

desormeaux
PRÉS & MARÉES



FÊTE
DES
MÈRES

100 %
CRABE FRAIS

Boucherie Poissonnerie Charcuterie Pâtisserie Traiteur

Pour mamam



desormeaux
PRÉS & MAREES



HOMARD THERMIDOR À L'ESCOFFIER

Simplement réchauffer et servir!

Soupe: Crème de légumes.

Entrée: Perles croustillantes 100% crabe

Homards thermidor à l'Escoffier: Homard mi-cuit nappé de béchamel aux champignons, poireau, vin blanc et piment d'Espelette. (15 min au four)

Accompagnement: Riz aux asperges al dente

Dessert: création de notre pâtissière.

39⁹⁵ \$

Sur réservation seulement

personne

FORFAIT FILET WELLINGTON

Un classique de la cuisine gastronomique.

Soupe: Crème de légumes.

Entrée: Perles croustillantes 100% crevettes

Wellington: Un filet de boeuf tendre saisi, garni d'une duxelles de champignons, recouvert de foie gras de canard. Le tout, enrobé d'une pâte feuilletée. Sauce poivre vert torréfié.

Accompagnement: Gratin dauphinois.

Dessert: création de notre pâtissière.

36⁹⁵ \$

Sur réservation seulement

personne

BBQ

BOEUF PRIME AAAA



desormeaux
PRÉS & MAREES

Cotes de porc du Québec :cuites lentement et glacées de sauce maison, elles sont prêtes à réchauffer quelques minutes au four ou sur le BBQ.

Boeuf 1855 Black Angus Prime: Toutes nos pièces de viandes pour le BBQ sont sélectionnées pour être les plus tendres et les plus savoureuses: Bavette, macreuse, onglet, pichana, faux-filet, contre-filet, filet mignon. Nature ou marinées sous vide sans frais avec nos 4 marinades maison.

Des poissons extraordinaires pour le BBQ: Saumon 14 à 16 lb Premium écoresponsables du Nouveau-Brunswick, morue charbonnière biologique de l'Alaska, bar noir du chili, un poisson gastronomique savoureux.

Brochettes: Nos brochettes de boeuf, de poulet et d'agneau sont marinées dans notre recette maison.



Crabe des neiges

Nous n'offrons que les plus gros crabes frais en provenance de la Côte-Nord du Québec. Cuit à la perfection, il sublimerait vos festins. Et avec nos astuces pour le décortiquer, c'est facile à déguster!

Homard frais

Nous cuisons à la perfection, pour vous, tous vos homards pour qu'ils soient toujours les plus savoureux! Réservez-les et ils seront prêts à votre arrivée et resteront chauds trois heures dans une boîte isotherme préparée à votre convenance.



**NOS HOMARDS
RESTENT CHAUDS
3 HEURES**

Accumulez des points et économisez!

Présentez votre carte de fidélité gratuite et obtenez une remise de 1 % sur tous vos achats, échangeables en tout temps.



4835, Promenade des Soeurs, Cap-Rouge, G1Y 2W2
T 418.654.9034 | desormeauxpm.com