



— petite terrasse —
de
PROVENCE

Le service traiteur par Michèle Herblin sur réservation: 514 570 3682

Traiteur Chef à domicile. Événements Repas d'affaires privés Le soleil de la Provence dans votre assiette!

*Pour des Noël's différents
La saveur des produits du Québec
Et la joie de vivre de la Provence !*

*Passez de joyeuses fêtes
Et faites le plein de gourmandise...*

*Vous servir
Est un plaisir*

Michèle Herblin



Les Repas de Noël 2015

Menu 1

Joyeux Noël et Bonne Année !

Salade folle des fêtes, foie gras de canard maison,
Pétoncle, fruits rouges et baies sauvages

Saumon farci de homard, coulis aux écorces d'orange et fenouil
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et tian de courgettes
Ou*

Poitrine de chapon aux morilles sauvages de Monsieur Galante
Lasagnes de légumes aux épinards, lait de chou fleur au bacon et parmesan

Trio de mini desserts : panacotta à la vanille et crème de marrons,
tartelette aux pommes confites et confiture de rose
macarons

Café Nespresso

Formules et prix fournis sur demande :

Plateau repas livraison au bureau : 39,00\$

Prestation à domicile service à l'assiette

Service en buffet chaud

Livraison, service et chef sont facturés en plus

Boissons sur demande



Les Repas de Noël 2015

Menu 2

Un Noël d'ici à ma façon !

Poêlée de champignons sauvages, haricots cocos et betteraves jaunes, jeunes pousses de salade, herbes fraîches et caramel de vinaigre de cidre

Flétan en cuisson lente, crème de moules safranée
mille feuilles de courgettes et tomates confites, petites pommes de terre grelot
Ou*

Filet de bœuf Angus AAA cuit sous vide, sauce foie gras et porto
étagé de panais et lardons fumés au thym frais

Fromages affinés du Québec et ma confiture de citron

Tarte fine aux pommes caramélisées
Mascarpone au miel de lavande

Café Nespresso
Mignardises

Formules et prix fournis sur demande :

Plateau repas livraison au bureau : 50,00\$

Prestation à domicile service à l'assiette

Service en buffet chaud

Livraison, service et chef sont facturés en plus

Boissons sur demande



Les Repas de Noël 2015

Menu 3

Un peu de raffinement pour Noël !

Foie gras maison sur une brioche aspergée de fleur d'oranger,
raisins, et poires sautées

Saumon, homard et grosses pétoncles des Iles en crème de maïs façon chaudière
avec une pointe d'ail confit et quelques lardons fumés

Ou*

Roulé de canard en croute de champignons et bacon, canneberges et fruits rouges,
méli-mélo de petits légumes du marché et purée douce de racines anciennes

Fromage de chèvre saupoudré d'achillée millefeuille et sapin baumier, coulis de pimblina

Truffon au chocolat, panacotta à la verveine
Petits fruits du moment

Café Nespresso
Mignardises

Formules et prix fournis sur demande :

Plateau repas livraison au bureau
Prestation à domicile service à l'assiette
Service en buffet chaud
Livraison, service et chef sont facturés en plus
Boissons sur demande



Les Repas de Noël 2015

Menu 4

Fêtes et souvenirs de Provence !

Sablé aux amandes, purée de figues et canard fumé
Ma terrine de foie gras à la cuillère, croûtons de pain d'épice maison
*

Risotto de homard et cèpes frais
herbes de Provence et jus de veau
*

Canard à l'orange, au miel et au romarin
Tian de légumes caramélisés, concassée d'olives noires
Gratin Dauphinois de racines d'ici
*

Les fromages affinés d'ici, compote de pommette et gingembre
*

Poires rôties au gingembre sur sablé aux amandes,
Crème de pain d'épices et parfait à la bière rousse
Noix et noisettes caramélisées

Petits sablés et mirlitons
Guimauves maison aux fruits
Le panier des 13 desserts de Provence

Café Nespresso
Bonbons de chocolats fins et truffes maison

Formules et prix fournis sur demande :

Buffet ou prestation à domicile uniquement
Livraison, service et chef sont facturés en plus
Accords mets et vins sur demande