

desormeaux

PRÉS & MARÉES



**MENU
2020**

Boucherie Poissonnerie Charcuterie Pâtisserie Traiteur

Menu festif



Filet mignon de boeuf Wellington

Un filet de boeuf tendre, saisi, garni d'une duxelles de champignons, recouvert de blocs de foie gras de canard. Le tout, enrobé d'une pâte feuilletée.

Sauce classique au poivre vert ou jus de viande au muscat émulsionné au foie gras.

Au prix de saison du filet mignon AAA

Suprême de saumon décoré

Pièce montée de filet de saumon de l'atlantique premium du Nouveau-Brunswick, sans peau ni arêtes, décorée avec pétales de saumon fumé de M. Émile de Percé en Gaspésie, montée sur un lit végétal et effet glacé.

Trempette cinq délices incluse.

À servir froid.

9⁹⁵\$

personne

Soupes et potages

(4 portions 10.99 \$)

La classique crème de légumes

Le potage à la courge musquée

Entrées (Prix approximatif par portion)

Fondues parmesan maison

Régulières 3,99 \$

Au canard confit 4,99 \$

Saumon fumé de M. Émile de Percé 7,99 \$

Terrines, mousses et rillettes (8 choix) 2,99 \$

Tartare aux 2 saumons ou nature 6,99 \$

PLATS PRINCIPAUX (par portion)

Ballottine de dinde, farce fine canneberges et vin blanc. 11,99 \$

Sauce à la dinde nature, aux canneberges, ou jus de viande au muscat émulsionné au foie gras.

Koulibiac de saumon

Style Wellington, avec farce aux crevettes et filet de sole. Sauce à l'estragon et vin blanc.

Accompagnements (par portion)

Gratin dauphinois 3,99 \$

Pommes de terre duchesse 3,99 \$

Légumes prêts à cuire et beurre composé 3,49 \$

Grandes occasions, produits d'exception.

Jambon ibérique de belotta affiné 36 mois. Aussi appelé "pata negra", c'est le roi de la charcuterie gastronomique espagnole et le meilleur au monde.

Caviar d'esturgeon noir « malassol »

(à faible teneur en sel) 12, 30, ou 50 GR.

Les traditions



Dinde fraîche de grains du Québec

Nous pouvons la farcir sans frais avec notre farce maison. Elle sera plus juteuse et plus savoureuse. Des légumes pour la cuisson et notre sauce à la dinde sont aussi offerts.

5⁴⁵\$ / lb
12,04\$ / kg

Rôti de poitrine de dinde désossée

Servez facilement votre dinde, avec une belle pièce de viande blanche ficelée.

Nécessite moins de temps de cuisson qu'une dinde entière et c'est beaucoup plus facile à trancher et à servir.

11⁹⁹\$ / lb **26,49\$** / kg Quantités limitées

La Tourtière du Saguenay-Lac-St-Jean

19⁹⁹\$ / kg

L'authentique recette avec cubes de viande maigre de porc, boeuf, veau, dinde ou poulet, cubes de pommes de terre, oignons, fond de boeuf maison, dans une pâte feuilletée.

7⁹⁹\$

env./portion

Aussi offerte avec du gibier.

Notre réputé pâté à la viande

Maigre et savoureux, préparé avec de la viande de première qualité.

3⁹⁹\$

env./portion

Le vrai « ragoût de pattes »

Boulettes maigres, pommes de terre, effiloché de porc et sauce savoureuse.

9⁹⁹\$

portion

Fondues parmesan maison

Craquantes et fondantes, elles font sensation!

De délicieux blocs de fromage du Québec frais, roulés dans un léger duo de chapelure italienne et panko.

Régulières, au bleu et au canard confit.

Gibiers et foie gras

Pintades, faisans, lièvres, perdrix, Cailles farcies au foie gras, foie gras de canard entier frais catégorie A, escalopes prêtes à poêler, mousse de foie gras et foie gras cuit au torchon, terrine de foie gras maison

Terrines, mousses, rillettes et confits

Toutes nos charcuteries sont préparées sur place pour assurer une qualité irréprochable.

Ketchup aux fruits maison et betteraves d'antan, le complément classique à tous festins!

Pâtisseries



Dégustation des bûches

Afin de vous aider dans le choix de vos bûches pour les fêtes, nous vous invitons à venir les déguster le samedi **7 décembre de 10 h à 16 h**.

Plateaux festifs

Faites préparer vos plateaux festifs pour 4 personnes ou plus avec les meilleurs produits disponibles. Décorés de tataki de saumon et de thon, de saumon fumé, d'esturgeon fumé biologique, de crevettes géantes et plus encore, ils seront personnalisés à votre goût!



Nos bûches pour les fêtes

Chocolat Praliné Croustillant

Biscuit roulade au chocolat, ganache chocolat noir, praliné croustillant, amande et pistaches et copeaux de chocolat

Érable et Framboises

Biscuit roulade à l'érable, glaçage fondant à l'érable, confiture de framboise maison et perles croustillantes.

Aussi: Mignardises, cupcakes, gâteau trois chocolats, tartelettes choco-caramel salé, tartes et tartelettes citron, galettes à la mélasse, biscuits et encore plus de gâteries.

Consultez notre menu traiteur sur:
desormeauxpm.com

4835, Promenade des Soeurs, Cap-Rouge, G1Y 2W2
T 418.654.9034

Les prix sont modifiables sans préavis.