



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

BACON «CANDY»

Érable, sésame et cardamome

3.50

TARTARE DE SAUMON

Riz sauvage soufflé, shiitaké caramélisé, érable, zeste de citron confit sur chip de wonton frits

4.00

SATAY DE BŒUF EN CROÛTE D'ÉPICES FAÇON CHIMICHURRI

Aïoli au curcuma

3.75

CANNELONNI DE RICOTTA CITRON ET TOMATE

Crumble aux herbes, pistaches et sablé au parmesan

3.50

LOLLIPOP DE PÉTONCLE ET PROSCIUTTO

Sirop d'argousier, gingembre et miel

3.50

RILLETTE DE CERF ET FOIE GRAS

Gelée de griotte au sapin baumier et pain façon pancake

4.00

CAVIAR D'AUBERGINE RÔTIE

Tahini, pistaches, grenade et naan grillé

3.50

TARTARE DE BŒUF

Jaune d'œuf fumé, purée d'oignon à l'ail noir et noix de pin

3.75

CANARD FUMÉ

Mousse de chèvre et poire caramélisée

4.00

GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER

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

4.25

TATAKI DE THON

Sésame, émulsion de thé vert et edamame rôti

4.00



BOUCHÉES CHAUDES

ARANCINI À LA MOZZARELLA ET BOEUF BRAISÉ

Sauce ranch maison au raifort

3.50

CREVETTE EN WONTON

Laque à la mangue épicée

3.75

KEFTA D'AGNEAU AUX ÉPICES GARAM MASALA

Tzatziki citronné au gingembre

3.75

CAKE DE CRABE

Crème de maïs au safran

3.75

DUMPLING AU CANARD CONFIT

Farci de shiitaké, légumes croquants
et sauce à l'orange et au miso

3.75

POULET FRIT AU BABEURRE

Cornichon maison et mayonnaise
au bacon

3.75

TATIN DE TOMATE ET D'ÉCHALOTE

Fromage de brebis

3.50

BIRRIA AU BŒUF

Féta, oignon mariné maison,
sauce chipotle lime

3.50

BEIGNET DE MORUE AUX ÉPICES

Émulsion au citron et à l'ail rôti

3.75

BHAJIS AUX OIGNONS

Sauce raïta

3.50

SATAY DE CERF AUX ÉPICES BORÉALES

Émulsion aux champignons
sauvages

4.00

BOUCHÉES SUCRÉES

MINI BEIGNET

Choco-noisette

2.80

MACARONS

Framboise ou amande

3.25

MINI ROYAL CHOCOLAT

Croustillante praliné, dacquoise
noisette, mousse de chocolat noir

4.95

MINI TARTELETTE AUX AGRUMES

Sablé breton, crémeux agrumes,
meringue italienne

4.95

BROWNIE CARAMEL

Brownie aux noix de pécan,
crémeux chocolat lacté au caramel
salé

4.95

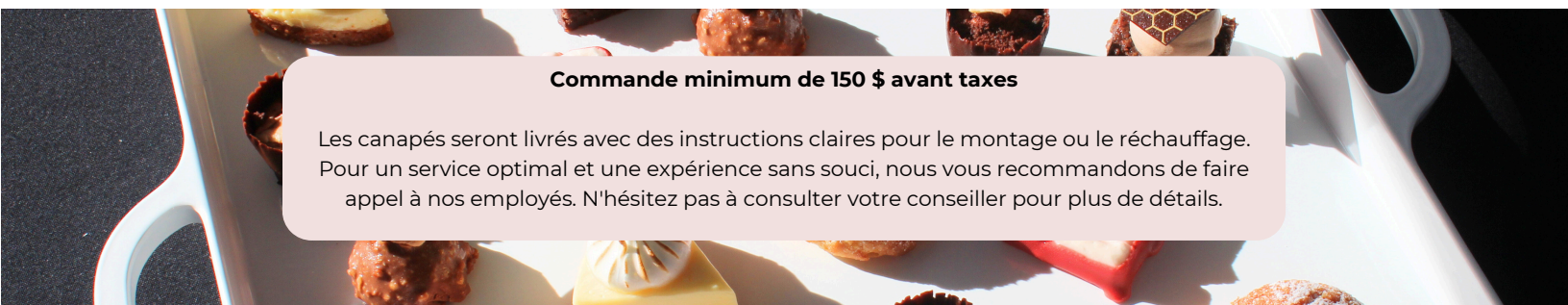
CHOUQUETTE ÉRABLE ET COUREUR DES BOIS

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 *

15.30

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 *

10.50

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

PLATEAU DE FROMAGES FINS

55.00

6 à 8 personnes
Brie Cantonnier, gouda et cheddar fort, servis avec raisins, gelée de raisin, noix et trois variétés de croûtons maison.

PLATEAU DE CHARCUTERIES

55.00

6 à 8 personnes
Mortadelle, chorizo, salami de Gênes et capicollo, accompagnés d'olives, noix et cornichons.

*Frais de matériel applicables en sus

BAR À PASTA *

15.45

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 *

12.15

Choix de 2 protéines :

morue, porc effiloché, poulet grillé, crevette ou jackfruit BBQ
Garnitures
Sauces en pipette

BAR À HÛÎTRE *

12.95

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





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 **8.65**, 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

24.20

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

26.35

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

36.60

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

43.30

- 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

55.75

- 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

64.10

- 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

	Prix à partir de
3 services (choix : soupe, repas et dessert)	51.00
3 services (choix : entrée, repas et dessert)	55.00
4 services (choix : potage, entrée, repas et dessert)	63.00

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

DEUX
GOURMANDES
TRAITEUR

TRILOGIE DE BOUCHÉES (EN EXTRA)

10.80

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

Bacon Candy

Érable, sésame et cardamome

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 bœuf +3.00

Champignons et oignons rouges marinés, confiture de cerises de terre et copeaux de parmesan.

Pastrami de saumon

Crème fouettée à la moutarde de Meaux, citron confit, câperons, mini-croûton à l'huile d'olive et échalotes vertes ciselées.

Déclinaison de betteraves et fromage de chèvre

Betteraves cuites et marinées, chips de betteraves, mousse et émulsion de betteraves, rondin de chèvre en croûte et oseille sanguine.





REPAS PRINCIPAUX

Porchetta

Salsa verte, darphin de pommes de terre et légumes de saison

Mignon de boeuf +6.00

Sauce bordelaise, aligot de chou-fleur rôti et légumes de saison

Pavé de saumon

Sauce à l'ail noire et gingembre, purée de panais et légumes de saison

Ballotine de volaille

Sauce périgourdine, duxelle de champignons, feuilleté aux herbes et légumes de saison

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

☎ T. 418 626-1010

🌐 2gourmandes.ca





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

☎ T. 418 626-1010

🌐 2gourmandes.ca

