

2024

1190-B Rue de Courchevel
suite 102
Lévis

Menu



bistroevolution.ca

BISTRO
—
EVOLUTION
—
TRAITEUR

Déjeuner	4
Collation & item à la carte	10
Breuvage	13
Boîte Repas Froide	15
Boîte Repas Chaude	18
Buffet Froid	20
Buffet Chaud	21
Canapé	26
Banquet	30



BISTRO
—
EVOLUTION
TRAITEUR

DÉJEUNER



bistroevolution.ca

BISTRO
—
EVOLUTION
& TRAITEUR

Boîte déjeuner matinale

16.00 \$ par boîte

Fruits frais coupés

Fromage du Québec en cubes

Oeuf cuit dur (1)

Yogourt grec individuel, granola maison

Viennoiseries (2), confiture maison de saison

Boîte déjeuner gourmande

21.00 \$ par boîte

Fruits frais coupés

Fromage du Québec en cubes

Croissant garni

(oeuf, jambon au romarin, fromage suisse, mayonnaise à l'érable)

Yogourt grec individuel, granola maison

Boîte déjeuner du terroir

25.00 \$ par boîte

Fruits frais coupés

Fromages fins du Québec (50g) et fruits séchés

Rillettes de porc de la Ferme Rustique et confit d'oignon

Charcuteries de Charlevoix

Bagel St-Viateur au saumon fumé à chaud maison

Boîte déjeuner tonifiante

18.00 \$ par boîte

Salade de fruits frais

Fromage du Québec en cubes

Oeufs cuits durs (2)

Yogourt grec individuel, granola maison

Barre granola maison

Boîte déjeuner classique

22.00 \$ par boîte

Oeufs brouillés

Pommes de terres rissolées aux herbes

Bacon et saucisse de veau

Salade de fruits frais

Mini-croissants (2), confiture maison de saison

Boîte déjeuner omelette

22.00 \$ par boîte

Omelette au fromage

Pommes de terres rissolées aux herbes

Bacon

Salade de fruits frais

Mini-croissants (2), confiture maison de saison

Boîte déjeuner sandwich

20.00 \$ par boîte

Sandwich déjeuner avec œuf et bacon sur muffin anglais

Pommes de terres rissolées aux herbes

Salade de fruits frais

Le Continental

16.00 \$ par personne

Plateau de fruits frais

Plateau de fromages du Québec en cubes

Yogourt grec individuel

Viennoiseries (2) confiture maison de saison

Le Déli-Gourmet

24.00 \$ par personne

Plateau de fruits frais

Plateau de fromages fins

Plateau de charcuteries de Charlevoix et rillettes de la Ferme Rustique

Bagel frais St-Viateur au saumon fumé à chaud maison

Croissant au jambon au romarin et fromage suisse

Yogourt grec individuel

Le Santé

20.00 \$ par personne

Plateau de fruits frais

Plateau de fromages du Québec en cubes

Oeufs cuits durs (2)

Plateau de pain aux bleuets,

Barre granola maison

Boules énergies

Pouding de chia aux framboises (individuel)

Le Classique

25.00 \$ par personne

Plateau de fruits frais

Plateau de fromages du Québec en cubes

Oeufs brouillés

Pommes de terre rissolées aux fines herbes

Bacon, jambon forêt noir, saucisse de veau

Viennoiseries (2), confiture maison de saison

Le Prestige

32.00 \$ par personne

Plateau de fruits frais

Plateau de fromages fins

Plateau de charcuteries de Charlevoix
et rillettes de porc de la Ferme Rustique

Oeufs brouillés

Pommes de terre rissolées aux fines herbes

Bacon, jambon forêt noir, saucisse de veau

Bagel St-Viateur au saumon fumé à chaud maison

Croissant au jambon au romarin et fromage suisse

Yogourt grec individuel

Viennoiseries (2), confiture maison de saison

Brunch du Terroir

46.00 \$ par personne

Plateau de fruits frais

Viennoiseries (2), confiture maison de saison

Gruau overnight au chia, yogourt, érable et framboise

Bagel St-Viateur au saumon fumé à chaud maison,
fromage à la crème, boutons de marguerite et pickle d'oignons

