, wrap

Cancun: Saumon aux épices à tacos, cheddar râpé, laitue, salsa, pain burger

Palermo: Effiloché de porc à l'italienne, tartinade tomate et olives, mozzarella, roquette, pain ciabatta

Kaiser: Rôti de bœuf, oignons au vin rouge, suisse, laitue frisée, beurre à la moutarde à l'ancienne, pain kaiser

Paris-Mumbai: Galette de pois chiches au cari, tartinade à la mangue, carottes au cumin, mesclun, coriandre, pain baguette

SEMAINE 4

Lima: Effiloché de dinde péruvienne, oignons marinés à la lime, havarti, tomate, romaine, pain baguette

Cajun: Salade de crevettes cajun, céleri mariné, cheddar, laitue frisée, mayo louisianaise, croissant

K-ri: Lanières de porc cari rouge et coco, rémoulade érable et soya, bébés épinards, wrap

Munich: Smoked meat, choucroute, Oka, moutarde au raifort, bagel

Croque-Caprese: Sandwich ouvert roquette et bruschetta, gratiné aux quatre fromages, pain bretzel

SEMAINE 5

Buffalo: Filet de poulet croustillant, tomate, concombre, Monterey Jack, laitue, sauce Buffalo maison, wrap

Club de la mer: Salade de goberge, laitue, tomate, bacon, pain pumpernickel

Austin: Rôti de longe de porc, coleslaw, cheddar, sauce BBQ maison, pain au maïs

Berbère: Gigot d'agneau au miel, halloumi, roquette, tartinade Ajvar (poivrons et aubergines à l'étouffée), pain aux figues

Ponzu: Tofu rôti au tamari, rubans de zucchini au gingembre, bébés épinards, beurre d'amande, mayo ponzu, petit pain noir

Carte des salades

EN TOUT TEMPS

Mesclun, légumes du maraîcher, vinaigrette crémeuse à l'échalote au vin rouge et fines herbes

César classique

Sicilienne : gemelli, saucisson, tomates raisins, artichauts, olives, roquette, parmesan, vinaigrette au pesto

Méditerranéenne : poivrons, concombres, tomates, féta, olives, oignons rouges

Californienne : quinoa, poivrons, edamames, mangue, oignons marinés à la lime, noix de coco et raisins secs

Asiatique : vermicelles, chou chinois, carottes au gingembre, fèves germées et coriandre

Cabri : asperges, haricots coco, concombre, radis, coriandre, chèvre et vinaigrette citron

SEMAINE 1

Roquette, radicchio, endives, vinaigrette au pamplemousse rose et miso

Pois sucrés, tomates, chips de prosciutto, parmesan, vinaigrette à la moutarde

Riz sauvage, kale, bébés épinards, mini-maïs, vinaigrette au vinaigre cabernet

SEMAINE 2

Mesclun au fenouil, tomates confites, basilic frais, vinaigrette balsamique

Brocoli, poivrons, oignons verts, vinaigrette orange-sésame

Pommes de terre à la pancetta, tomates séchées, roquette, oignons verts

SEMAINE 3

Bébés épinards, pomme, pacanes, vinaigrette au gouda fumé

Cœurs de palmier, olives, tomates, vinaigrette lime et miel

Pommes de terre à la JLT, oignons verts, bacon, cornichons, aneth, vinaigrette à la lime

