Édition 2021

Canapés, entrées et salades

Gravlax de saumon à l'aneth 200 g ❄ — 12,00 $
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 ❄ — 11,00 $
Mélange froid de saumon fumé, crème sure et fromage à la crème, légèrement relevé au raifort et citron.
Donne 25 canapés. Croûtons vendus séparément.

Tartinade chaude d'artichauts et parmesan 400 g — 12,00 $
Tartinade onctueuse d'artichauts marinés et fromage parmesan frais. Cuire 20 minutes et servir chaude.
Donne 25 canapés. Croûtons vendus séparément.

Caponata italienne 500 g — 9,00 $
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. Croûtons vendus séparément.

Croûtons maison 25 unités — 3,50 $
Croûtons de ciabatta nature fait maison, idéal pour accompagner vos canapés.

Canapés de mini quiches - florentines et lorraines 12 unités, 6 de chaque ❄ — 12,00 $

Salade de couscous et quinoa au miel et cari 1000 ml — 11,50 $

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.

Bisque de homard 4 personnes ❄ — 16,00 $
Fait entièrement maison à partir de vraies carcasses de homard.

Minestrone 4 personnes ❄ — 9,50 $

Velouté d'asperges 4 personnes ❄ — 10,50 $

Plats principaux

Ragoût de boulettes et pattes de cochon 1 kg, 3 à 4 personnes ❄ — 24,00 $
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 — 40,00 $
  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 — 77,00 $
  Dinde de 4,5 à 5 kg (10 à 11 lbs) avant cuisson. Se réchauffe en deux heures.
- Grande : Pour environ 15 personnes — 105,00 $
  Dinde de 6 à 7 kg (13 à 15 lbs) avant cuisson. Se réchauffe deux heures et demie.

Cuisses de canard confites 2 unités, 2 personnes ❄ — 17,50 $
Cuisses de canard préparées avec la saumure de notre chef. Emballées sous vide. Sans accompagnement.

Bourguignon de bœuf 1 kg, 4 à 5 personnes ❄ — 31,00 $
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.

Joues de porc, sauce madère aux petits légumes 2 unités, 2 personnes ❄ — 24,00 $
Tendres et savoureuses, elles se réchauffent à même le sac sous-vide. Emballé sous-vide.
Sans accompagnement. Quantité limitée.

Casserole de fruits de mer au vin blanc et safran 1 kg, 3 à 4 personnes — 33,00 $
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.

Chou rouge braisé à l'italienne 700 g, 4 à 5 personnes — 10,00 $
Légumes d'accompagnement. Se marie très bien avec la plupart des plats principaux de ce menu.

Flan de carottes au gruyère 700 g, 4 à 5 personnes — 10,00 $
Légumes d'accompagnement. Se marie très bien avec la plupart des plats principaux de ce menu.

Mousseline de pommes de terre à l'ail confit 800 g, 4 à 5 personnes — 11,00 $
Mousseline onctueuse garni de cheddar fort. Se marie très bien avec la plupart des 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 — 17,50 $
- Grande: 2,3 kg. Donne 6 à 8 portions comme plat de résistance ou 16 portions comme entremet — 42,00 $

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.	18,50 $
10 pouces :	Donne 5 à 7 portions.	29,00 $

Quiche à la ricotta et saucisse chorizo ❄

8 pouces :	Donne 3 à 4 portions.	10,50 $
10 pouces :	Donne 5 à 6 portions.	17,00 $

Pâté au poulet ❄

8 pouces :	Donne 3 à 4 portions.	11,00 $
10 pouces :	Donne 5 à 6 portions.	17,00 $

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 *Bread & Butter* 500 ml	6,75 $

Desserts

Tarte au sucre ❄

8 pouces :	Donne 4 à 6 portions.	9,50 $
10 pouces :	Donne 6 à 8 portions.	15,00 $

Gâteau aux dattes et noix entier ❄ — 11,50 $
Sublime avec un café ou un thé, voir même avec un plateau de fromages

Pouding chômeur à l'érable et aux petits fruits entier ❄ — 13,00 $

Gâteau aux fruits maison vieilli, cuvée 2021 Environ 500 g, *quantité limitée* — 16,00 $

Gâteau aux fruits maison extra vieilli, cuvée 2020 Environ 500 g, *quantité très limitée* — 17,00 $

Pour notre Menu des fêtes cette année, Jean Bouffe s'associe avec ***FG Chocolatiers*** *pour vous offrir des bûches de Noël artisanales soigneusement décorées ainsi qu'une luxuriante gamme de gâteries sucrées. Pour vous ou pour faire plaisir à un proche.*
fgchocolatiers.com

Bûche de Noël choco-framboises

Génoise chocolat, mousse chocolat noir, mousse à la framboise.
6,5 pouces. Pour 6 à 8 personnes. Quantité limitée. 30,00 $

Bûche de Noël sucre à la crème

Génoise vanille roulée avec crème au beurre au sucre à la crème.
6,5 pouces. Pour 6 à 8 personnes. Quantité limitée. 38,00 $

Macarons français

Emballage-cadeau de macarons fabriqués à la main par FG Chocolatiers. Conserver au congélateur.

Sélection Jean Bouffe : caramel fleur de sel, praliné noisette, chocolat noir 80%.
6 macarons 11,50 $ +tx

12 macarons, parfums variés. 23,00 $ +tx

Chocolats fins haut de gamme

Faits entièrement à la main. Les emballages-cadeaux contiennent un assortiment de chocolats provenant des collections caramels, fruits, noix et/ou pralinés. Ils sont tous bons, uniques et joliment confectionnés. Aucune modification possible des assemblages. Décorée d'un ruban de Noël.

Emballage-cadeau de 6 chocolats fins 13,50 $ +tx

Emballage-cadeau de 12 chocolats fins 23,50 $ +tx

Emballage-cadeau de 24 chocolats fins 42,00 $ +tx

Tartinades onctueuses de fabrication artisanale de première qualité.

Idéal pour les rôtis du matin, les crêpes, les garnitures de cupcake ou simplement comme trempette pour des fruits frais. Divin!

Tartinade Caramel fleur de sel 130 ml 6,00 $
Tartinade Caramel fleur de sel 300 ml 12,00 $

Tartinade Caramel à la framboise 130 ml 6,00 $

Tartinade Choco noisette 130 ml 7,00 $

Emballage-cadeau de 3 parfums 130 ml
Fleur de sel, framboise, choco noisette
Décorée d'un ruban de Noël. 19,00 $

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 : samedi 18 décembre 2021, minuit

À NOTER : En prévision d'un fort volume de demandes, nous devrons 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 :
jeudi 23 décembre 2021, entre 9 h et 13 h
jeudi 23 décembre 2021, entre 17 h et 21 h
vendredi 24 décembre 2021, entre 9 h et 13 h

Cueillettes :
jeudi 23 décembre 2021, entre 8h30 et 17 h
vendredi 24 décembre 2021, 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