

# Cocktail dînatoire

## FORMULES DISPONIBLES

### À L'UNITÉ

Minimum 12 bouchées par choix de bouchées


### FORMULE 5 À 7

6 à 8 bouchées par personne




### FORMULE DÎNATOIRE

10 à 15 bouchées par personne

Minimum de 12 par choix de bouchées

 Végétarien

## BOUCHÉES FROIDES

|   |      |   |      |
|---|------|---|------|
| <b>BACON «CANDY»</b>  | 3.25 | <b>RILLETTE DE CERF ET FOIE GRAS</b>  | 3.75 |
| Érable, sésame et cardamome   |      | Gelée de griotte au sapin baumier et pain façon pancake   |      |
| <b>MAKI DE CREVETTES ET MANGUE</b>  | 3.25 | <b>CAVIAR D'AUBERGINE RÔTIE</b>  | 3.25 |
| Concombre, graines torrifiées, laitue croquante et mayonnaise épicée à la mangue                                    |      | Tahini, pistaches, grenade et naan grillé   |      |
| <b>TERRINE DE PORC ET ABRICOTS</b>  | 3.25 | <b>TARTARE DE BŒUF</b>  | 3.50 |
| Cassis de l'île et bretzel  |      | Jaune d'œuf fumé, purée d'oignon à l'ail noir et noix de pin  |      |
| <b>TARTARE DE SAUMON</b>  | 3.75 | <b>CANARD FUMÉ</b>  | 3.75 |
| Riz sauvage soufflé, shiitaké caramélisé, érable, zeste de citron confit sur chip de wonton frits                   |      | Mousse de chèvre et poire caramélisée   |      |
| <b>SATAY DE BŒUF EN CROÛTE D'ÉPICES FAÇON CHIMICHURRI</b>   | 3.50 | <b>GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER</b>  | 3.95 |
| Aïoli au curcuma  |      | Crème au yuzu, pickle maison et rôsti de pomme de terre   |      |
| <b>MOUSSE DE RICOTTA CITRON</b>  | 3.25 | <b>TATAKI DE THON</b>   | 3.75 |
| <b>ET TOMATE</b>  |      | Sésame, émulsion de thé vert et edamame rôti  |      |
| Crumble aux herbes, pistaches et sablé au parmesan  |      | <b>LOLLIPOP DE PÉTONCLE ET PROSCIUTTO</b>   | 4.00 |
| <b>CRÈME DE FROMAGE BULGARE</b>  | 3.25 | Sirop d'argousier, gingembre et miel  |      |
| Compotée de figes et feuilleté au miel  |      |   |      |



## BOUCHÉES CHAUDES

|   |      |  |      |
|---|------|--|------|
| <b>ARANCINI À LA MOZZARELLA ET BOEUF BRAISÉ</b><br>Sauce ranch maison au raifort                                | 3.25 | <b>POULET FRIT AU BABEURRE</b><br>Cornichon maison et mayonnaise au bacon  | 3.50 |
| <b>CREVETTE EN WONTON</b><br>Laque à la mangue épicée   | 3.50 | <b>TATIN DE TOMATE ET D'ÉCHALOTE</b>  | 3.25 |
| <b>KEFTA D'AGNEAU AUX ÉPICES GARAM MASALA</b><br>Tzatziki citronné au gingembre                                 | 3.50 | <b>BIRRIA AU BŒUF</b><br>Féta, oignon mariné maison, sauce chipotle lime   | 3.25 |
| <b>CAKE DE CRABE</b><br>Crème de maïs au safran   | 3.50 | <b>CHIPS DE MORUE AUX ÉPICES</b><br>Émulsion au citron et à l'ail rôti   | 3.50 |
| <b>FONDANT AUX 4 FROMAGES</b>  | 3.75 | <b>BHAJIS AUX OIGNONS</b>             | 3.25 |
| <b>DUMPLING AU CANARD CONFIT</b><br>Farci de shiitaké, légumes croquants et sauce à l'orange et au miso         | 4.00 | <b>SATAY DE CERF AUX ÉPICES BORÉALES</b><br>Émulsion aux champignons sauvages  | 3.75 |

