



Jean Bouffe vous présente son menu des Fêtes 2009

Conçu spécialement pour toutes vos réceptions des fêtes, notre menu traditionnel de première qualité saura vous faciliter la tâche tout en vous assurant de manger comme des rois!

Recevoir n'a jamais été aussi agréable!

Soupes, salades et entrées

Velouté de dinde (1 litre, 4 personnes) ❄	13.00 \$
Velouté de courges poivrées, céleri-rave et garam masala (1 litre, 4 personnes) ❄	9.25 \$
Salade de cœurs d'artichauts, palmiers et prosciutto (750 ml, 4 à 5 personnes)	12.00 \$
Salade de légumineuses à la noix de coco (750 ml, 4 à 5 personnes)	10.50 \$
Minicipailles de cerf, faisan et pintade et chutney à la mangue (2 unités, 2 personnes) ❄	9.50 \$
Baluchons d'escargots, fromage de chèvre et duxelles et son coulis (2 unités, 2 personnes)	8.25 \$
Feuilletés aux fruits de mer (4 unités, 4 personnes)	10.25 \$

Plats principaux

Ragoût de boulettes et pattes de cochon (1 litre, 3 à 4 personnes) ❄ Un vrai bon ragoût fait à partir d'une recette des plus traditionnelle. Sans accompagnement.	17.00 \$
Mijoté de wapiti aux baies de genièvre et légumes racines (1 litre, 4 personnes) ❄ Cubes de wapiti très tendres, mijotés plusieurs heures dans une sauce au vin rouge, aux baies de genièvre et consommé. Garni de carottes, navets, céleri et champignons. Sans accompagnement.	26.00 \$
Cuisses de canard confites, aux baies sauvages et canneberges (2 unités, 2 personnes) ❄ Cuisses de canard du Lac Brome confites, préparées avec la saumure de notre chef. Offert avec une sauce aux baies sauvages et canneberges. Sans accompagnement.	15.00 \$
Paupiettes de faisan farcies aux tomates séchées, sauce madère (2 unités, 2 personnes) ❄ Paupiettes de faisan farcies de cerf, porc, sanglier et tomates séchées. Servies avec une sauce madère et une compote d'oignons rouges et canneberges. Sans accompagnement.	17.00 \$
Dinde farcie entière (15 à 18 personnes) Dinde complète dorée et juteuse à point. Cuite avec une farce de veau et porc de notre chef et offerte avec une sauce maison sublime. Dinde de 6 à 7 kg avant cuisson. Se réchauffe facilement au four en moins de 2 heures.	85.00 \$

Classiques

Tourtière de la Nouvelle-France ❄️	33.00 \$
Tourtière d'antan composée de jarrets de porc, de bœuf et porc hachés maigres et de pommes de terre dans une pâte feuilletée. Donne environ 16 portions comme entremets ou 8 portions comme plat de résistance. 2,3 kg.	
Tourtière traditionnelle ❄️	12.00 \$
Tourtière traditionnelle de porc haché maigre, relevée d'un assemblage de sarriette, de sauge et de clous de girofle. Assiette de 10 pouces. Donne 6 beaux morceaux. (850 g)	
Quiche aux poireaux, gruyère et bacon ❄️	13.50 \$
Onctueuse et savoureuse. Assiette de 10 pouces. Donne 6 beaux morceaux. (750 g)	
Quiche paysanne ❄️	12.00 \$
Quiche au jambon, tomates fraîches, brocolis, courgettes, poivrons, oignons, champignons et fromage dans un mélange d'œufs et crème. Assiette de 10 pouces. Donne 6 beaux morceaux. (750 g)	
Pâté au poulet ❄️	15.00 \$
Classique et délicieux! Assiette de 10 pouces, donne 6 beaux morceaux. (980g)	

Desserts

Tarte au sucre maison (10 pouces, 6 à 8 morceaux)	14.00 \$
Gâteau aux fruits maison (500 g, <i>quantité limitée</i>)	12.00 \$
Gâteau aux fruits maison extra-vieilli, cuvée 2008 (500 g, <i>quantité très limitée</i>)	15.00 \$
Sucre à la crème et fudge (moitié-moitié, 900 g, dans un emballage cadeau)	14.00 \$

Pêchés-mignons

Caponata (500 ml)	7.50 \$
Trempepette californienne (500 ml)	7.00 \$
Vinaigrette maison à la moutarde à l'ancienne et au miel (250 ml)	4.50 \$
Emballage cadeau de 4 marinades	25.00 \$
Ketchup aux fruits (500 ml)	6.00 \$
Cornichons <i>Bread & Butter</i> (500 ml)	6.75 \$
Ketchup aux oignons (250 ml)	3.75 \$
Compote de canneberges et oranges (250 ml)	4.50 \$

Pour commander

Placez votre commande dès aujourd'hui en communiquant avec nous au (450) 656-8195 du lundi au vendredi de 9 h à 16 h ou par courriel à info@jeanbouffe.com.

Notez qu'il sera possible de placer votre commande du menu des Fêtes via notre site Internet à partir du samedi 28 novembre 2009.

Date limite pour commander : vendredi, 18 décembre 2009, midi

Livraisons et cueillettes

Livraisons : Mardi 22 décembre 2009, entre 18 h et 21 h
Mercredi 23 décembre 2009, entre 9 h et 16 h
Mercredi 23 décembre 2009, entre 18 h et 21 h
Jeudi 24 décembre 2009, entre 9 h et 13 h

Cueillettes : Mercredi 23 décembre 2009, entre 8 h et 20 h
Jeudi 24 décembre 2009, entre 8 h et 13 h

Jour de l'An : Il n'y aura aucune livraison pour la période du Jour de l'An cette année. Par conséquent, si vous désirez des produits pour cette période, vous devrez commander et obtenir la livraison à partir des choix ci-haut. **Notez que vous pourrez congeler les produits afin de garder toute la fraîcheur.** Les items affichant le symbole de congélation (❄) peuvent être congelés sans en altérer leurs goûts.

Notes

Nous offrons gratuitement la livraison pendant les périodes ci-haut mentionnées et dans nos secteurs habituels, pour tout achat de plus de 40.00 \$, sinon un frais de livraison de 5.00 \$ s'appliquera. Aucun minimum requis pour les cueillettes.

Pour d'autres secteurs de livraison et d'autres dates, communiquez avec nous pour plus d'information.

Tous nos plats sont livrés frais et les méthodes de préparation vous seront remises avec chacun des plats.

Fêtes et réceptions de groupes et/ou d'entreprises

Nous préparons des menus sur mesure pour des groupes de 25 à 300 personnes. Pour connaître nos menus ou placer une commande, veuillez communiquer avec nous.

