



MENU DES FÊTES

21 DÉCEMBRE  AU 3 JANVIER

COMMANDE MINIMUM 4 JOURS À L'AVANCE.

RÔTI DE DINDE

11.95 \$/PORTION

Dinde fraîche désossée, roulée, rôtie et tranchée, nappée de sauce brune classique et accompagnée de sauce aux canneberges dans un contenant allant au four.

Offert en paires de 2, 4, 6, 8, 10... portions.

* 140 g de viande cuite nette, 4oz de sauce et 2 oz de canneberges.

* L'option B/B, blanche et brune est basée sur un ratio de 3:1.

BLANCHES BRUNES BLANCHES ET BRUNES

LES FARCES

3.00 \$/PORTION

Porc haché frais, oignons sautés, chapelure, œuf et herbes fraîches, servies en tranches de 1/2 pouces.

Marrons **ou** canneberges **ou** champignons forestiers.

MARRONS CANNEBERGES CHAMPIGNONS

DINDE BRAISÉE DANS SON BOUILLON

11.95 \$/PORTION

Dinde braisée entière, dépecée en morceaux, servie avec la réduction de son bouillon et garnie de canneberges, carottes, poireaux et céleris.

*(140g viande nette).

PORTIONS

RAGOÛT DE BOULETTES TRADITIONNEL

CONTENANT 19.99 \$/800 G, 29.99 \$/1200 G, 49.99 \$/2000 G

Six, neuf **ou** quinze boulettes de porc frais avec ses morceaux de pattes de porc fondantes.

800 G 1200 G 2000 G

JAMBON À L'OS BRAISÉ À L'ÉRABLE

5.50 \$/PORTION DE 250 G (APPROX 21.95 \$/KG)

Décoré de tranches d'ananas, servi avec une sauce à l'érable.

Environ 1/2 lb par personne.

TRANCHÉ ET PRÊT À SERVIR...8.95 \$/PERS (150 G)

Servi dans une sauce à l'érable, garni d'ananas.

À réchauffer au four. Prêt à servir.

Offert en paires de 2, 4, 6, 8, 10... portions.

KG ET/OU PORTIONS

TOURTIÈRE PORC ET VEAU

12.95 \$/ FORMAT 8"

Recette traditionnelle. Viandes de porc et veau fraîchement hachées dans une pâte Brisée.

UNITÉS

TOURTIÈRE DU LAC-SAINT-JEAN

16.95 \$ - 34.95 \$

Mélange de viandes en cubes et pommes de terre Yukon Gold.

Bœuf, porc, veau, volaille et gibiers.

Format rond 8" **et/ou** format cipaille 7.5x9.5".

8" 7.5X9.5"

PURÉE CLASSIQUE

3.25 \$/PORTION

Pommes de terre Yukon Gold, beurre crème.

PORTIONS

GRATIN DAUPHINOIS

4.25 \$/PORTION

Pommes de terre, crème, oignons caramélisés et fromage québécois gratiné et lardons.

Offert **uniquement** en 2, 4, 6, 10 portions.

PORTIONS

LES LÉGUMES

3.25 \$/PORTION

- Légumes du moment à l'huile d'olive extra-vierge.

- Haricots classiques à l'échalote.

- Légumes racines rôtis à l'huile d'olive extra-vierge.

LÉGUMES HARICOTS LÉGUMES RACINES

SALADE DE BETTERAVES

2.50 \$/PORTION

Betteraves cuites et tranchées au vinaigre de framboise, balsamique et oignons rouges.

PORTIONS

COMMANDEZ EN LIGNE



LEMAITREBOUCHER.COM





LE MAÎTRE BOUCHER

BOUTIQUE  GOURMANDE

NOS CLASSIQUES

BOURGUIGNON

12.95 \$/PORTION

Boeuf, fond de veau, vin rouge, champignons, carottes, lardons et oignons perlés (120 g viande nette).

PORTIONS

COQ AU VIN

11.95 \$/PORTION

Cuisse de poulet de grain, fond de veau, vin rouge, champignons, carottes, oignons perlés et lardons.

PORTIONS

CAILLE DÉSOSSÉE FARCIE

14.95 \$/PORTION

Confit d'oignons aux figes et foie gras. Sauce au porto.

PORTIONS

SAUMON EN CROÛTE DE NOISETTES

14.95 \$/PORTION

Saumon du Nouveau-Brunswick, purée de panais.

PORTIONS

À LA SOUPE

SOUPE ET POTAGE

3.95 \$/PORTION

Carottes et gingembre **ou** champignons **ou** crème de tomates.

CAROTTES CHAMPIGNONS TOMATES

DESSERTS

TARTE FRAISES ET RHUBARBE

12.75 \$/TARTE

TARTES

TARTE PACANES ET SIROP D'ÉRABLE

13.75 \$/TARTE

TARTES

TARTE POMMES ET SIROP D'ÉRABLE

12.75 \$/TARTE

TARTES

Jour de la cueillette :

Nom :

Téléphone :

Numéro compte client :

Heure de la cueillette :

Prénom :

Courriel :

Création compte client :

Oui, contactez-moi dans les 48 H

* Un numéro de compte est requis lors de l'acceptation de votre commande dans notre système. Une confirmation vous sera envoyée, dans les jours qui suivent.

Toutes les commandes seront prépayées, lors de leurs préparations, pour faciliter le flux aux caisses.

Votre numéro de compte vous sera demandé au moment de la cueillette.