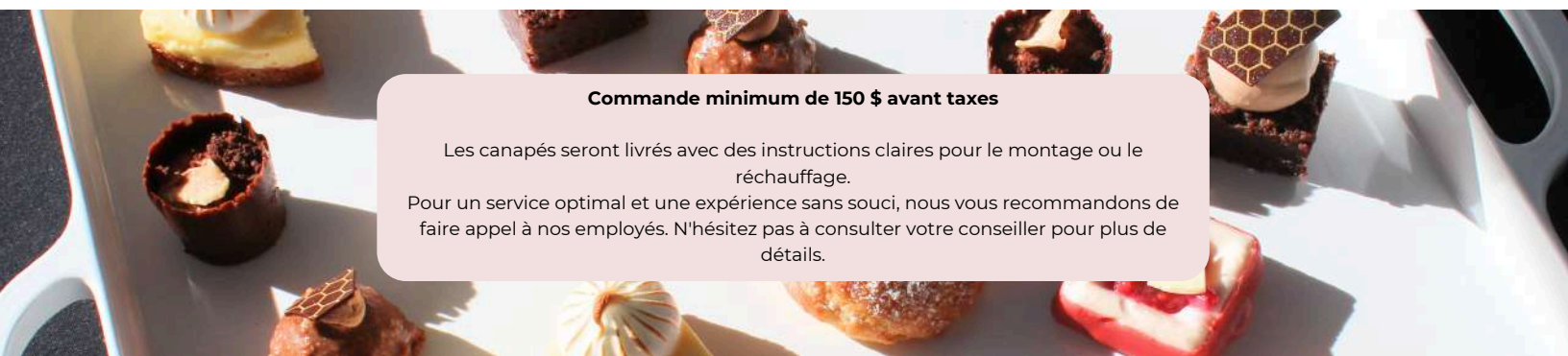
## BOUCHÉES SUCRÉES

|  |      |  |      |
|--|------|--|------|
| <b>MINI BEIGNET</b><br>Choco-noisette  | 2.60 | <b>MINI ROYAL CHOCOLAT</b><br>Croustillante praliné, dacquoise noisette, mousse de chocolat noir | 4.95 |
| <b>MACARONS</b><br>Framboise ou amande   | 3.00 | <b>BROWNIE CAMEL</b><br>Brownie aux noix de pécan, crémeux chocolat lacté au caramel salé        | 4.95 |
| <b>MINI TARTELETTE AUX AGRUMES</b><br>Sablé breton, crémeux agrumes, meringue italienne              | 4.95 | <b>COCO-CHOCO VÉGANE</b><br>Mousse de chocolat noir végétane et noix de coco                     | 4.95 |
| <b>CHOUQUETTE ÉRABLE ET COUREUR DES BOIS</b><br>Pâte à choux, crémeux coureur des bois et mascarpone | 4.95 |  |      |

### Commande minimum de 150 \$ avant taxes

Les canapés seront livrés avec des instructions claires pour le montage ou le réchauffage.

Pour un service optimal et une expérience sans souci, nous vous recommandons de faire appel à nos employés. N'hésitez pas à consulter votre conseiller pour plus de détails.





# Station gourmande

Commande minimum de 30 personnes

## BAR ANTIPASTO

14.70

Méli-mélo d'olives  
Brochette de calabrese  
Brochette de salami de Gênes  
Fromage brie double crème  
Fromage cantonnier Alexis de Portneuf  
Fraises et raisins  
Pacanes caramélisées maison  
Bretzels gourmands  
Croûtons maison  
Gelée de cassis artisanale

## BAR À PRETZEL

9.75

Pretzels géants  
Cannelle moulue et sucre  
Sésame noir  
Fleur de sel  
Trempage : Chocolat noir, sauce mornay et caramel salé

## BAR À PASTA

14.70

**Choix de pâtes farcies :** raviolis aux champignons, raviolis à la courge butternut ou raviolis à la mozzarella fumée  
Sauce crème et vin blanc

### Accompagnements variés :

Graines de citrouille épicées, canard confit maison, prosciutto bio de Charlevoix, mousse de burrata aux herbes et chips de chou kale

