

MENU DES FÊTES

Jean Bouffe

FRAIS
DEPUIS
15
ANS

Édition 2020

Des fêtes magiques avec Jean Bouffe!

Canapés et entrées

| | |
|--|----------|
| Gravlax de saumon à l'aneth 200 g ❄️ | 11,00 \$ |
| Filet de saumon de l'Atlantique mariné au sel, sucre, fines herbes et aneth. Offert tranché. Sert 2 à 3 personnes en entrée ou 15 à 20 canapés. Emballé sous vide. | |
| Tartinade au saumon fumé 250 g ❄️ | 12,00 \$ |
| Mélange froid de saumon fumé, crème sure et fromage à la crème, légèrement relevé au raifort et citron. Donne 25 canapés. Offert avec 25 croûtons maison. | |
| Tartinade chaude d'artichauts et parmesan 400 g | 13,00 \$ |
| Tartinade onctueuse d'artichauts marinés et fromage parmesan frais. Cuire 20 minutes et servir chaude. Donne 25 canapés. Offert avec 25 croûtons maison. | |
| Caponata italienne 500 g | 11,00 \$ |
| Salsa italienne de première qualité à base d'aubergines et de tomates. Semblable à une bruschetta, parfaite pour garnir des croûtons ou des biscottes. Donne 25 canapés. Offert avec 25 croûtons maison. | |
| Canapés de mini quiches - florentines et lorraines 12 unités, 6 de chaque ❄️ | 12,00 \$ |
| Trempelette étagée 700 g | 13,50 \$ |
| Trempelette en étages composée d'un mélange de crème sure au fromage, d'une salsa maison à la mangue légèrement relevée, d'une brunoise de légumes frais et de fromage cheddar. Parfait avec des nachos. | |
| Cretons de porc maison 250 g ❄️ | 5,00 \$ |

Soupes

| | |
|---|----------|
| Velouté de dinde 4 personnes ❄️ | 13,00 \$ |
| Recette traditionnelle onctueuse faite à partir d'un bon bouillon de dinde et généreusement garnie de petits morceaux de dinde. | |
| Minestrone 4 personnes ❄️ | 9,25 \$ |
| Potage aux patates douces et maïs 4 personnes ❄️ | 9,25 \$ |

Plats principaux

Ragoût de boulettes et pattes de cochon 1 kg, 3 à 4 personnes ✨ 23,00 \$
Un vrai bon ragoût fait à partir d'une recette traditionnelle. Sans accompagnement.

Dinde farcie entière

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. Nous vous conseillons d'agrémenter cette dinde de notre compote de canneberges et oranges.

Demi-dinde : Pour environ 5 personnes 37,00 \$
Moitié d'une dinde de 4,5 à 5 kg (10 à 11 lbs) avant cuisson. Se réchauffe en une heure et demie.

Petite : Pour environ 10 personnes 70,00 \$
Dinde de 4,5 à 5 kg (10 à 11 lbs) avant cuisson. Se réchauffe en deux heures.

Grande : Pour environ 15 personnes 95,00 \$
Dinde de 6 à 7 kg (13 à 15 lbs) avant cuisson. Se réchauffe deux heures et demie.

Jarrets d'agneau braisés au porto 2 unités, 2 personnes ✨ 25,00 \$
Braisés plusieurs heures, les jarrets d'agneau sont très tendres et savoureux. Repas haut de gamme garantie. Emballés sous vide. Sans accompagnement.

Cuisses de canard confites 2 unités, 2 personnes ✨ 16,50 \$
Cuisses de canard préparées avec la saumure de notre chef. Emballées sous vide. Sans accompagnement.

Râble de lapin farcie, sauce forestière aux olives 1 morceau d'environ 450 g, 2 personnes ✨ 34,00 \$
Râble de lapin entièrement désossé, farci d'une succulente duxelles et cuit en roulade. Offert avec une sauce maison forestière aux olives. 1 morceau convient amplement pour 2 personnes. Emballé sous-vide et non coupé. Sans accompagnement.

