

BISTRO JM

Pâtisserie, traiteur

Service traiteur du BISTRO JM

Pour toutes les occasions

Mariages
Anniversaires
Vins et fromages
Chef à domicile 30\$ de l'heure
Soirées thématiques
etc.

Pour tout genre d'événement, faites confiance à notre équipe de professionnels qui vous garantie une soirée inoubliable

VIP : Tous les clients pourront déguster leur choix de menu à notre BISTRO JM au moment désiré et cela tout à fait gratuitement!

Menu traiteur et banquet

Cocktail maison à saveur régionale 5\$

Cocktail dînatoire Tapas 1.50\$/unité :

Perron Fromagerie

Fondue Perron aux canneberges et poivre des dunes

Bâtonnet de cheddar vieilli, sauce aux fruits

Trilogie de cheddars au sirop d'érable

L'extase d'Albert au cantaloup frappé

Baluchon Perron aux épices d'Origina

Perron Charcuterie

Couscous, julienne de porc fumé et herbes fraîches

Mini-pogo au bacon et cheddar

Dumpling, sauce aux arachides

Saucisses aux perles bleues et sa compote d'oignons à la Chouape

Crevettes

Crevette panko

Cocktail de crevettes au Red Champagne

Satay de crevettes à la citronnelle

Rouleau de printemps aux crevettes de Matane

Volaille

Général Perron

Bouchée de poulet aux épices

Mousse de foie de volaille

Salade thaï à la volaille et coriandre

Saumon

Tataki de saumon au sésame

Rouleaux impériaux au saumon

Tartare de saumon à l'asiatique

Mousseline au saumon fumé

Canard et pétoncle

Pétoncle et bacon

Crème brûlée de foie gras

Pétoncle boucané au sirop d'érable

Les entrées

Terrine de lapin aux perles bleues et son confit d'oignon à la Chouape 5\$

Terrine à la volaille et érable au confit de carottes 5\$

Terrine aux poivrons rôtis, chutney aux poires et petits légumes 5\$

Saumon fumé et sa fine salade asiatique 6\$

Saumon boucané à l'Amérindienne, humus de petits pois verts et gourganès 6\$

Cocktail de crevettes, couscous et sa sauce aux Red Champagne 7\$

Vous pouvez également créer votre entrée personnalisée avec les tapas de votre choix

Les potages

Le potage du moment 2.50\$

Potage crécy aux poires 3\$

Crème de brocoli au cheddar 3\$

Potage aux légumes 3\$

Crème de champignons 3\$

Autres crèmes disponibles à la demande du client

Plats principaux

Suprême de volaille aux asperges et son fondant au Péribonka 21\$

Suprême de volaille farcie au cheddar et bacon 23\$

Filet de doré et sa salsa aux tomates fraîches et amandes grillées 24\$

Minute de saumon aux épices d'Origina 24\$

Trilogie mini pavé de saumon, crevettes et pétoncle rôti 25\$

Filet de porc Perron de St-Prime 24\$

Duo filet de porc Perron de St-Prime et suprême de volaille grillé	25\$
Filet de porc farci au cheddar et bacon	26\$
Mignon de bœuf grillé	28\$
Mix grill mignon de bœuf, porc et saucisses à la Chouape	30\$

Choix de sauces

Porto
 Poivrade
 Moutarde à l'ancienne
 À l'ail grillé
 Cognac et poivre
 Basilic et poivrons rôtis
 Romarin et whisky

Tous les repas sont servis avec pommes de terre fondantes au vieux cheddar Perron et légumes de saison

Dessert 3\$

Gâteau triple chocolats
 Délice aux bleuets et chocolat amer
 Fondant à l'érable
 Tiramisu
 Fraisier
 Croustillant au chocolat

Tous les repas sont servis avec pain, beurre, café ou thé

Taxes et service en sus

Les prix sont pour les groupes de 100 personnes et plus
 Pour les groupes de 0 à 50 personnes, un ajout de 2\$ par personne
 Pour les groupes de 51 à 99 personnes, un ajout de 1\$ par personne

N'oubliez pas que notre polyvalence vous permet de créer vous-même votre menu

**L'équipe du BISTRO JM vous souhaite un heureux événement
 et vous remercie pour votre confiance !**