

SUGGESTION DE MENU

(Menu à partir de 10 pers)

Buffet froid des fêtes 27 \$/pers.

Crudités et trempette	Salade de macaronis
Sandwichs cocktail (4 mcx./pers.)	Salade de patates
Plateau fromages en bouchées	Bûche de Noël crème au beurre
Plateau terrines et viandes froides	

Chèques-cadeaux et paniers-cadeaux.

Galettes des rois disponibles à partir du mois de décembre.



*Meilleurs vœux pour les temps des Fêtes
et santé pour la nouvelles années!*

Merci de votre confiance!



HORAIRE DES FÊTES

OUVERT 24 décembre de 8 h à 17 h

FERMÉ 25-26 décembre

OUVERT 31 janvier de 8 h à 17 h

FERMÉ 1^{er} janvier

OUVERT 2 janvier de 10 h à 17 h

Ce menu est disponible du **7 au 31 décembre inclusivement.**

La **date limite** pour placer vos commandes de Noël est le **18 décembre.**

La date limite pour le 31 décembre est le **27 décembre.**

www.painsetsaveurs.com

Menu du Temps



des Fêtes

PAINS & Saveurs

SAINT-BRUNO
2130, boul. de Boucherville
450 441-4155

SAINT-HUBERT
5959, boul. Cousineau
450 890-3441

SAINT-LAMBERT
2000, rue Victoria
450 486-1717

SAINT-LAURENT
1950, rue Marcel-Laurin
514 331-2001

www.painsetsaveurs.com

BOUCHÉES

Plateau bouchées chaudes

58 \$ /plateau de 36 mcx

(6 morceaux par sorte)

- Supplis au fromage mozzarella et pancetta
- Minimac'n'cheese avec effiloché de canard
- Minisatay de poulet
- Minibrochettes crevettes bambam
- Minifeuilletés aux épinards
- Miniquiches assorties
(champignons et fromage, lorraine, florentine)

SANDWICHES

Plateau 24 mcx 16 \$

Plateau 48 mcx 29 \$

Sandwichs cocktail (œufs, poulet, jambon)

Pain au lait (DZ)

Farci aux œufs 15 \$

Farci au poulet OU jambon 19 \$

Le Pain royal 35 \$

(garni de poulet, jambon, œuf; décor fromage à la crème)

SALADES

22 \$ / 10 pers. 37 \$ / 20 pers.

- Salade de carottes et raisins
- Salade de farfalles au saumon fumé
- Salade de macaronis
- Salade de patates à l'ancienne
- Salade de coquillettes aux crevettes
- Crudités et trempette faite maison

CHARCUTERIES ET FROMAGES

Charcuteries & terrines 10 pers. 50 \$

(Pâté campagne, pâté de foie, dinde fumée, salami de Gênes, jambon fumé, condiments)

Plateau viandes froides festif

10 pers. 55 \$

Fromages fins d'ici (décorés)

10 pers. 55 \$

Fromage en bouchées (décoré)

10 pers. 35 \$



(Plateau peut différer de l'image)

PLATS CONVIVIAUX (Servir chaud)

Ragoût de boulettes avec pommes de terre et pattes de cochon (4 boulettes par personne)

29 \$/5 pers. 49 \$/10 pers.

Poitrine de dinde farcie aux canneberges

(sauce aux canneberges incluse)

48 \$/5 pers. 89 \$/10 pers.

Coulubiatic de saumon

(Servi avec sauce crémeuse au vin blanc)

40 \$/5 pers. 70 \$/10 pers.

ACCOMPAGNEMENTS

	5 pers.	10 pers.
Jardinière de légumes	13 \$	24 \$
Gratin dauphinois	15 \$	29 \$

DESSERTS DES FÊTES

6-8 pers. 39 \$ 10-12 pers. 59 \$ 18-20 pers. 75 \$

BÛCHE PALAIS ROYAL

(Mousse au chocolat noir et au lait, croustillant praliné, biscuit dacquois)



BÛCHE CHARLOTTE

(Mousse bavaroise à la vanille, biscuit vanille, petits fruits)

BÛCHE POIRE CARAMEL

(Mousse chocolat au lait, intérieur poires en cubes dans un caramel onctueux, biscuit chocolat)

BÛCHE FORÊT NOIRE

(Biscuit chocolat, mousse chocolat noire, marmelade de cerise. Décor crème fouetté et copeaux chocolat)

BÛCHE CRÈME AU BEURRE (Chocolat, vanille OU praliné)

6-8 pers. 28 \$ 10-12 pers. 39 \$ 18-20 pers. 59 \$

(Génoise vanille, glaçage chocolat OU vanille OU pralinée)

ENTREMET FÉRIQUE

4-6 pers. 27 \$ 8-10 pers. 36 \$

(Génoise à la vanille, crème légère à la vanille, marmelade aux canneberges, cerises, framboises)



MINIFONDANTS (DZ) 21 \$/dz

(assortiment à la vanille, chocolat et red velvet)

Gâteaux aux fruits, tartes faites maison, tourtières & quiches sont également disponibles en magasin!