SEMAINE 4

Roquette, légumes grillés, vinaigrette italienne

Brocoli, canneberges, bacon, cheddar

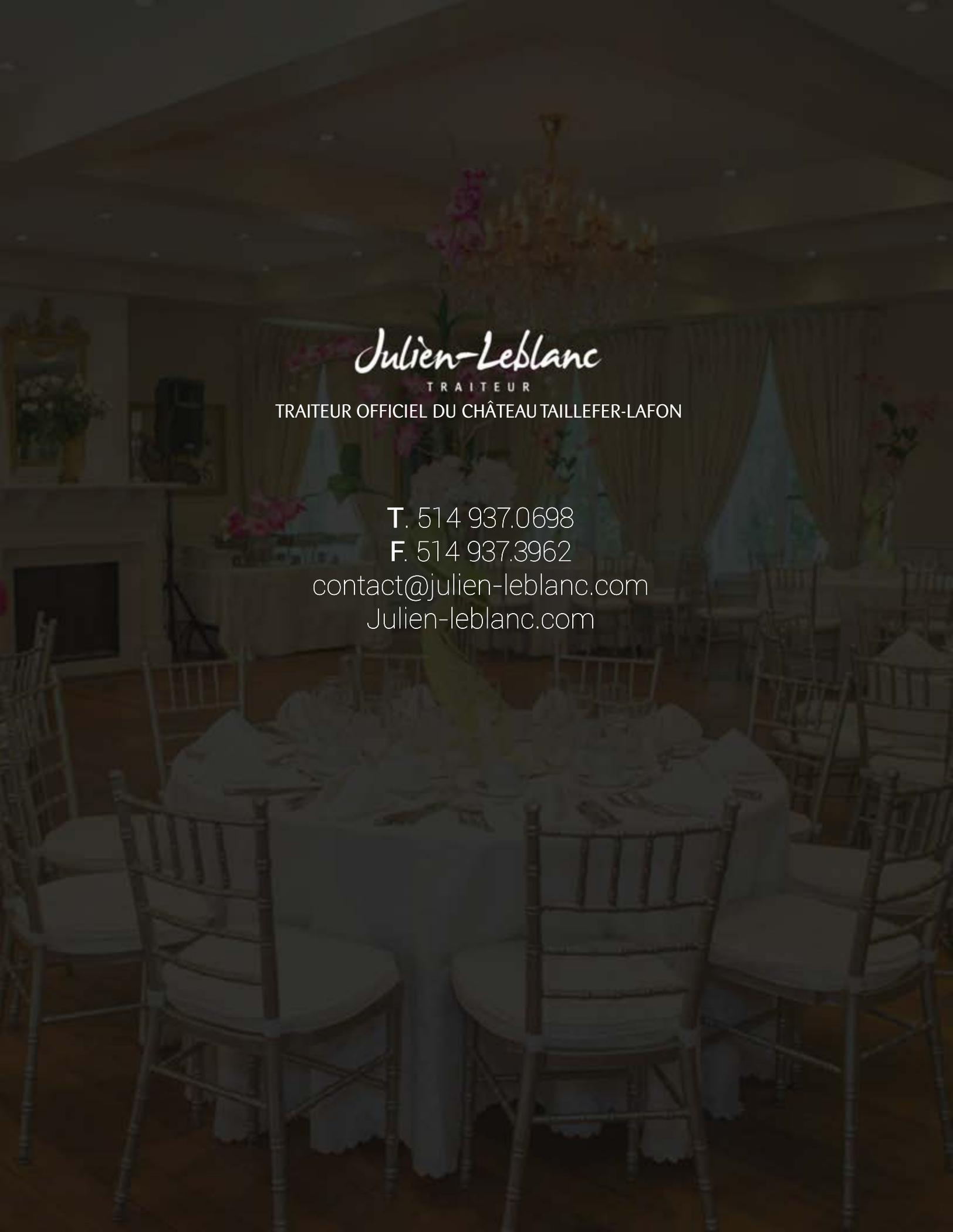
Quinoa et betteraves parfumées citron et fines herbes

SEMAINE 5

BLT, vinaigrette au babeurre

Maïs, concombre, oignon rouge grillé, bébés épinards, vinaigrette mexicaine

Orzo, zucchini rôti, vinaigrette thym et citron confit



Julien-Leblanc

TRAITEUR

TRAITEUR OFFICIEL DU CHÂTEAU TAILLEFER-LAFON

T. 514 937.0698

F. 514 937.3962

contact@julien-leblanc.com

Julien-leblanc.com