



Tout prêt, comme au resto!

Menu

Entrées

Fondants St-Benoît	8
Feuilleté d'escargots	10
Truite du fumoir	10
Bisque de homard	9
Potage	5
Tartare de saumon et truite fumée	12
Rillette de canard	10

Plats

Bavette de boeuf grillée, sauce porto	26
Tartare de saumon frais et truite fumée	24
Moules homardine (2 livres)	22
Moules au bleu (2 livres)	22
Moules au vin blanc (2 livres)	18
Moules au Pernod (2 livres)	18
Pavé de saumon grillé, réduction balsamique et pesto de tomates séchées	24
Jarret d'agneau braisé à la bière brune	26
Confit de canard, poire érable	24
Osso-buco, champignons et chorizo	22
Brochettes de crevettes d'Argentine et ananas	26

Desserts

Tarte au sirop d'érable des Cantons 1 portion	7
12 portions	25
Brownies décadent, ganache et pacanes caramélisées 1 morceau	6
10 morceaux	22
Profiteroles, caramel à la fleur de sel	6
Gâteau au fromage et caramel à la fleur de sel 1 portion	7
12 portions	30
Brie chaud à partager, pacanes, canneberges et sirop d'érable	14
Gâteau aux carottes, glacage au fromage à la crème 1 portion	7
12 portions	25

Prêt à cuisiner

Choisissez parmi une variété de produits apprêtés, il ne vous restera qu'à les réchauffer ou les déguster avec toute leur fraîcheur.

Nos classiques

Fondants St-Benoît 4 morceaux	7
8 morceaux	12
12 morceaux	16
Pain baguette	3.50
Potage 500 ml	5
1 litre	8
Bisque de homard 500 ml	13
1 litre	22
Croûtons	3.50
Caramel à la fleur de sel 125 ml	5
250 ml	8
Beurre basilic en pot Masson 125 ml	8
250 ml	14
Vinaigrette classique maison en pot Masson 250 ml	5
500 ml	8
Confit d'oignons bleuets et porto en pot Masson 125 ml	6
250 ml	10
Rillette de canard en petit pot Masson 125 ml	8
250 ml	14
Tartare de saumon frais et truite fumée 200 g	19
400 g	35
Truite fumée à chaud maison 1 morceau	9
2 morceaux	15

Notre fameuse Boîte Grillade

Faites 2 choix parmi nos sous-vides et vous recevrez une papillote de pommes de terre grelots et légumes assaisonnés, une baguette au beurre basilic et un brownies, puis déposez le tout sur le bbq avant de déguster.

2 personnes	45
2 personnes avec entrée de brie chaud à partager	59
4 personnes	90

Nos sous-vides

Jarret d'agneau braisé à la bière brune	13
Saumon, marinade pesto de tomates séchées, réduction balsamique et sirop d'érable	10
Brochettes de crevettes d'Argentine et ananas, oignons rouges, marinade zeste de lime et cassonade	13
Confit de canard	8
Bavette, marinade vin rouge et échalotes	11
Osso-buco, champignons et chorizo	8

Nos sauces

Sauce crémeuse à la moutarde de Meaux 250 ml	6.75
500 ml	11
Sauce crémeuse au bleu 250 ml	6.75
500 ml	11
Sauce poire et érable 250 ml	5.50
500 ml	9
Sauce échalotes et vin blanc 250 ml	5.80
500 ml	9
Sauce classique au porto 250 ml	5.80
500 ml	9

Commandez en ligne ou par téléphone

commande.commechezsoi.ca