

Le Beaux-Arts

— TRAITEUR —

Menu 2020

PETIT-DÉJEUNER

La Simple

Café et thé

Viennoiseries

Plateau de fruits

8,99\$/pers

La Classique

2 mini viennoiseries (choix de 3 variétés)

1 muffin du moment

1 yogourt élaboré du chef (ex : yogourt moussé onctueux et confiture maison)

Plateaux de fruits frais tranchés

Jus d'orange / café filtre / thé et tisane

14.99\$/ pers

De Luxe

2 mini viennoiseries (choix de 3 variétés)

1 yogourt élaboré du chef (ex : yogourt moussé à la tonka et muesli au cacao)

Omelette aux fines herbes et bacon

1 smoothie maison

Plateau de fruits frais

Jus d'orange/ café filtre / tisane et thé

20.99\$/ pers



PAUSE-CAFÉ

La Simple

Café et thé

Cookie

Plateau de fruits tranchés

5,99\$/ pers

La Classique

Café filtre, thé et jus

1 cookie (choix de 2 variétés)

Plateau de fruits frais

Gaufrette Manner (gaufrette pralinée de Vienne)

8.99\$ /pers

De Luxe

Café filtre et thé

Plateaux de fruits frais

Financier aux amandes

Eau parfumée de melon et lime

Bar chocolat Théobroma

Muffins

15.99\$/pers



MENU REPAS

Option 1 : Sandwich gourmet

Choix de 2 salades du chef
2 demi-sandwiches (choix de 3
variétés)
Planche de desserts
15.99\$/pers

**au choix du chef selon les
arrivages et saison**

Option 2 : Repas chaud de base

Salade du chef.

Riz pilaf et filet de porc rôti aux herbes
de Provinces et carottes rôties
Ou
Tagliatelle au saumon, rougail de
tomates et coriandre.

Planche de desserts
19,99\$/pers

Option 3 : Repas chaud gourmand

Verdure, légumes croquant du marché et
vinaigrette maison.
OU
Soupe de saison

Pêche du jour et sauté de légumes aux
fines herbes
OU
Haut de cuisses rôtis au romarin, orgeotto
de champignons sauvages

Planche de desserts
24.99\$/pers

Option 4 : De luxe
Comme au restaurant



COLLATIONS

La Simple

Plateaux de crudités et trempettes
Cheddar fort et raisins, pain baguette
Plateaux de fruits frais
Jus de fruits frais
12.99\$/personne



De Luxe

Smoothie Maison
Cupcake
Planche de fromages fins du Québec ,
pain et noix
Fruits frais.
17.99\$/personne



BOUCHÉES COCKTAIL

(Prix à l'unité)

Viande

- Tartare de bison fumé, gel de framboise, chips de topinambour et caviar de moutarde 3.25\$ (gl)
- Toast de jambon prosciutto, chutney de figes séchées et croquant de radis 3,25 (gl)
- Fondant d'effiloché d'agneau, purée de petits pois au gingembre et pickles d'oignons perlés 3.50\$ (nx)
- Lolipop de veau du Qc en poudre de pistache et thé matcha, crémeux au raifort 3.50\$ (nx) (lc)
- Mini burger de bœuf, gouda fumé, chutney de tomates maison 4.50\$ (gl) (nx)

Volaille

- Lolipop de foie gras en croûte de sésame et chocolat noir 3.65 (nx)
- Bonbon de pintade cuit sous vide, pomme rôti et noix de Grenoble 3.50 (nx)
- Choux de mousse de foie au brandy, bleuet et cacao pur 3.25 (gl)
- Brochette de haut de cuisse rôti au miel et soya, gel d'aigres doux et sésame. 3.25\$ (gl)
- Mini burger, effiloché de canard au romarin, yogourt au miel et soja, kimchi de carottes maison. 4.50\$(gl) (sy)



Poisson (fm)

- Bonbon de gravlax de saumon en croûte de coriandre fraîche, gel de baie acidulée et salicorne 3.25
 - Tartare de saumon sur chip de riz et purée de pois, pousse de basilic 4.00
 - Cuillère de dorade rôti, aïoli maison, croustillant de riz et gel de poivron rôti 3.75
 - Ceviche de pétoncle princesse en coquille, perles de citron fenouil et pousse de coriandre 3.65 (gl)
 - Lolipop de crevette black tiger flambé au Rye Québécois et son yogourt de lime 3.75 (lc)
- Huîtres de l'île du prince Édouard (selon disponibilité / arrivage et saison)

Végétarien

- Toast de concombre, humus au cumin et lime, croquant de tempeh 2.85
- Grilled cheese de fromages du Qc et champignons sauvages 3.25 (gl) (lc)
- Cuillère de purée de courge et carotte, noisette torréfiée et perles de truffe 3.00 (nx)
- ''Smoked meat'' végétarien de légumes rôtis et fumés, moutarde et cornichon 3.50\$
- Cône de chèvre des neiges au cumin et miel d'automne, croustillant de blé d'or 3.25 (gl) (lc)

Dessert

- Suçon de chocolat noir, ganache à la violette Pagès et pavot 3.00 (lc)
- Macaron de notre Maître chocolatier Christophe Morel 3.00 (nx) (lc) (gl)
- Tartelette au chocolat d'Afrique et espresso, zeste de citron 3.00 (gl) (lc)
- Cône d'ananas confit, gel de rhum brun et brisures de meringuette 3.25
- Crème de citron brûlé, crumble de sablé Breton et caviar de framboise 3.00\$ (lc) (gl)



PLANCHES

(Minimum 12 personnes)

16.50\$ par personnes

La Charcutière:

Pain de campagne, saucisson gendarme, jambon prosciutto, pâté de saison, jambon de magret séché, pancetta, pickles de choux-fleurs, cornichons et oignons perlés au vinaigre de framboise.



La Scandinave:

Mini blinis, yogourt à la lime, gravlax maison à la betterave et vodka, rillette de sole au poivre vert et romarin, caviar de mujol, concombre en rondelle et pickles de betteraves.



La Fromagère :

Sélection de fromages fins du Québec, confiture maison, pain de campagne de notre boulanger, raisins et son mélange de noix et figue.



PAUSES SIGNATURE

Gazon de choux maison: variétés de choux garnies maison, baies et fleurs comestibles	15\$/pers
Tableau de mignardises et petits fruits	10\$ /pers
Potager de petits légumes en terreau d'olive, accompagnée de trempette maison	18\$/pers
Sac de popcorn au bubble-gum avec logo personnalisé (minimum de 12)	3.50\$/ pers



À LA CARTE

Les Brevages:

Jus de fruits frais	12\$/ litre
Smoothie maison	18\$/ litre
Café nespresso	3.50\$ / unitaire
Perrier	6.00\$/ bouteille
Soft	2.75\$ / unitaire
Bouteille eau Nestlé	2.00\$ / unitaire

Sélection de vins sur mesure

Les Bols:

Olives	14\$ / bol
Chips Miss Vickie's	2,00\$ / pers
Mélange de noix	15\$ /bol
Fruits secs	12\$ /bol

Les Extra:

Panier de mini viennoiserie	7.00\$/ pers
Fromage brie et raisin	8.00\$/ pers
Macarons Christophe Morel	32.00\$/ douzaine
Financier aux amandes	18.00\$/ douzaine
Cookie	14.00\$/ douzaine
Cupcake	45.00\$/ douzaine
Fruits entiers selon saison	28.00\$/ douzaine