## BAR À TACOS

11.25

**Choix de 2 protéines :** morue, porc effiloché, poulet grillé, crevette ou jackfruit BBQ  
Garnitures  
Sauces en pipette

## BAR À HÛÎTRE

12.00

Huîtres fraîches (2/pers., possibilité d'ajouter des huîtres à l'unité)  
Quartiers de citron et lime  
Mignonette  
Pomme-grenade  
Tabasco

## BAR À EAU

**2 saveurs**  
**3 saveurs**

90.00  
110.00

### Choix de saveurs :

Melon d'eau, concombre, lime et menthe  
Framboise, citron, et basilic  
Agrumes et coriandre  
Concombre, fraises et kiwi  
Ananas, lime et menthe



## MUR À CHAMPAGNE

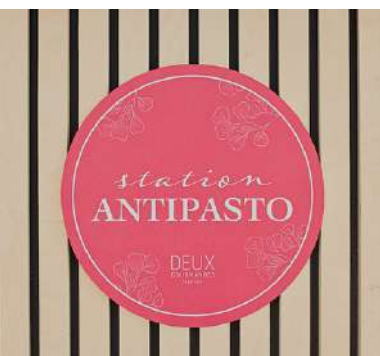
75.00

# Plateau antipasto

70.00

Pour 6 à 8 personnes

Variété de fromages (brie, gouda fumé et cantonnier)  
Charcuteries fines (salami calabrese et salami de Gênes)  
Pacanes caramélisées  
Cornichons sucrés  
Méli-mélo d'olives  
Croûtons maison  
Confiture de figues  
Gelée de cassis  
Confits d'oignons maison



# Boîte à lunch exécutive

## BOÎTES À LUNCH CHAUDES

Minimum de 8 boîtes identiques. Pour 16 boîtes et plus, vous pouvez choisir jusqu'à 2 variétés.

Pour les commandes passées à moins de 72 heures, une boîte à lunch surprise, choisie par notre chef, vous sera proposée.

### EN EXTRA :

Ajoutez une boîte d'accompagnement à **8.00**, comprenant un pain frais, sélectionné avec soin chez notre boulanger, accompagné de beurre à la ciboulette. Le tout est sublimé par des mignardises maison, pour une expérience gourmande inoubliable.

## BOÎTES À LUNCH CHAUDES

### MIGNON DE PORC FARCI AU CHORIZO ET FROMAGE L'ARRIÈRE-COUR

Accompagné d'une purée de carottes rôties au beurre et de légumes frais de saison

21.00

### PAVÉ DE MORUE RÔTI

Accompagné d'une sauce vierge de tomates séchées et olives kalamata, servi sur un lit de riz aux sept grains façon risotto, avec des légumes frais de saison

26.25

### BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE AUX DUXELLES DE CHAMPIGNONS

Accompagnée de pommes de terre Gabriel confites et nappée d'une sauce parfumée

29.00

### RAVIOLIS À LA COURGE BUTTERNUT

Accompagnés d'une sauce crémeuse délicatement parfumée à la sauge, parsemés de graines de citrouille épicées et de chips de kale.

26.00

### JOUE DE BŒUF BRAISÉE FAÇON BOURGUIGNON

Accompagnée d'un gratin de tartiflette aux lardons et légumes frais de saison

30.00

### BOÎTE ALLERGIE/INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

Laissez notre chef vous préparer une boîte sur mesure, adaptée à vos besoins.

29.00



## BOÎTES À LUNCH FROIDES

Minimum de 5 boîtes identiques.

Pour 10 boîtes et plus, vous pouvez choisir jusqu'à 2 variétés.

Pour les commandes passées à moins de 72 heures, une boîte à lunch surprise, choisie par notre chef, vous sera proposée.

