

## SUGGESTION DE MENUS

Faites votre choix ou dites-nous ce qui vous ferait envie!

## BOUCHÉES COCKTAILS

À partir de 7,00 \$ / personne  
5 bouchées / personnes

## ENTRÉES CHAUDES

Feuilleté d'escargots à la Reine  
Feuilleté de champignons sauvages  
Feuilleté de crevettes ou de fruits de mer  
Feuilleté de légumes racines et sa sauce Mornay  
Foie gras poêlé (100 gr) sur son pain brioché + ajoutez 8,00 \$  
Salade de canard effiloché aux agrumes sur verdurette + ajoutez 4,00 \$  
Salade tiède de pétoncles et framboises fraîches + ajoutez 3,50 \$  
Baluchon de viande sauvage et sa sauce de bleuets et romarin + ajoutez 2,00 \$

## ENTRÉES FROIDES

Ceviche de pétoncles mangue et coriandre  
Terrine de gibier et champignons sauvages accompagnée de son coulis de poivrons rouges  
Cœurs de palmiers et d'artichauts à la dijonnaise  
Salade de bébé épinard, vinaigrette orange-mandarine et amandes grillées  
Salade César amandine  
Salade printanière aux fraises fraîches et sa vinaigrette Balsamique  
Avocat garni de crevette nordique et mangue sur lit de laitue\*  
Trilogie de mousse sur son pied d'estal + ajoutez 4,00 \$\*  
Foie gras au torchon et sa gelée de fraise + ajoutez 6,00 \$\*  
Quatuor de tartare + ajoutez 2,50 \$  
Tartare de saumon + ajoutez 2,50 \$  
Tartare de bœuf + ajoutez 3,50 \$  
Tartare de thon + ajoutez 4,50 \$  
Saumon fumé à chaud maison, glacé à l'érable et son confit d'oignons + ajoutez 2,50 \$



Paul Piché  
T R A I T E U R

## POTAGES

Crème de chou-fleur et pomme verte  
Crécy parfumé à l'érable  
Crécy orange et gingembre  
Crème de brocolis et melon miel  
Soupe de maïs  
Borch (betterave)  
Crème de volaille thaï et lait de coco  
Courge et ail confit  
Panais et poire  
Chaudrée de poisson  
Potage Arlequin (2 couleurs) + ajoutez 1,50 \$  
Crème d'asperge

Faites l'ajout d'un granité ou d'un trio de granité sur planchette  
plusieurs saveurs disponibles:

Pomme et calvados  
Fraise et basilic  
Orange et grand-marnier  
Litchi et Soho  
Lime et thym  
Poires  
Bleuet et cassis



Paul Piché  
T R A I T E U R

## PLAT PRINCIPAL

Haut de cuisse de volaille à l'ail et au citron

Coq au porc

Suprême de volaille farci au jambon blanc accompagné de son fin Renard sauce Madagascar

Suprême de volaille farci feta et asperge

Jambonnette de volaille farci à la mangue

Carré de porc sauce aux pommes et canneberges

Mignon de porc thaï mangue et gingembre

Filet de porc à la moutarde

Filet mignon de porc farci de homard et épinard, en croûte de sésame grillé sauce miel et moutarde + ajoutez 6,00 \$

Blanquette de veau à l'ancienne

Carré de veau sauce griottes et romarin + ajoutez 9,50 \$

Osso buco de veau à l'italienne + ajoutez 6,50 \$

Mijoter de bœuf Angus au vin rouge, herbe fraîche et crème

Roastbeef de contre-filet sauce au poivre et porto + ajoutez 5,00 \$

Côte de bœuf au jus + ajoutez 7,00 \$

Médaille de bœuf et sauce au poivre vert + ajoutez 6,00 \$

Sauce au foie gras + ajoutez 2,00 \$

Pavé de saumon poché sauce crème à l'aneth et lime

Filet de truite sauce aux crevettes et avocats

Filet de doré amandine

Carré d'agneau + ajoutez 9,50 \$

Caille royale farcie + ajoutez 5,50 \$

Râble de lapin farci + ajoutez 6,50 \$

Cuisse de lapin farci + ajoutez 5,50 \$

Magret de canard sauce bleuet et romarin + ajoutez 4,50 \$

Médaille de cerf + ajoutez 9,50 \$

Osso Bucco de bison + ajoutez 12,00 \$

Filet de crocodile façon Bayou + ajoutez 12,00 \$

\*\*\* Tous les plats sont servis avec légumes de saison et le choix entre pomme de terre grelot sautée au beurre, pomme de terre au four, duchesse, rizotto ou gratin dauphinois \*\*\*



**Paul Piché**  
TRAITEUR

## DESSERTS

Service de votre gâteau avec coulis et fruits frais

ou

Dessert à votre choix :

Languette croustillante au chocolat

Choco-framboise

Pomme pochée, sucre brun, noix et crème fraîche

Gâteau au fromage et son coulis de fraise

Gâteau fromage New-York, New-York Le Vrai (1/2 livre) + ajoutez 3,00 \$

Mousse aux deux chocolats

Mousse à l'érable

Profiteroles

Complétez votre repas avec une trilogie de fromage fin du Québec  
(Une assiette par table)



**Paul Piché**  
TRAITEUR