

R&Y Chef Traiteur

WWW.R-AND-Y.COM INFO@R-AND-Y.COM- 9221 DE GROSBOIS, 514-655-7575



Menu des fêtes 2018 - R-and-Y Chef Traiteur

Section traditionnelle

Soupe : 11,50 \$ / litre

- ❖ Soupe aux pois et jambon à la cardamome
- ❖ Crème de volailles aux poireaux
- ❖ Potage à la courge tomatée

Salade : 39,50 \$/ 10 pers - 79 \$ / 20 pers

- ❖ Salade de pommes de terre (mayonnaise, poivrons, céleri, petit pois)
- ❖ Salade de pâte (carotte, poivron, céleri, pesto)
- ❖ Salade de verdure, concombre, tomates, vinaigrette aux fines herbes

Viande : 65 \$ / 10 pers - 130 \$/ 20 personne

- ❖ Ragout de boulette à l'effiloché de cochon
- ❖ Rôti de poitrine de dinde, sauce au jus
- ❖ Tourtière aux trois viandes

Accompagnement : 38 \$/ 10 pers - 76\$/ 20 pers

- ❖ Purée de pomme de terre
- ❖ Riz pilaf
- ❖ Pomme de terre grelot au four

Légumes : 45 \$ / 10 pers - 90 \$/ 20 pers

- ❖ Carottes au beurre
- ❖ Haricots provençal
- ❖ Légumes racines braisés

Dessert : 8 \$ / unité

- ❖ Tarte au sucre
- ❖ Bûche de Noël
- ❖ Biscuits maison au beurre noisette et pépite de chocolat

Section traditionnelle de luxe

Soupe : 12,50 \$ / litre

- ❖ Soupe à l'oignon à l'érable et cognac
- ❖ Potage Parmentier au bacon de canard
- ❖ Velouté de champignons à la ciboulette

Salade : 45 \$ / 10 pers - 90 \$ / 20 pers

- ❖ Salade de pommes de terre, mayonnaise aux œufs cuits durs et câpres (carotte, céleri, poivron, échalote)
- ❖ Salade de pâte à la méditerranéenne (olive, tomates séchées, parmesan, poivron, champignon)
- ❖ Salade César (vinaigrette à l'ail confite, crouton maison, copeaux de parmesan, bacon, zeste de citron)

Viande : 78 \$ / 10 pers - 156 \$ / 20 personne

- ❖ Cubes de gibier bourguignon
- ❖ Rôti de poitrine de dinde farci de cerf haché, sauce au whiskey
- ❖ Tourtière à l'effiloché de sanglier et pintade

Accompagnement : 46\$ / 10 pers - 92 \$ / 20 pers

- ❖ Pommes de terre grelots, lyonnaise au gras de wagyu
- ❖ Riz basmati et sauvage
- ❖ Pomme de terre parisienne rissolée

Légumes : 45 \$ / 10 pers - 90 \$ / 20 pers

- ❖ Carottes au beurre
- ❖ Haricots provençal
- ❖ Poivrons, champignons portobello et zuchinnis au four

Dessert : 9 \$ / unité

- ❖ Buchette de Noël au cacao
- ❖ Brownies fondant aux bananes et pacanes caramélisées
- ❖ Crème brûlée au coureur des bois

Section internationale de luxe

Soupe : 13,50 \$ / litre

- ❖ Minestrone aux prosciutto rôti
- ❖ Crème de poivrons au pesto
- ❖ Potage à la patate douce au gingembre et citronnelle

Salade : 54 \$ / 10 pers - 108 \$ / 20 pers

- ❖ Salade d'avocat, tomates cerises, concombre, poivrons (vinaigrette au sésame et agrume)
- ❖ Salade grecque et feta émiettée, aux cornichons maison
- ❖ Salade style tabouleh au balsamique (Couscous, quinoa, tomate, concombre, poivron, coriandre)

Viande : 130 \$ / 10 pers - 260 \$/ 20 personne

- ❖ Rôti de mignon de bœuf, sauce au vin
- ❖ Cassoulet de canard et lapin
- ❖ Cuisse de dinde confite, désossée, sauce aux champignons et vin blanc

Accompagnement : 67 \$/ 10 pers - 134 \$/ 20 pers

- ❖ Purée de pommes de terre au foie gras
- ❖ Risotto au fromage oka
- ❖ Gratin dauphinois

Légumes : 50\$ / 10 pers - 100 \$/ 20 pers

- ❖ Asperge au beurre
- ❖ Pois sucrés amandine
- ❖ Carottes en feuille à l'estragon

Dessert : 12 \$ / unité

- ❖ Gâteau au fromage au fraises au Grand Marnier
- ❖ Buchette au chocolat et caramel fleur de sel
- ❖ Mini Paris-Brest