

SOCIÉTÉ
TRAITEUR
∞

Gravlax

Gravlax de saumon, marinades en folie,
pain de seigle et crème à l'aneth 16\$

Foie Gras

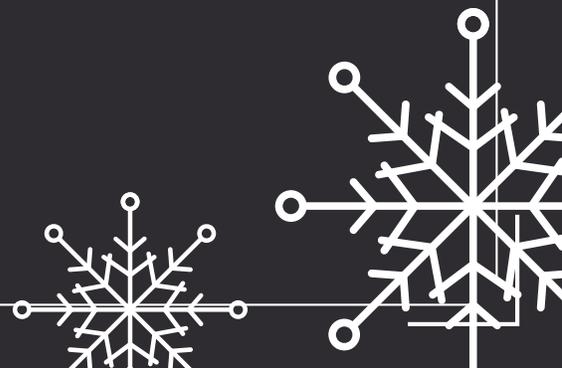
Parfait de foie gras et chutney de poires épicées
hivernal, crumble de noisettes 21\$

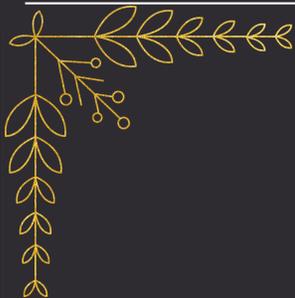
Antipasto

Plateaux de fromages du Québec et d'Europe, miel
automnal, figues confites, noix marinée, olives,
rillettes aux noisettes, sopressata, focaccia maison 19\$

Salade hivernale

Salade de betteraves ancestrales, pommes Golden,
fromage de chèvre, vinaigrette au champagne 14\$





SOCIÉTÉ
TRAITEUR
∞

Soupe crémeuse

Potage de courges musquées de la Ferme Forget,
gingembre doux et pommes du Verger Charbonneau 9\$

*Agnolotti à la
courge musquée*

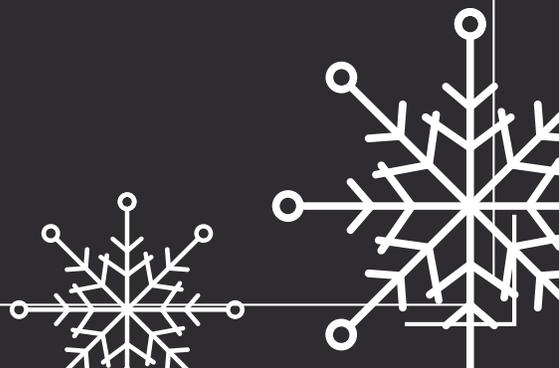
Sauce crémeuse à la sauge,
beurre et poivre noire, parmesan 9\$

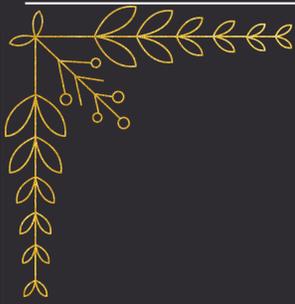
Cavatelli

Cavatelli aux champignons sauvages,
truffe noire et parmesan 14\$

Bisque de Homard

La bisque de homard des Îles de la Madeleine,
Crème fraîche à l'estragon, Cognac 12\$





SOCIÉTÉ
TRAITEUR
∞

Pavé de saumon de l'Atlantique

Laqué à l'érable et moutarde de Meaux, couscous hivernal,
courges musquées, estragon, ail et marjolaine 26\$

Canard confit

Sauce cerises noires et romarin,
purée de pomme de terre aux herbes et haricots verts 34\$

Boeuf Wellington

Effiloché de bœuf en pâte feuilletée, sauce à la truffe, purée de pomme de terre
aux herbes et beurre de noisette avec carottes ancestrales 38\$

Option avec filet mignon - Prix du marché

Filet Mignon

Prix du marché

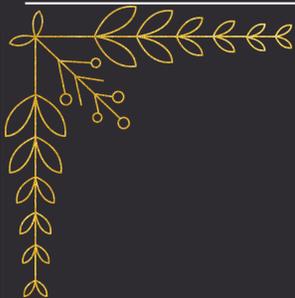
Steak de chou-fleur

Purée de céleri-rave et miso, shiitake et amandes rôties 28\$

Flétan du Pacifique

Purée topinambour, beurre blanc, shiitake, haricots français - Prix du marché





SOCIÉTÉ
TRAITEUR
∞

Mini bûche de Noël

Chocolat, mascarpone et fruits de saison 12\$

Carmine

Crème vanille et framboises, génoise aux amandes 12\$

Chocolat Royal

Mousse de chocolat noir sur biscuit aux amandes 12\$