Bourguignon de bœuf 1 kg, 4 à 5 personnes ✨ 28,00 \$
Cubes de bœuf très tendres, mijotés plusieurs heures dans une sauce au vin rouge et au bouillon de bœuf et garnis d'oignons perlés. Sans accompagnement.

Osso buco de porc, sauce à l'orange 2 unités, 2 personnes ✨ 16,50 \$
Jarrets de porc très tendre dans une sauce tomatée parfumé à l'orange. Emballées sous vide. Sans accompagnement.

Casserole de fruits de mer au vin blanc et safran 1 kg, 3 à 4 personnes 32,00 \$
Mijoté doucement, cette casserole de première qualité saura satisfaire les fines bouches. Garnie de pétoncles, crevettes, calmars et palourdes (aucun goberge...). Servir tel quel ou sur un lit de linguine. Sans accompagnement.

Carottes rôties aux fruits séchés 700 g, 4 personnes 9,00 \$
Légumes d'accompagnement par excellence, parfaitement rôtis et garnis de canneberges et abricots séchés. Se marie très bien avec tous les plats principaux de ce menu.

Gratin de pommes de terre et céleris-raves 700 g, 4 personnes 10,00 \$
Gratin onctueux. Se marie très bien avec tous les plats principaux de ce menu.

Classiques

Tourtière de la Nouvelle-France ✨

Tourtière d'antan composée de jarrets de porc, de bœuf et porc hachés maigres et de pommes de terre dans une pâte feuilletée.

Petite : 800 g. Donne 2 à 3 portions comme plat de résistance ou 6 portions comme entremet 16,00 \$

Grande : 2,3 kg. Donne 6 à 8 portions comme plat de résistance ou 16 portions comme entremet 40,00 \$

Tourtière traditionnelle ✨

Tourtière de type pâté à la viande faite de porc haché maigre, relevée d'un assemblage de sarriette, de sauge et de clous de girofle. Nous vous conseillons d'agrémenter cette tourtière de notre ketchup aux fruits.

8 pouces : Donne 3 à 4 portions. 11,00 \$

10 pouces : Donne 5 à 6 portions. 16,50 \$

Tourte de gibier ❄️

Tourte de première qualité, principalement garnie d'une farce de cerf, faisan et pintade, et également de volaille et de lanières de bœuf, le tout rehaussé de saveurs originales pour le temps des fêtes. Nous vous conseillons d'agrémenter cette tourte de notre chutney maison à la mangue.

| | | |
|-------------|-----------------------|----------|
| 8 pouces : | Donne 4 à 5 portions. | 18,00 \$ |
| 10 pouces : | Donne 5 à 7 portions. | 28,00 \$ |

Quiche paysanne ❄️

Quiche au jambon, légumes et garnie de tomates fraîches

| | | |
|-------------|-----------------------|----------|
| 8 pouces : | Donne 3 à 4 portions. | 10,50 \$ |
| 10 pouces : | Donne 5 à 6 portions. | 16,00 \$ |

Pâté au poulet ❄️

| | | |
|-------------|-----------------------|----------|
| 8 pouces : | Donne 3 à 4 portions. | 10,75 \$ |
| 10 pouces : | Donne 5 à 6 portions. | 16,50 \$ |

Pâté végétarien au millet, boulghour et miso ❄️

| | | |
|------------|-----------------------|----------|
| 8 pouces : | Donne 3 à 4 portions. | 10,50 \$ |
|------------|-----------------------|----------|

Condiments

| | |
|---|---------|
| Ketchup aux fruits 500 ml | 6,00 \$ |
| Compote de canneberges et oranges 250 ml | 4,50 \$ |
| Chutney à la mangue 250 ml | 5,00 \$ |
| Cornichons <i>Bread & Butter</i> 500 ml | 6,75 \$ |

