

MENU DE NOËL TRAITEUR 2024

BISTRO

—
EVOLUTION



À LA
MAISON

MENU 54\$

3 SERVICES

Minimum 50 personnes

ENTRÉE

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

Tomates confites, mayonnaise au pesto de basilic, roquette

Terrine étagée

Rillettes de porc aux canneberges, mousse de foie de volaille, pickles de légumes, gel de bleuets

Velouté de chou rouge et pommes

Embeurré de chou de Savoie, canard fumé, crèmeuse au gingembre

Saumon fumé maison +4\$

Sauce ranch au babeurre, pommes de terre gabrielle aux herbes

Flanc de porc (F) +2\$

Laque au whisky La Bordée, chutney de pommes et oignons, soubise au bacon, chou croquant

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

Joue de boeuf braisée

Sauce au rhum Chic Choc et lardons

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 saumon confit citronné

Orgetto aux petits légumes, vinaigrette vierge au fenouil et tomate

Ravioli à la courge musquée

Burrata, tombée de champignons, tartufata

DESSERT

Tartelette au sucre à l'ancienne

Meringue suisse aux canneberge et à l'épinette

Mignardises signées Evolution

Macaron, beignet choco noisette, truffe au chocolat et framboise

(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



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