Oeufs brouillés

Fesse de jambon braisé à la bière d'ici

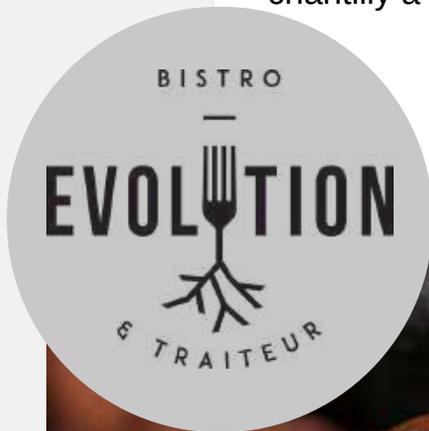
Brochettes de boudin et saucisses de Charlevoix, oignon cipollini

Fèves au lard au sirop d'érable du Domaine Small

Bacon de la Ferme Rustique

Pommes de terre Gabrielle au gras de canard

Pains dorés aux pommes caramélisées, beurre de pomme,
chantilly à la fleur de mélilot



COLLATION & ITEMS À LA CARTE



bistroevolution.ca

BISTRO
—
EVOLUTION

TRAITEUR

**** Disponible en boîte individuelle avec un supplément +1,50\$ par boîte*

L'Éveil

9.50 \$ par personne en formule buffet

Fruits frais coupés

Viennoiseries (2) confiture maison de saison

La Nutritive

12.50 \$ par personne en formule buffet

Fruits frais coupés

Fromages du Québec en cubes

Barre granola maison

La Mlle Cookie

9.00 \$ par personne en formule buffet

Fruits frais coupés

Biscuits maison variés (2)

L'Énergisante

14.00 \$ par personne en formule buffet

Fruits frais coupés

Fromages du Québec en cubes

Oeuf cuit dur (1)

Boules énergies

La Santé

12.50 \$ par personne en formule buffet

Crudités et trempette

Houmous maison & mini-pita

Fromages du Québec en cubes, raisins

ITEM À LA CARTE

Déjeuner & Collation

Fruit frais coupés	4.00 \$
Fromages du Québec en cubes (50g)	5.00 \$
Salade de fruits individuelle	5.00 \$
Smoothie maison individuel (250ml)	6.00 \$
Smoothie maison (1L)	12.00 \$
Yogourt grec individuel	3.00 \$
Gruau overnight pommes et épices	7.00 \$
Pouding chia, framboises et érable	8.00 \$
Viennoiseries (12)	30.00 \$
Muffins maison (12)	28.00 \$
Gateaux quatre-quart (12)	26.00 \$
Boules énergétiques (12)	24.00 \$
Barres granola santé maison (12)	30.00 \$
Sandwichs déjeuner sur muffin anglais (12)	66.00 \$
<i>Oeuf et fromage</i>	
Sandwichs déjeuner sur muffin anglais (12)	84.00 \$
<i>Saucisse, oeuf, fromage</i>	



BREUVAGE



bistroevolution.ca

BISTRO
—
EVOLUTION
—
TRAITEUR

Breuvages froids

Smoothie	3
Jus d'orange	3
Jus de pomme	3
Jus de légumes	3
Eau de source embouteillée	3
Eau minérale gazéifiée Montellier Original	3
Eau minérale gazéifiée Montellier Citron	3
Boissons gazeuses	
Sprite (Original / Zéro Sucre)	3
Coke (Original/Zéro Sucre/Diète)	3
Canada Dry	3
Thé glacé Nestea	3
San Pellegrino Limonata	3

Breuvages chaud

Café (12/24 tasses)	30/60
<i>Inclus : tasses jetables, lait, crème, sucre et bâtonnets</i>	
Thé & Tisane MONSIEUR T (20 tasses)	60

Bouteille de vin

Importation privée	Sur demande
--------------------	-------------

Accessoires

Location de 36 tasses à café (type Mug)	18
Location de 36 verres à eau (type Highball)	18
Location de cuve (glace incluse)	20
Cafetière jetable (capacité 12 tasses)	12

BOÎTE REPAS



bistroevolution.ca

BISTRO
EVOLUTION
& TRAITEUR

Boîte régulière

21.00 \$ par boîte

Crudités et trempette maison

Un choix de salade composée

Gemelli aux lardons

Pois verts, parmesan, basilic

ou

Pommes de terre grelot

Fromage Feta, aneth, tomates séchées

ou

Salade de betteraves

Pommes, chèvre, graine de citrouille

ou

César revisitée

Croûtons à l'ail noir, chips de prosciutto,

copeaux de fromages d'ici

Un choix de sandiwch

Pain plat au rôti de bœuf

Bacon, mayonnaise à l'ail confit,

tombée de champignons et oignons, fromage d'ici

ou

Croissant au jambon au romarin

Mayonnaise fumée, cheddar fort, roquette

ou

Wrap au rôti de dinde

Compotée d'oignons et canneberges,

fromage brie, mayonnaise à l'érable

ou

Pain brioché au *smoked meat* de la Ferme Rustique

Fromage suisse, moutarde à la bière, chou croquant

ou

Wrap à la tartinade de tofu au cari et à l'érable

Légumes croquants

Délice sucré

Dessert du jour

Boîte Deluxe

Entrée du jour

Tartinade maison avec croûtons

Un choix de plat principal

Végépâté maison 26.00 \$
Tomates ancestrales rôties,
gremolata de basilic

Cake de courgettes 26.00 \$
Ketchup de courge,
crémeux de fromage et herbes fraîches