Desserts

Tarte au sucre ❄️

| | | |
|-------------|-----------------------|----------|
| 8 pouces : | Donne 4 à 6 portions. | 9,00 \$ |
| 10 pouces : | Donne 6 à 8 portions. | 14,00 \$ |

Gâteau au fromage café-moka entier, donne 6 portions 17,00 \$

Gâteau Reine-Elizabeth ❄️ entier, donne 6 portions 11,00 \$

Gâteau aux fruits maison vieilli, cuvée 2020 Environ 500 g, *quantité limitée* 15,50 \$

Gâteau aux fruits maison extra vieilli, cuvée 2019 Environ 500 g, *quantité très limitée* 16,50 \$

Mignardises



Pour notre Menu des fêtes, **Jean Bouffe s'associe avec Mignardise** pour vous offrir une gamme de desserts de luxe, préparés par des artisans de chez nous avec des ingrédients de première qualité, le tout présenté avec le plus grand soin. Idée cadeau parfaite pour vos convives ou pour vous-même!

www.mignardise.ca



Bûche de Noël Pralinée

Bûche classique pur beurre, joliment décorée.
8 pouces. Pour 10 à 12 personnes

31,00 \$



Bûche de Noël au chocolat

Bûche classique pur beurre, joliment décorée.
8 pouces. Pour 10 à 12 personnes

31,00 \$



Truffes au chocolat et fleur de sel

Emballage-cadeau de 12 truffes exceptionnelles

15,00 \$
+ taxes



Sélection de mignardises - A

Petites bouchées de desserts de luxe.
3 variétés : Paris-Brest, coupe framboise et chocolat blanc, palais-royal
Emballage-cadeau de 15 unités

21,00 \$



Sélection de mignardises - B

Petites bouchées de desserts de luxe.
3 variétés : Gâteau opéra, coupe caramel, tartelette au fromage
Emballage-cadeau de 15 unités

21,00 \$



Biscuits sablés au beurre

Emballage-cadeau de 26 biscuits. Moitié à la vanille et moitié au chocolat

10,00 \$

Pour commander

Placez votre commande dès aujourd'hui sur notre site internet à partir de la section du menu des fêtes.

Pour toutes questions ou pour placer votre commande par téléphone, vous pouvez communiquer avec nous au (450) 656-8195 du lundi au vendredi de 8 h à 16 h ou par courriel à info@jeanbouffe.com.

Date limite pour commander : jeudi 17 décembre 2020, minuit

À NOTER : En prévision d'un fort volume de demandes, nous devons possiblement limiter le nombre de commandes. Par conséquent, nous vous suggérons fortement de ne pas attendre la date limite pour commander.

Livraisons et cueillettes

Livraisons :

mercredi 23 décembre 2020, entre 9 h et 13 h
mercredi 23 décembre 2020, entre 17 h et 21 h
jeudi 24 décembre 2020, entre 9 h et 13 h

Cueillettes :

mercredi 23 décembre 2020, entre 8h30 et 17 h
jeudi 24 décembre 2020, entre 8 h et 13 h

Jour de l'An :

Il n'y aura aucune livraison pour la période du Jour de l'An. Par conséquent, si vous désirez des produits pour cette période, vous devez commander et obtenir la livraison à partir des choix ci-dessus. **Notez que vous pouvez congeler les produits, afin d'en conserver toute la fraîcheur.** Les items affichant le symbole de congélation (*) peuvent être congelés sans en altérer le goût.

Notes

Un dépôt de 25% est requis pour toutes les commandes de plus de 200,00\$. Nous communiquerons avec vous. Les produits de ce menu sont non-taxables, sauf indication contraire.

Nous offrons la livraison gratuitement pendant les périodes mentionnées ci-haut et dans nos secteurs habituels pour tout achat de plus de 50,00 \$, sinon des frais de livraison de 5,00 \$ s'appliquent (incluant les taxes). Aucun minimum requis pour les cueillettes.

Tous nos plats sont livrés frais (non congelés) et les méthodes de préparation sont remises avec chacun des plats.

Mangez comme des rois sans tracas

