

# BUFFET DE NOËL TRAITEUR

## FORFAIT LUTIN DE NOËL 120\$

4-6 PERSONNES

Hummus de poivrons rôtis, tartinade d'artichauts, olives variées, croûtons

\*\*\*

2 salades composées au choix

\*\*\*

1 choix de plateau

\*\*\*

2 choix de sandwiches

\*\*\*

Mignardises de Noël signées

Bistro Evolution

## FORFAIT MÈRE NOËL 160\$

4-6 PERSONNES

Hummus de poivrons rôtis, tartinade d'artichauts, olives variées, croûtons

\*\*\*

2 salades composées au choix

\*\*\*

1 choix de plateau

\*\*\*

1 choix de plat chaud

\*\*\*

Mignardises de Noël signées

Bistro Evolution

## FORFAIT PÈRE NOËL 240\$

4-6 PERSONNES

Hummus de poivrons rôtis, tartinade d'artichauts, olives variées, croûtons

\*\*\*

2 salades composées au choix

\*\*\*

2 choix de plateau

\*\*\*

2 choix de plat chaud

\*\*\*

Mignardises de Noël signées

Bistro Evolution

# BUFFET DE NOËL TRAITEUR

## CHOIX POUR BUFFET

### Choix de salades :

Pâtes, tomates séchées, tomate, épinards, fromage parmesan, vinaigrette au vin rouge  
Pommes de terre Gabrielle, lardons de la ferme Rustique, cornichons, moutarde à l'ancienne  
Chou façon waldorff aux pacanes  
César revisitée (croûtons à l'ail noir, chips de prosciutto, copeaux de fromages d'ici)

### Choix de plateaux :

#### De la mer

Crevettes cocktail, beignets de homard, saumon fumé maison, tartare de saumon

#### Brie chaud & bûchette de chèvre aux poireaux

Fromage brie fermier d'ici, tombée d'échalotes, confiture de figues, brunoise de chorizo, romarin  
Pain de chez Jeff le Boulanger, croûtons

#### Charcutier

Charcuteries de Charlevoix, rillettes de porc Rustique, mousseline de foie de volaille, tartare de boeuf

#### Rétro

Oeuf mimosa avec caviar de Mudjol, saucisses de Charlevoix enroulé de bacon de la ferme Rustique, aspic aux crevettes nordiques, marinades maison

### Sandwichs:

Pain plat au rôti de boeuf, mayonnaise à l'ail confit, tombée de champignons et oignons, fromage d'ici

Croissant au jambon au romarin, mayonnaise au bleuets, cheddar fort, roquette

Wrap au rôti de dinde, compotée d'oignons et canneberges, fromage brie, mayonnaise à l'érable

Pain multigrains au smoked meat de la ferme Rustique, fromage suisse Champêtre, moutarde à la bière, chou croquant

### Plats chauds :

Poitrine de dinde farcie aux canneberges et au riz sauvage, purée de pommes de terre aux herbes

Boeuf bourguignon de la ferme Rustique aux champignons et aux oignons perlés, gratin dauphinois

Lasagne de cerf au vin rouge et au romarin

Baluchon de saumon à la farce fine de crevettes

Ravioli aux champignons grillés, tombée de champignons, tomates confites (végétarien)

# BUFFET DE NOËL TRAITEUR

## À LA CARTE

### HUMUS ET TARTINADE 7\$

Hummus de poivrons rôtis & croûtons (250ml)

Tartinade aux artichauts & croûtons (250ml)

### BOUCHÉES (DZ) 36\$/dz

Saumon fumé à chaud maison, crémeuse aux baies de genièvre, caviar de Mudjol

Mi-cuit de boeuf, crémeuse à l'ail noir, champignons marinés, caviar de moutarde

Parfait de foie gras, gel de camerises, crumble aux épices

### SALADES (1L)

Pâtes, tomates séchées, tomate, épinards, fromage parmesan, vinaigrette au vin rouge 16\$

Pommes de terre Gabrielle, lardons de la ferme Rustique, cornichons, moutarde à l'ancienne 16\$

Chou façon waldorff aux pacanes 14\$

César revisitée (croûtons à l'ail noir, chips de proscuitto, copeaux de fromages d'ici) 16\$

### PLATEAU DE SANDWICH (4 sandwichs coupés)

Pain plat au rôti de boeuf, mayonnaise à l'ail confit, tombée de champignons et oignons, fromage d'ici 36\$

Croissant au jambon au romarin, mayonnaise au bleuets, cheddar fort, roquette 32\$

Wrap au rôti de dinde, compotée d'oignons et canneberges, fromage brie, mayonnaise à l'érable 32\$

Pain multigrains au smoked meat de la ferme Rustique, fromage suisse Champêtre, moutarde à la bière, chou croquant 34\$

### PLATEAUX À PARTAGER (4 personnes)

#### De la mer 70\$

Crevettes cocktail, beignets de homard, saumon fumé maison, tartare de saumon

#### Brie chaud & bûchette de chèvre aux poireaux 50\$

Fromage brie fermier d'ici, tombée d'échalotes, confiture de figues, brunoise de chorizo, romarin

Pain de chez Jeff le Boulanger, croûtons

#### Charcutier 60\$

Charcuteries de Charlevoix, rillettes de porc Rustique, mousseline de foie de volaille, tartare de boeuf

#### Rétro 60\$

Oeuf mimosa avec caviar de Mudjol, saucisses de Charlevoix enroulé de bacon de la ferme Rustique, aspic aux crevettes nordiques, marinades maison

### PLATS CHAUDS

Poitrine de dinde farcie aux canneberges et au riz sauvage, purée de pommes de terre aux herbes 65\$

Boeuf bourguignon de la ferme Rustique aux champignons et aux oignons perlés, gratin dauphinois 80\$

Lasagne de cerf au vin rouge et au romarin 65\$

Baluchon de saumon à la farce fine de crevettes 70\$

Ravioli aux champignons grillés, tombée de champignons, tomates confites (végétarien) 65\$

# MENU SIGNATURE

À réchauffer à la maison

80\$ pour deux personnes (3 plats au choix + 1 choix de dessert)

100\$ pour deux personnes (4 plats au choix + 1 choix de dessert)

À mi-chemin entre une entrée et un plat principal, notre formule à partager vous permet de faire plusieurs découvertes culinaires!

## Médailon de veau

Façon blanquette revisitée, lardons Rustique, pleurotes primordia, ail noir

## Magret de canard fumé

Magret de canard fumé maison, soubise à l'oignon doux fumé, oignons cipollini rôtis, oignons français à la bière noire, caviar de moutarde

## Tartare de saumon

Tartare de saumon, mayonnaise maison au saumon fumé et érable, canneberges séchées réhydratées au vinaigre Renart, éclats de pistaches torréfiées, pommes paille croquantes

## Wellington de betterave

Quinoa, tapenade de champignons truffée, graines de citrouille torréfiées, jeunes pousses des herbes par Daniel

## Thon saku

Remoulade de céleri-rave et pommes, espuma de palourde, caviar de mudjol

## Desserts

### Bonnet de Noël

Mousse ivoire, guimauve à la noix de coco, coulis de fruits rouges

### Chocolat Bailey's

Mousse au chocolat et Bailey's, miroir au cacao, praliné de noisettes