Tartare de saumon Evolution Évolution 28.00 \$

Pavé de saumon fumé maison 28.00 \$
Crémeux au gin, caviar de mujold,
concombre mariné

Rillettes de poisson citronnée à l'aneth 26.00 \$
Crevettes cocktail, oeuf mimosa,
caviar de mujold

Tartare de boeuf Évolution 28.00 \$

Tataki de boeuf Rustique 28.00 \$
Crémeux à l'ail noir, champignons marinés,
caviar de moutarde

Poitrine de poulet mariné 26.00 \$
Fromage brie, compotée d'oignons et canneberges,
crémeux à l'érable

Délice sucré

Dessert du jour

Boîte Exécutive

36.00 \$ par boîte

Charcuteries de Charlevoix
Rillettes de porc, oignons confits,
pickles de légumes

Fromages d'ici
Compotée d'oignons aux canneberges,
noix caramélisées à l'érable et au romarin

Cake de courgettes
Ketchup de courge
Crèmeux de fromage et herbes fraîches
ou

Saumon fumé à chaud maison
Crèmeux au gin Kepler, caviar de Mujold,
concombres marinés

ou
Tataki de boeuf Rustique
Crèmeux à l'ail noir, champignons marinés,
caviar de moutarde

Délice sucré du pâtissier

La Réconfortante

28.00\$ par boîte

Choix de potage du jour

ou

Un choix de salade composée

Un choix de plat principal

Effiloché de joue de boeuf

Ragoût de champignons sauce au vin rouge & romarin

ou

Épaule de porc de la ferme Rustique braisée

Sauce au gingembre & à l'érable

ou

Suprême de volaille

Sauce veloutée à l'ail noir et au poivre des dunes

ou

Mijoté de veau façon blanquette revisitée

Lardons de la ferme Rustique

ou

Pavé de morue

Sauce vierge à l'argousier

ou

Ravioli à la courge musquée

Huile à la sauge, straciatella de burrata, graines de citrouille

Délice sucré

Dessert du jour



BUFFETS



bistroevolution.ca

BISTRO
—
EVOLUTION
& TRAITEUR

Option froide 1

25.00 \$ par personne

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

2 choix de salades composées (p. 24)

2 choix de sandwiches (p. 24)

Plateau de desserts variés

Option froide 2

30.00 \$ par personne

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

1 choix de plateau (p. 23)

2 choix de salades composées (p. 24)

2 choix de sandwiches (p. 24)

Plateau de desserts variés

Option froide 3

35.00 \$ par personne

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

2 choix de plateaux (p. 23)

2 choix de salades composées (p. 24)

2 choix de sandwiches (p. 24)

Plateau de desserts variés

Option chaude A

42.00 \$ par personne

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

2 Choix de plateaux (p. 23)

2 Choix de salades composées (p. 24)

2 Choix de plats chauds (p. 25)

Féculant au choix du chef

Jardinière de légumes

Plateau de desserts variés

Option chaude B

49.00\$ par personne

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

2 Choix de plateaux (p. 23)

2 Choix de salades composées (p. 24)

3 Choix de plats chauds (p. 25)

Féculant au choix du chef

Jardinière de légumes

Plateau de desserts variés

De la mer

Crevettes cocktail

Saumon fumé maison et condiments

Rillettes de poissons, crémeux à l'aneth, blinis
et croûtons

Charcutier

Charcuteries de Charlevoix

Rillettes de porc Rustique

Profiterole farci à la mousse de foie de volaille

Tataki de boeuf, crémeux à l'ail noir, caviar de moutarde

Fromager

4 variétés de fromages d'ici

Fruits séchés, oignons confits, pickles de légumes

Pains et croûtons

Rétro

Oeuf mimosa avec caviar de Mudjol

Rillettes de porc Rustique

Crevettes cocktail et marinades maison

Bouchées

Profiterole farci à la mousse de foie de volaille

Tataki de boeuf, crémeux à l'ail noir, caviar de moutarde

Crevette sauce cocktail maison

Salades

Gemelli aux lardons

Pois verts, parmesan, basilic

Pommes de terre grelot

Feta, aneth, tomates séchées

Salade de betteraves

Pommes, chèvre, graine de citrouille

César revisitée

Croûtons à l'ail noir, chips de proscuitto, copeaux de fromages d'ici

Sandwichs

Pain plat au rôti de boeuf

Bacon, mayonnaise à l'ail confit,
tombée de champignons et oignons, fromage d'ici

