

# temps des fêtes 2021

bûches

**chocolaté** Biscuit chocolat, mousse chocolat noir 70%, ganache chocolat au lait

**café crokine** Biscuit vanille espresso, crème au beurre café, craquant café

33,95/6 pers. • 51,95/12 pers.

**pistache griotte** Biscuit pistache, mousse pistache et crémeux griottes

**érable poire** Financier et bavaroise érable, compotée de poires, pacanes et crumble

**noisette citron** Biscuit madeleine, croustillant praliné, mousse noisette, crémeux citron

35,95/6 pers. • 55,95/12 pers.

**couronne praliné** Dacquoise amande, mousse chocolat, suprême praliné 49,95/10 pers.

**tarte de Noël aux marrons** 28,95/6 pers.

**pâtisseries miniatures** des fêtes 24,95/dz

**mignardises glacées** des fêtes 25,95/dz

Pour:  
*vos bûches*  
• Crème anglaise vanille  
• Coulis de framboises  
5,50/250 ml

## les spécialités

**Gâteau aux fruits à l'ancienne** tranche ou bloc  
**Biscuit bonhomme en pain d'épice, boîte de macarons, chocolats fins maison, chocobombe, marrons glacés, fruits confits, paniers garnis, boutique cadeau**

## pains de Noël

Canne et couronne de Noël 3,95

Pain brioché pour foie gras 5,95

Sapin brioché au sucre de canne 12,95

Petit pain au lait 5,25/dz

Brioche praline rose 11,95

Pompe à l'huile d'olive 9,95

## le panettone provençal

Notre chef Marc Chiecchio vous fait découvrir le panettone de son enfance.  
**Raisins blonds, amandes, oranges et citrons confits sur brioche pur beurre**

19,95/petit 29,95/grand  
Quantité limitée



## sapin macarons

42 macarons  
base chocolat noir 70% ou lait  
110,00

**Date limite pour commander: 20 décembre 2021**  
**Seul les produits sur ce menu peuvent être pris en commande à l'exception des viennoiseries par multiple de 6 seulement.**  
**Fermé le 25 décembre 2021 et 1 janvier 2022**

# les trois kits

## kit brunch

Mousse de foie de volaille  
Assiette de saumon fumé  
Pain norvégien  
Plateau de viennoiseries  
Tourtière et ketchup aux fruits  
Feuilleté brie et canneberges  
Fruits frais  
**82,95/4-6 pers.**

## kit apéro

Planche charcuteries et fromages  
Rillettes aux deux saumons  
Pizzas feuilletées  
Trempeuse artichauts et tomates séchées  
Crudités et croustilles  
Canapés festifs  
Pains assortis  
**86,95/4-6 pers.**

## kit repas

*5 services*  
Potage carotte et cardamome  
•  
Foie gras de canard maison,  
pain d'épice, gelée de vin doux et petits fruits  
OU  
Dôme aux deux saumons sur pain norvégien  
•  
Filet mignon de bœuf wellington  
pâte feuilletée, foie gras, champignons et sauce porto  
OU  
Roulé de dinde farci aux marrons sauce canneberges  
•  
Gratin dauphinois et légumes racines  
•  
Bûche de Noël et truffes  
  
**Filet mignon: 110,00/2 pers. • 295,00/6 pers.**  
**Dinde: 80,00/2 pers. • 220,00/6 pers.**

## canapés festifs

Saumon fumé, fromage à la crème sur pain maison  
Rillettes de canard, confiture de figues sur pain grillé  
Fromage de chèvre, tomate confite et séchée  
Crevettes de Matane sur pain aux raisins  
Tapenade d'olives sur pain aux olives  
Profiterole de blanc de volaille  
**22,95/dz**

## bouchées chaudes

Pétoncle en robe de bacon et abricot doré  
Tartelette aux champignons à la crème  
Pizza feuilleté provençale à la tomate  
Saumon laqué et quartier d'orange  
Feuilleté brie et canneberges  
Brioche à la viande  
**22,95/dz**

## plateaux

Crudités, trempeuse aux fines herbes **29,95/12 pers.**  
Sandwichs cocktails assortis (48 mx) **29,95/12 pers.**

Fromages en cube ou fermier (+10\$), fruits et noix (750 g) **39,95/12 pers.**

Pizzas feuilletées chèvre-épinard, tomates, jambon (30 mx) **29,95/12 pers.**

Charcuteries et pâtés maison, cornichons et petits oignons (1,5 kg) **49,95/10 pers.**

Médallions de saumon poché, macédoine de légumes, sauce aneth **62,95/8 pers.**

## spécialités

**Foie gras de canard maison**  
**Mousse de foie de volaille maison**  
**Pâté en croûte aux pistaches et foie gras**  
**Rillettes aux deux saumons**  
**Tourte de gibier feuilletée** canard, caribou et faisan **21,95**  
**Quiches** (jambon, épinard et poireaux/chèvre) **19,95**  
**Pâté** (tourtière, poulet et saumon) **15,95**  
**Ketchup** aux fruits maison **7,50**

**239 G Samson**, Laval (Qc)  
H7X 3E4 **450-689-0655**

**3119 Victoria**, Lachine (Qc)  
H8S 1Z5 **514-637-2222**

**2006 St-Hubert**, Montréal (Qc)  
H2L 3Z5 **514-379-1898**

**mariuseffanny.com**

