

# desormeaux

PRÉS & MARÉES



Boucherie

Poissonnerie

Charcuterie

Traiteur

# Les poissons



## PLATEAUX FESTIFS DE LA MER

Faites préparer vos plateaux festifs pour 2 personnes ou plus avec les meilleurs produits disponibles. Décorés de tataki de saumon et de thon rouge, de thon blanc, de saumon fumé, d'esturgeon fumé biologique, de crevettes géantes et plus encore, ils seront personnalisés à votre goût et la sauce est incluse!

## PLATEAUX FESTIFS DE LA TERRE

Assortiments des fromages fins du Québec (Riopel, tomme de Grosse Ile, Bufarella de la ferme Fuoco, Bleu d'Élisabeth, cheddar de l'Île Aux Grues) et de succulentes charcuteries maison (Coppa, jambon, terrines, rillettes, mousses). Décorés d'olives géantes biologiques italiennes ou d'olives assaisonnées et de petits cornichons. Nos fromages sont du Québec.

## Des huîtres pour tous les goûts

Huîtres frites toujours servies avec chantilly au citron et zeste de citron, soupe, vol-au-vent, pâtés, Rockefeller : béchamel poireau et vin blanc, fromage gruyère et chapelure panko et piment d'Espelette. Les prix varient selon les variétés choisies.

## Des huîtres offertes uniquement ici

La Colville Bay de I.P.É., La Blackberry de I.P.É., La Cascumpec de I.P.É., La Glidden Point XL du Maine É.U., La Spéciale Gillardeau de la France, La Grande Entrée des Îles de la Madeleine.

Plusieurs autres variétés exclusives en magasin.

## Fish and chips de morue d'Islande

Ils sont préparés à la bière blonde et sont toujours servis avec notre sauce tartare maison avec petits cornichons et sauce anglaise, un délice ultra croustillant, facile à servir et succulent!

## Tataki de thon rouge ou blanc et de saumon

Tous les jours, nous vous préparons des tataki en croute d'épices avec les poissons les plus frais. Ils sont toujours offerts avec notre sauce piquante.

## Grosse coquille de la mer

Extra pétoncle, elle est surmontée d'une énorme crevette et présentée dans un plat de céramique consigné et réutilisable!

**15<sup>95</sup> \$**

## Notre généreux pâté au saumon

Préparé uniquement avec du saumon de l'Atlantique canadien, il contient peu de pommes de terre et beaucoup de saumon.

**4<sup>99</sup> \$**

env./portion

# Les viandes



## Filet 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.

Préparé à votre convenance, vous serez prêt à déguster un grand classique sans dégâts ni tracas.

Au **prix de saison** Sauce poivre vert ou  
du filet mignon AAA Sauce forestière

## Faites préparer tous vos festins

Vous avez le goût de savourer un repas qui demande plus de temps que ce dont vous disposez. Faites préparer votre rosbif assaisonné ou nature, un rôti de porc, un osso buco ou toutes autres suggestions que vous désirez nous proposer. Vous allez vous régaler!

## Les nouveaux morceaux du boucher

Demandez à nos bouchers l'**onglet de bœuf**. Original et parfait pour griller ou dans la fondue.

BLACK ANGUS AAA 1855 **4,09 \$/100 gr**

Une autre belle pièce originale à préparer est l'**araignée de porc**, une pièce des plus abordables.

Porc de chez **Turlo**, Saint-Gervais **1.59 \$/100gr**

## Fondue chinoise tranchée à votre goût.

Préparée dans la partie du rosbif, nous nous ferons un plaisir de la trancher en quantité et à l'**épaisseur** que vous **désirez** même **dans vos assiettes!**

## Nos fameuses côtes levées de dos

Elles cuisent lentement durant plusieurs heures dans notre recette maison. Nous les badigeonnons ensuite de notre sauce légèrement sucrée. Vous n'avez qu'à les réchauffer au four ou sur le grill.

MIEL & AIL 2.49 \$/100gr

## Nouveau pour raclette suisse authentique

Avec les charcuteries **Au Saucisson Vaudois**, vous dégusterez une véritable raclette alpine. Elles sont fabriquées de tradition suisse au Québec. Nos spécialistes bouchers et charcutiers se feront un plaisir de préparer vos charcuteries et mariner vos viandes afin réussir vos meilleures raclettes!

## Jambon blanc cuit maison

Fabriqués et cuits sur place fait de viande extra-maigre.

**9,99 \$/lb** ~~15,83 \$/lb~~  
**22,08 \$/kg** ~~34,98 \$/kg~~

**EN RABAIS**

Jusqu'au 1er novembre

# Les cuisinés



## Minis boulettes pour la fondue ou l'apéro

Changez de l'ordinaire avec nos 6 variétés de petites boulettes assaisonnées. Parfaites pour l'apéritif ou dans votre fondue. Choix de 6 variétés de sauces.

## Fondues parmesan maisons

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.

## Tartare de saumon ou de bœuf

Saumon premium écoresponsable du Nouveau-Brunswick. Avec saumon fumé de M. Émile de Percé si vous désirez. Bœuf 1855 Black Angus coupé à la main.

3 sauces disponibles

## Nouveauté pour l'automne de notre toute nouvelle cuisinière.

- Sauté de porc aux pommes et romarin
- Boudin à l'oignon caramélisé et calvados
- Poutine de pommes de terre et carottes grillées, effiloché de bœuf braisé, sauce brune maison et cheddar de l'Île aux Grues
- Pain de viande de dinde à l'italienne et polenta
- Pâté de porc aux pommes, érable et Dijon
- Gratin de poulet au brocoli

## La Tourtière du Saguenay-Lac-Saint-Jean

L'authentique recette avec cubes de viande maigre de porc, bœuf, veau, dinde et poulet, cubes de pommes de terre, oignons, fond de bœuf maison, dans une pâte feuilletée. Avec notre ketchup aux fruits maison, ça va sentir bon dans la maison!

**1<sup>99</sup> \$**  
100/GR

## Koulibiac de saumon canadien

Notre fameux koulibiac est préparé à partir de saumon de l'Atlantique frais premium écoresponsable en croûte, genre Wellington farci aux crevettes et filets de sole. Avec notre sauce estragon et vin blanc, c'est facile de réchauffer et déguster.

**4<sup>99</sup> \$**  
100/GR.



Consultez notre offre complète à :  
**desormeauxpm.com**

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

**T 418.654.9034**

Les prix sont modifiables sans préavis.