Croissant au jambon au romarin

Mayonnaise fumée, cheddar fort, roquette

Wrap au rôti de dinde

Compotée d'oignons et canneberges,
fromage brie, mayonnaise à l'érable

Pain brioché au smoked meat de la ferme Rustique

Fromage suisse Champêtre,
moutarde à la bière, chou croquant

Wrap à la tartinade de tofu

Cari et érable, légumes croquants

Effiloché de joue de boeuf

Ragoût de champignons, sauce au vin rouge et romarin

Épaule de porc de la ferme Rustique braisée

Sauce au gingembre et 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



CANAPÉS



bistroevolution.ca

BISTRO
—
EVOLUTION
—
TRAITEUR

CANAPÉS FROIDS

Minimum 12 canapés par sélection

Végétarien

Cake de courgette 3.25 \$
Ketchup de courgette, crémeux aux herbes

Macaron salé à la tomate 3.50 \$
Fromage de chèvre et basilic

Poisson & Fruit de mer

Rillettes de poisson 3.25 \$
Citron & aneth

Saumon fumé à chaud maison 3.50 \$
Crémeux au gin Kepler, caviar de mujjold,
concombres compressés

Tartare de saumon 3.50 \$
Lime, pommes vertes et raifort

Ceviche de pétoncle U10 4.00 \$
Vierge à l'argousier, gremolata d'algues

Pieuvre 4.00 \$
Brunoise de chorizo épicé, chimichurri

Viande

Rillettes de porc Rustique 3.25 \$
Oignons perlés confit, pickle de chou-fleur

Profiterole farci à la mousseline de foie de volaille 3.25 \$
Compotée d'oignons et canneberges

Tartare de bœuf fumé 3.50 \$
Tomates séchées et au parmesan

Tataki de boeuf Rustique 3.50 \$
Crémeux à l'ail noir, champignons marinés, caviar de moutarde

Torchon de froie gras 4.00 \$
Chutney de poires aux épices, pain brioché

CANAPÉS CHAUDS

Minimum 12 canapés par sélection

Végétarien

Tartelette aux champignons Crémeuse aux champignons	3.25 \$
Arancini classique au parmesan Confiture de tomates	3.25 \$
Fondue aux fromages d'ici Gremolata au basilic	3.25 \$
Croquette de polenta Labneh à l'aneth, chutney de pêches	3.25 \$
Bouchée de mac'n cheese Fromages et truffe	3.50 \$

Poisson & Fruit de mer

Crevette wonton Mayonnaise asiatique	3.50 \$
Beignet de homard Mayonnaise béarnaise	4.00 \$

Viande

Polpette de veau à l'italienne Coulis de tomates	3.25 \$
Keftas d'agneau aux pistaches Sauce ranch aux herbes fraîches	3.50 \$
Mini-burger de boeuf Fromage d'ici, oignons confits	4.50 \$
Mini-burger à l'effiloché de porc Fromage suisse, mayonnaise bbq	4.50 \$
Mini-burger de boeuf fumé Rustique Fromage suisse, cornichon, dijonnaise	5.00 \$

CANAPÉS SUCRÉS

Minimum 12 canapés par sélections

Beignet Choco-noisette	2.75 \$
Brownie maison Forêt noir	2.75 \$
Macarons Saveurs variées	3.00 \$
Tartelette au citron Citron meringuée	3.00 \$

BISTRO
—
EVOLUTION
—
TRAITEUR



BANQUET



bistroevolution.ca

BISTRO
—
EVOLUTION
—
TRAITEUR

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, crémeuse 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

Forêt noire déconstruit
Brownies, crémeux à la fleur de mélilot, cerises confites

Tartelette au citron meringuée
Curd au citron, meringue



3 SERVICES - MENU 54\$

4 SERVICES - MENU 62\$

Coordonnés



POUR PLUS D'INFORMATION

Julie Parenteau

418 832-9060 #0

julie@bistroevolution.ca

BISTRO ÉVOLUTION ET TRAITEUR

1190-B rue de courchevel

suite 102

Lévis, Québec