



*Nos menus de Noël
2024*

BISTRO

—
EVOLUTION
—
TRAITEUR

Nos menus de Noël

BUFFET FROID

Minimum 10 personnes

FORFAIT LUTIN DE NOËL 25\$

Hummus, tartinade, olives variées, croûtons

2 salades composées

2 choix de sandwich

Mignardises

FORFAIT MÈRE NOËL 30\$

Hummus, tartinade, olives variées, croûtons

1 choix de plateau

2 salades composées

2 choix de sandwich

Mignardises

FORFAIT PÈRE NOËL 35\$

Hummus, tartinade, olives variées, croûtons

2 choix de plateau

2 salades composées

2 choix de sandwich

Mignardises

BISTRO

EVOLUTION
TRAITEUR

Nos menus de Noël

CHOIX POUR BUFFET

SALADES

Quinoa, pomme, cheddar, amande, érable

Légumineuses à la grecque

Rigatoni, pesto de tomate, bocconcini, courgette

Couscous, chorizo, agrumes, épices à l'indienne

PLATEAUX

DE LA MER | Saumon fumé | Crevette | Caviar de mujold

CHARCUTIER | Charcuterie | Rillettes | Mousse foie de volaille

FROMAGER | Fromages d'ici | Fruits séchés | Marinade

RETRO | Oeuf mimosa | Terrine | Crevette

SANDWICH

Pain brioché au smoked meat de dinde, moutarde à l'érable

Wrap au rôti de boeuf, bacon, cheddar fort, sauce tex-mex

Pain plat, charcuteries italiennes, légumes grillés, provolone

Croissant au poulet, tzatziki, cheddar et roquette

Wrap au végépaté maison, hummus et carotte

BISTRO

EVOLUTION
TRAITEUR

Nos menus de Noël

BOÎTE REPAS DE NOËL

Minimum 10 personnes

BOÎTE RÉGULIÈRE 21\$

Crudités & trempette | Salade | Sandwich | Dessert

SALADES

Quinoa, pomme, cheddar, amande, érable

Légumineuses à la grecque

Rigatoni, pesto de tomate, bocconcini, courgette

Couscous, chorizo, agrumes, épices à l'indienne

SANDWICH

Pain brioché au smoked meat de dinde, moutarde à l'érable

Wrap au rôti de boeuf, bacon, cheddar fort, sauce tex-mex

Pain plat, charcuteries italiennes, légumes grillés, provolone

Croissant au poulet, tzatziki, cheddar et roquette

Wrap au végépaté maison, hummus et carotte

BISTRO

EVOLUTION
TRAITEUR

Nos menus de Noël

BOÎTE REPAS DE NOËL

Minimum 10 personnes

BOÎTE DE LUXE -FROIDE-

Entrée du jour | Tartinade & Croûtons | Choix de protéine | Dessert

POISSON

Tartare de saumon | Chutney de mangue | Curry **30\$**

Gravlax de saumon | Riz collant | Gel de yuzu **30\$**

Crevettes nordiques | Pomme verte | Céleri **28\$**

VIANDE

Tartare de boeuf | Condiments César | Ail noir **30\$**

Filet de porc | Rub aux épices | Abricot | Mayo au romarin **26\$**

Poulet confit | Citron | Tzatziki | Laitue Artisan **28\$**

VÉGÉTARIEN

Végépâté | Ruban de carotte | Vierge à l'argousier **26\$**

Tartelette à la tomate | Labneh | Gel de tomate | Feta **26\$**

Nos menus de Noël

BOÎTE REPAS DE NOËL

Minimum 10 personnes

BOÎTE EXÉCUTIVE 36\$

Antipasto

Charcuteries de Charlevoix | Rillettes de porc |
Oignons confits | Pickles de légumes

Tartinade de fromage aux herbes

Gel de canneberge | Noix érable & romarin

SÉLECTION

Bavette de boeuf | Pesto de roquette | Pickle d'oignons
Tartare de saumon | Chutney de mangue | Curry
Tartelette à la tomate | Labneh | Gel de tomate | Feta

Tartelette

Pistache | Fraise | Chocolat blanc

Nos menus de Noël

CANAPÉS

FROID

Tartelette à la tomate

3,25\$

Labneh | Gel de tomate | Feta

Crevette nordique

3,50\$

Pomme verte | Curry | Céleri

Foie gras

4,00\$

Éclair | Céleri-rave | Gel de café

Gravlax de saumon

3,50\$

Riz collant | Algue | Gel de yuzu

Le jardin (v)

