

MENU DE NOËL TRAITEUR 2023

BISTRO

EVOLUTION



À LA
MAISON

MENU 52\$

3 SERVICES

Minimum 50 personnes

ENTRÉE

Fondue aux fromages du terroir (F) OU Mozzarella di Buffala +2\$

Tomates ancestrales rôties, gremolata de basilic

Terrine étagée

Rillettes de porc aux canneberges, mousse de foie de volaille, pickles de légumes, gel à la camerise

Crème de panais

Panais rôti, huile au romarin, caviar de moutarde

Saumon fumé maison +4\$

Sauce ranch au babeurre, pommes de terre gabrielle aux herbes

Flanc de porc (F) +2\$

Laque au miel et à l'argousier, fenouil braisé à l'érable, salade de fenouil, pickles de fenouil

PLAT PRINCIPAL

Onglet de boeuf +6\$

Sauce aux bleuets et vin rouge, oignons cipollini

Osso bucco de porc braisé

Sauce au gingembre et à l'érable

Wellington de joue de boeuf braisé (F)

Sauce au vin rouge et romarin, ragoût de champignons

Suprême de pintade +8\$

Sauce veloutée à l'ail noir et poivre des dunes

Médailon de veau +8\$

Façon blanquette revisitée, lardons de la ferme Rustique, ail noir

Pavé de morue

Sauce vierge à l'argousier

Ravioli à la courge musquée

Burrata, huile à la sauge, purée de courge, graines de citrouille torréfiées

DESSERT

Le forêt noir déconstruit

Brownies maison, crémeux à la fleur de mélilot, cerises confites, crumble chocolat

Beignets laqués à l'érable

Mélange d'épices de cru à l'érable, ganache au marron, gel de canneberges

(F)= four sur place nécessaire ou prévoir location d'un four

Suppléments:

- Pour un quatrième service à partir de **8\$ par personne**
- Frais de traiteur incluant:
Vaisselle de porcelaine, verre à eau, tasse à café, ustensiles de stainless
13\$ par personne pour un trois services
16\$ par personne pour un quatre services
- Frais de main d'œuvre en sus de 35\$/heure par serveur (1/25 personnes) et cuisinier (1/50 personnes)

Frais d'administration de 5%, pourboire 12% et taxes applicables en sus



BUFFET

2 choix de plats chauds : 42 \$ / personne | 3 choix : 49 \$ / personne

Café, thé ou tisane inclus

Minimum 50 personnes

FROID

Salade verte, vinaigrette maison

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

Gemelli aux lardons, pois verts, parmesan, basilic

Pommes de terre grelot, feta, aneth, tomates séchées

Plateau de charcuteries et rillettes de porc confit, fromages d'ici, marinades et confits maison

CHOIX PLATS CHAUDS

Effiloché de joue de boeuf, ragoût de champignons, sauce au vin rouge & romarin

Épaule de porc de la ferme Rustique braisée, sauce au gingembre & à l'érable

Suprême de volaille, sauce veloutée à l'ail noir et au poivre des dunes

Mijoté de veau façon blanquette revisitée, lardons de la ferme Rustique

Pavé de morue, sauce vierge à l'argousier

Ravioli à la courge musquée, huile à la sauge, straciatella de burrata, graines de citrouille

DESSERTS

Assortiment de mignardises signées Bistro Evolution

EXTRA

Bouchées apéritives **(3,25)**

Vaisselle de porcelaine, verre à eau, tasse à café, ustensiles de stainless, nappes noires pour la partie buffet, montage et décoration du buffet **9\$/personne**

Frais de main d'œuvre en sus de **35\$/heure** par serveur (1/40 personnes)

Frais d'administration de 5%, pourboire de 12% et taxes applicables en sus

CANAPÉS

Minimum de 2 douzaines de chaque choix, prix à la douzaine

VÉGÉTARIEN

Cake de courgette 39\$
Ketchup de courgette, crémeux aux herbes
Arrancini classique au parmesan 39\$
Confiture de tomates
Fondues aux fromages d'ici 39\$
Gremolata au basilic
Tartelette 39\$
Crémeuse aux champignons
Bouchée de mac'n cheese 42\$
Fromages et truffe
Croquette de polenta 39\$
Labneh à l'aneth, chutney de pêches
Macaron salé à la tomate 42\$
Fromage de chèvre et basilic

POISSON/FRUITS DE MER

Saumon fumé à chaud maison 42\$
Crémeux au gin Kepler, caviar de mujold, concombre compressé
Tartare de saumon 42\$
Lime, pommes vertes et raifort
Rillettes de poisson 39\$
Citron & aneth
Crevette wonton 42\$
Mayonnaise asiatique
Beignet de homard 48\$
Mayonnaise béarnaise
Ceviche de pétoncle U10 48\$
Vierge à l'argousier, gremolata d'algues
Pieuvre 48\$
Brunoise de chorizo épicé, chimichurri

VIANDE

Tataki de boeuf Rustique 42\$
Crémeux à l'ail noir, champignons marinés, caviar de moutarde
Rillettes de porc Rustique 39\$
Oignon perlé confit, pickle de chou-fleur
Profiterole farci au fondant de foie de volaille 39\$
Compotée d'oignons et canneberges
Tartare de boeuf fumé 42\$
Tomates séchées et au parmesan
Polpette de veau à l'italienne 39\$
Coulis de tomates
Keftas d'agneau aux pistaches 42\$
Sauce ranch aux herbes fraîches
Torchon de foie gras 48\$
Chutney de poires aux épices, pain brioché

BURGER

Mini-burger de boeuf 54\$
Fromage d'ici, oignons confits
Mini-burger à l'effiloché de porc, fromage suisse 54\$
Fromage suisse, mayonnaise bbq
Mini-burger de boeuf fumé
Rustique 60\$
Fromage suisse, cornichon, dijonnaise

SUCRÉE

Beignet 33\$
Choco-noisette
Macarons 36\$
Saveurs variées
Tartelette 36\$
Citron meringuée
Brownies maison 33\$
Forêt noir



TRAITEUR

—
EVOLUTION
—



POUR PLUS D'INFORMATIONS

Guy Michaud

418 832.9060 #201

gmichaud@bistroevolution.ca

BISTRO ÉVOLUTION · Quartier Sud · 1190-B, rue de Courchevel, Lévis (QC)

bistroevolution.ca