## BOÎTES À LUNCH FROIDES

### LA CLASSIQUE DEUX GOURMANDES

30.75

Pain aux betteraves garni de poulet, d'oignons confits, de noix de Grenoble rôties et de roquette  
Caviar d'aubergine, pistaches, perles de grenade et naan grillé  
Salade de brocolis avec des graines de tournesol, canneberges séchées et fromage 1608  
Mignardise



### GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER SUR PAIN FRAIS

33.25

Tartine de gravlax d'omble chevalier, tzatziki, concombre libanais et tobiko  
Salade mesclun, copeaux de parmesan, pacanes torréfiées et vinaigrette au Xérès  
Caviar d'aubergine, pistaches, perles de grenade et naan grillé  
Fromages fins  
Mignardise



### LE FOCACCIA GOURMET FUMÉ

30.00

Pain ciabatta, mortadelle, coppa, gouda fumé, pickles maison, mustarda  
Antipasto de légumes grillés  
Terrine de porc et abricots  
Mignardise



### SALADE FRAÎCHEUR BURRATA-MELON

31.50

Burrata crémeuse, bébés épinards, orzo au pesto, cantaloup, tomates, perles de balsamique et vinaigrette  
Hummus aux betteraves  
Antipasto de légumes grillés  
Mignardise



### BOÎTE ALLERGIE/INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

32.00

Laissez notre chef créer une boîte exécutive sur mesure, adaptée à vos besoins.

# Buffet froid

Commande minimum de 12 personnes

## COMBO - L'EXQUIS

22.75

### Salades

Salade thaïlandaise au poulet grillé, asperges et sésame  
Salade mesclun, copeaux de parmesan, pacanes torréfiées, vinaigrette au Xérès

### Sandwichs

Baguette Bretzel, jambon au romarin, fromage suisse et mayonnaise à la moutarde de Dijon  
Pain brioché, porc effiloché BBQ, cheddar fort, pickles de légumes, mayonnaise et laitue romaine

### Dessert

Assortiment de mignardises

## COMBO - DELUXE

24.75

### Bouchée

Gravlax d'omble chevalier, crème au yuzu, pickle maison, et rösti de pomme de terre

### Salades

Salade de penne au pesto de tomates séchées, légumes grillés et parmesan  
Salade de couscous à l'orange, pistaches et canneberges

### Sandwichs

Wrap au tofu grillé, hummus végétalien, curry, oignons rouges et tomates  
Bagnat, poulet grillé, fromage brie, oignons confits, et mayonnaise moutarde et miel

### Dessert

Assortiment de mignardises

## COMBO - DIVIN

34.25

### Bouchées

Gravlax d'omble chevalier, crème au yuzu, pickle maison et rösti de pomme de terre  
Caviar d'aubergines rôties, tahini, pistaches, grenade, et naan grillé  
Terrine de porc et abricot, cassis de l'île et bretzel  
Bacon Candy

### Salades

Salade de pommes de terre, moutarde de Meaux, prosciutto rôti et miel  
Salade de brocoli, fromage 1608, graines de tournesol et oignons rouges

### Sandwichs

Focaccia aux herbes, prosciutto, bocconcini au pesto, tomates, roquette et mayonnaise au basilic  
Bagnat, poulet grillé, fromage brie, oignons confits, et mayonnaise moutarde et miel

### Dessert

Assortiment de mignardises

# Buffet Chaud

## CHOIX DISPONIBLES :

### SALADES

- Salade de pommes de terre, moutarde de Meaux, prosciutto grillé et miel
- Salade de brocoli, fromage 1608, graines de tournesol et oignons rouges
- Salade de céleri-rave au canard fumé
- Salade mesclun, copeaux de parmesan, pacanes torréfiées, vinaigrette au Xérès
- Salade de penne au pesto de tomates séchées, légumes grillés et parmesan
- Salade de couscous à l'orange, pistaches et canneberges

### PLATS PRINCIPAUX

- Mijoté de cerf et sauce au cassis
- Filet d'omble chevalier et garniture amandine
- Ballotine de volaille façon Wellington (foie gras, duxelle de champignons et prosciutto croustillant)
- Châteaubriand de bœuf et sauce bordelaise
- Portobello farci (chèvre chaud, épinards et noix de pin)

### ACCOMPAGNEMENTS

- Aligot de chou-fleur
- Tartiflette aux champignons sauvages
- Mélange de riz aux 7 grains

