



-le-
CASTEL
TRAITEUR

Plaisir
et
bon goût

le-castel.ca

Banquets

pour tous les goûts et tous les budgets

où les saveurs sont toujours au rendez-vous.

COMPOSEZ VOS PROPRES MENUS!

— ENTRÉES —

\$

Flanc salé au fromage du Québec, coulis de pommes aux épices douces, laitue roquette

Terrine de porc à l'inspiration du chef, gelée de vin blanc, salade de persil frais, biscotti

\$\$

Salade César déconstruite Castel 1954

Profiterole à la truite fumée, fromage crémeux à l'aneth

\$\$\$

Saumon fumé classique artisanal, pickle de fenouil, émulsion au citron

Carpaccio de canard, tomate sèche, vinaigrette au xérès, panais frits

\$\$\$\$

Assiette de charcuteries de notre création

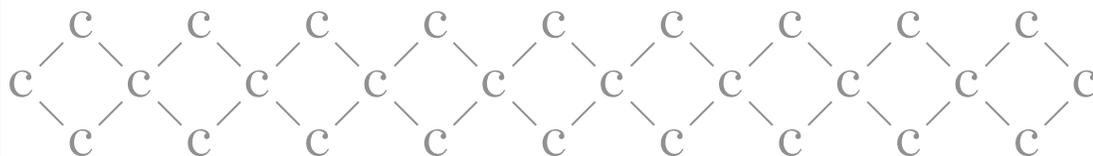
Pétoncles marinés, salade de légumes croquants à la thaïlandaise, yogourt au cari et citronnelle

Terrine de foie gras à la fraise, croquant aux amandes, pain grillé à la patate douce



VASTE SÉLECTION DE VINS

Notre sommelier pourra vous proposer un accord parfait selon votre budget.





**-le-
CASTEL**
TRAITEUR

— PLATS PRINCIPAUX —

\$
Osso buco de porc, sauce à l'érable et au gingembre, julienne de légumes croquants

Suprême de volaille rôtie, sauce veloutine et herbes de notre jardin

Paupiette de bœuf braisé, ricotta à l'oignon confit et ail, duxelles de champignons, sauce du vigneron

Saumon grillé, crémeux d'avocats, salsa de mangue relevée, croustillant de won ton

\$\$
Cuisse de canard confite, crumble de noix d'acajou, purée de fenouil rôti, laque à la bière de notre coin

Crevettes glacées à la lime, ail et miel, sushi de légumes du marché

Poisson du marché sauce vierge aux agrumes, câpres frites, citron grillé

Cannelloni à la mousse de poivrons, coulis d'épinards, relish de courgettes à l'huile d'olive

\$\$\$
Pintade rôtie, purée de panais, tombée de champignons, sauce au porto

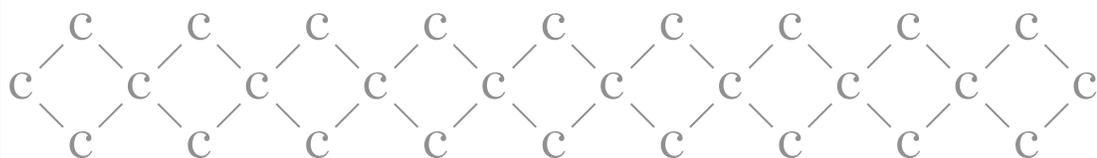
Râble de lapin de Saint-Tite, cuisson sous vide, purée de carottes, sauce au miel et gingembre

Jarret d'agneau braisé, polenta crémeuse, ragoût de tomates au balsamique

\$\$\$\$
Tartare de bœuf, émulsion à la truffe et estragon, chips de pommes de terre de notre cru

Médailon de cerf, purée de céleri-rave, sauce gastrique aux bleuets, échalote confite

Côte de veau rôtie 10 oz, gratin dauphinois, sauce à la moutarde et whisky





-le-
CASTEL
TRAITEUR

— DESSERTS —

\$

Tarte au citron, meringue flambée

Profiterole à la mousse de mangue, croustillant à l'érable

Tarte Tatin aux pommes, glace aux pacanes

Gâteau ChocoCastel

\$\$

Mousse au fromage et framboises

Pot de chocolat noir, caramel à la fleur de sel, arachides au miel

* Bacon laqué à la mélasse, glace au thym frais, fraises au sirop, croustillant au sésame (dessert VIP)

Pour rejoindre le service des ventes :

819 375-4921, poste 3
castel@le-castel.ca

le-castel.ca