3,25\$

Feta | Légumes | Tamarin

Canard fumé

4,00\$

Panais | Bacon | Camerise

Tartare de boeuf façon césar

3,50\$

Mayonnaise fumée | Romaine | Câpres

Tartare de saumon

3,50\$

Chutney demanguel | Curry | Caviar de mujold

Ceviche de pétoncle

4,00\$

Mélilot | Fenouil | Pamplemousse

BISTRO

EVOLUTION
TRAITEUR

Nos menus de Noël

CANAPÉS

CHAUD

Tartelette à la courge (v) 3,50\$

Sauge | Crème | Parmesan

Arrancini margherita (v) 3,25\$

Tomate | Basilic | Parmesan

Mac'n cheese 3,50\$

Truffe | Échalote confite | Panko

Croque monsieur 3,50\$

Pomme | Brie | Canneberge

Kebbeh de boeuf 3,75\$

Labneh | Harissa | Gremolata

Feuilleté à l'agneau 3,75\$

Yogourt | Concombre | Menthe

Crevette kataïfi 3,50\$

Tahini | Miel | Épices

Crabe cake 4,00\$

Mayonnaise | Lime | Avocat

Taquito de homard 4,00\$

Bisque | Estragon | Mayonnaise

BISTRO

EVOLUTION
TRAITEUR

Nos menus de Noël

BANQUET

À partir de 54\$

Minimum 50 personnes

ENTRÉE

Fondue aux fromages du terroir (F) ou Mozzarella di Buffala

Tomate confite | Mayonnaise au pesto | Roquette

Terrine étagée

Rillettes de porc | Mousse de foie | Pickles

Velouté de chou rouge

Pomme | Canard fumé | Crémeuse au gingembre

Saumon fumé maison +4\$

Sauce ranch | Gabrielle | Herbes

Flanc de porc (F) +2\$

Whisky | Chutney de pomme | Soubise au bacon

PLAT PRINCIPAL

Joue de boeuf braisée

Rhum Chic-Choc | Lardons Rustique

Osso buco de porc

Gingembre | Érable

Onglet de boeuf +6\$

Bleuet | Vin rouge | Cipollini

BISTRO

EVOLUTION
TRAITEUR

PLAT PRINCIPAL (SUITE)

Médailon de veau +8\$

Blanquette revisitée | Lardons Rustique | Ail noir

Suprême de pintade +8\$

Velouté | Ail noir | Poivre des dunes

Pavé de saumon confit

Citron | Fenouil | Tomate

Ravioli à la courge musquée

Straciatella | Sauge | Graine de citrouille

DESSERT | CAFÉ | THÉ

Tartelette caramel Macchiato

Gâteau au fromage à l'abricot et au romarin

Mignardises signées Evolution

OFFREZ VOUS:

- 3 bouchées + **10\$**
- un 4e service +**8\$**
- un 2e choix de plat principal + **8\$**
- une station desserts signés Evolution + **6\$**
- un service de bar complet

F = Four requis sur place ou prévoir location de four

Nos menus de Noël

BUFFET CHAUD

Minimum 25 personnes

FORFAIT 1 38\$

Hummus, tartinade, olives variées, croûtons

Salade en feuilles, vinaigrette

2 salades composées

1 plat chaud

Gratin dauphinois ou Riz aux herbes

1 dessert

FORFAIT 2 45\$

Hummus, tartinade, olives variées, croûtons

Salade en feuilles, vinaigrette

2 salades composées

1 plateau

2 plats chauds

Gratin dauphinois ou Riz aux herbes

1 dessert

FORFAIT 3 49\$

Hummus, tartinade, olives variées, croûtons

Salade en feuilles, vinaigrette

2 salades composées

2 plateaux

3 plats chauds

Gratin dauphinois ou Riz aux herbes

1 dessert

BISTRO

EVOLUTION
TRAITEUR

BUFFET CHAUD (SUITE)

SALADE

Quinoa, pomme, cheddar, amande, érable

Légumineuses à la grecque

Rigatoni, pesto de tomate, bocconcini, courgette

Couscous, chorizo, agrumes, épices à l'indienne

PLATEAU

DE LA MER | Saumon fumé | Crevette | Caviar de mujold

CHARCUTIER | Charcuterie | Rillettes | Mousse foie de volaille

FROMAGER | Fromages d'ici | Fruits séchés | Marinade

RETRO | Oeuf mimosa | Terrine | Crevette

PLAT CHAUD

Effiloché de joue de boeuf | Sauce aux bleuets

Suprême de volaille | Sauce velouté à l'ail noir

Mijoté de veau | Lardons Rustique | Champignon

Saumon confit | Fenouil | Tomate

Ravioli à la courge | Straciatella | Sauge

DESSERT

Table à mignardises signées Evolution

Tartelette caramel Macchiato **+4\$**

Gâteau au fromage à l'abricot et au romarin **+4\$**

Nos menus de Noël

BOÎTE REPAS CHAUDE 30\$

Minimum 12 boîtes par sélection

POTAGE | SALADE

Potage ou soupe du jour

Quinoa, pomme, cheddar, amande, érable

Légumineuses à la grecque

Rigatoni, pesto de tomate, bocconcini, courgette

Couscous, chorizo, agrumes, épices à l'indienne

PLAT PRINCIPAL Servi avec un féculent et légumes

Effiloché de joue de boeuf | Sauce aux bleuets

Suprême de volaille | Sauce velouté à l'ail noir

Mijoté de veau | Lardons Rustique | Champignon

Saumon confit | Fenouil | Tomate

Ravioli à la courge | Straciatella | Sauge

DESSERT

Dessert du jour

Tartelette caramel Macchiato **+4\$**

Gâteau au fromage à l'abricot et au romarin **+4\$**



Pour plus d'informations

JULIE PARENTEAU

418.832-9060 #0

julie@bistroevolution.ca

bistroevolution.ca