Commande minimum de 12 personnes



#### COMBO - LE CLASSIQUE DEUX GOURMANDES

42.00

- Salade n°1 au choix du client
- Salade n°2 au choix du client
- Un plat principal au choix du client
- Un féculent au choix du client
- Accompagnement de légumes de saison
- Assortiment de mignardises

#### COMBO - LE DÉCADENT

54.00

- Trilogie de bouchées :** Terrine de porc et noisettes, caviar d'aubergines rôties, et gravlax d'omble chevalier
- Salade n°1 au choix du client
- Salade n°2 au choix du client
- Plat principal n°1 au choix du client
- Plat principal n°2 au choix du client
- Un féculent au choix du client
- Accompagnement de légumes de saison
- Assortiment de mignardises

#### COMBO - LE DÎNATOIRE

62.00

- Trilogie de bouchées :** Terrine de porc et noisettes, caviar d'aubergines rôties, et gravlax d'omble chevalier
- Salade n°1 au choix du client
- Salade n°2 au choix du client
- Plat principal n°1 au choix du client
- Plat principal n°2 au choix du client
- Un féculent au choix du client
- Un plateau d'antipasti
- Accompagnement de légumes de saison
- Assortiment de mignardises

# Table d'hôte

## CRÉEZ VOTRE TABLE D'HÔTE

|   |                        |
|---|------------------------|
| 3 services (choix : soupe, repas et dessert)          | Prix à partir de 56.00 |
| 3 services (choix : entrée, repas et dessert)         | 64.00                  |
| 4 services (choix : potage, entrée, repas et dessert) | 72.00                  |

Commande minimum de 25 personnes

La table d'hôte inclut le pain, le beurre, le café ou le thé  
Ajout possible de mises en bouche à la table d'hôte



## TRILOGIE DE BOUCHÉES (EN EXTRA) 10.00

### Gravlax d'omble chevalier

Crème au yuzu, pickle maison et rösti de pomme de terre

### Caviar d'aubergines rôties

Tahini, pistaches, grenade et naan grillé

### Mousse de ricotta citron et tomate

Crumble aux herbes, pistaches et sablé au parmesan

## POTAGES

### Crème de butternut

Chorizo et crumble

### Crème de patates douces

Crème sûre fumée, ciboulette et croûton

### Crème de chou fleur rôti

Huile de ciboulette, pois chiches croustillants et croûton

## ENTRÉES

### Carpaccio de tomates avec mousse de burrata aux herbes

### Tartare de boeuf

Oignons rouges marinés, pickles de moutarde, jaune d'œuf fumé et noix de pin

### Fondant aux 4 fromages

Sauce marinara et basilic







## REPAS PRINCIPAUX

### Magret de canard

Sauce au cassis et tartiflette aux lardons

### Mignon de boeuf +3.00

Aligot de chou-fleur rôti et légumes

### Pavé de saumon

Rémoulade et purée de pois

### Ballotine de volaille façon Wellington +3.00

Foie gras et duxelle de champignons, feuilleté aux herbes et prosciutto croustillant

### Portobello farci au fromage de chèvre

Noix de pin et mélange de riz

## DESSERTS

### Douceur estivale

Mousse de fromage à la crème, crémeux aux fraises du Québec et biscuit Joconde

### Tartelette aux agrumes

Une base croustillante accompagnée d'une crème aux agrumes et meringue

### Décadent chocolaté

Croustillant praliné et mousse de chocolat

La porcelaine et les ustensiles peuvent être ajoutés à partir de 6.10 par personne. Veuillez consulter nos conseillers lors de votre commande pour plus d'informations.

Livraison sans installation : 30.00

Livraison et installation : 45.00

Recherche d'équipement : 30.00

Des frais de 5.00 s'appliquent pour les emballages sans service. Veuillez noter que les prix sont sujets à modification sans préavis. Les taxes ne sont pas incluses.

## DEMANDEZ UNE SOUMISSION DÈS MAINTENANT!

✉ [info@2gourmandes.ca](mailto:info@2gourmandes.ca)

☎ T. 418 626-1010

🌐 [2gourmandes.ca](http://2gourmandes.ca)

