

desor^heaux

PRÉS & MARÉES



**MENU
2025**

Boucherie Poissonnerie Charcuterie Pâtisserie Traiteur

Les traditions



Dinde fraîche de grains du Québec

Demandez notre délicieuse farce maison pour agrémenter votre dinde des saveurs d'antan. Des légumes préparés pour la cuisson et notre sauce à la dinde sont aussi offerts.

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.

Les quantités seront très limitées et les prix seront connus à la mi-décembre.

La Tourtière du Saguenay-Lac-St-Jean

23⁹⁹\$/kg

L'authentique recette avec cubes de viande maigre de porc, bœuf, veau, dinde ou poulet, cubes de pommes de terre, oignons, bouillon de bœuf, dans une pâte feuilletée. Le grand classique des fêtes !

8⁹⁹\$

env./portion

Notre réputé pâté à la viande

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

19⁹⁹\$

env./8 portions

Le vrai « ragoût de pattes »

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

17⁹⁹\$

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.

Apéritifs aux textures savoureuses

Perles croustillantes 100 % crevettes avec sauce.

Olives vertes biologiques d'Italie.

Crevettes tempura avec sauce sucrée épicée.

Fromages, terrines, mousses, rillettes et confits

Faites préparer vos plateaux de fromages du Québec et vos charcuteries fines pour une qualité irréprochable.

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



Menu festif



Filet mignon de bœuf Wellington

Un filet de bœuf 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, 7,99\$

Sauce émulsionnée au foie gras et Samos, 9,99\$.

Env. 35\$/portions

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 de Percé. Vous pouvez aussi ajouter de l'esturgeon fumé, des crevettes géantes, du homard avec sauce et plus encore, ils seront personnalisés à votre goût!

Soupes et potages

(4 portions 16.99 \$)

La classique crème de légumes

Le potage à la courge musquée

Entrées (Prix approximatif par portion)

Fondues parmesan maison

Régulières 4,49 \$

Au canard confit 5,75 \$

Saumon fumé de M. Émile de Percé 14,99 \$

Terrines, mousses et rillettes (6 choix) 5,99 \$

Tartare aux 2 saumons 14,99 \$

PLATS PRINCIPAUX (par portion)

Ballottine de dinde

Farce fine canneberges et vin blanc. 24,99 \$/per.

Pommes de terre duchesse.

Légumes rôtis prêts à cuire.

Sauce à la dinde nature, aux canneberges, ou sauce émulsionnée au foie gras. (5,99\$ à 9,99\$)

Coulibiac de saumon

Style Wellington, avec farce aux crevettes et filet de sole. Béchamel à l'estragon et vin blanc (supplément).

Accompagnements (par portion)

Gratin dauphinois, un classique des fêtes ! 5,50 \$

Riz aux champignons et à l'huile de truffe 5,50 \$

Légumes rôtis prêts-à-servir sous vide. 5,50 \$

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.

Pâtisseries



Aussi, les classiques de dégustations !

- Buchettes chocolat ou vanille
- Biscuits au pain d'épice
- Biscuits sablés
- Petits fondants au lait
- Sucre à la crème
- Boule coco
- Tartelettes citron
- Mousse au chocolat en verrines
- Truffes au chocolat
- Tarte au sucre
- Cup cakes et Choux à la crème variés



Nos bûches pour les fêtes

- CHOCOLAT AU LAIT CROUSTILLANT

Biscuit roulé au chocolat, mousse lactée supérieure et croustillant au chocolat lacté

- FRAMBOISE ET CHOCOLAT BLANC

Biscuit roulé à la vanille, confiture framboise maison chantilly chocolat blanc
Zéphyr et crumble à la framboise.



Consultez notre menu traiteur sur:

desormeauxpm.com

4835, Promenade des Sœurs, Cap-Rouge, G1Y 2W2

T 418.654.9034

Les prix sont modifiables sans préavis.