



Menu 2022

Canapés

Gravlax de saumon à l'aneth 200 g ❄️	14,00 \$
Filet de saumon de l'Atlantique mariné au sel, sucre, fines herbes et aneth. Pour 2 à 3 personnes en entrée ou 15 à 20 canapés. Tranché et 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.	
Brie fondant aux pommes, canneberges, pacanes et Brandy 700 g	24,00 \$
Grande meule de fromage brie double crème entière (550 g) offerte avec un savoureux mélange sucré-salé tout fait (150 g). Bon pour un groupe de 6 à 12 personnes. Mettre au four 30 minutes. Croûtons vendus séparément.	
Tartinade chaude d'artichauts et parmesan 400 g	13,50 \$
Tartinade onctueuse d'artichauts marinés et fromage parmesan frais. Mettre au four 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 de ciabatta fait maison 25 unités	
Nature	3,50 \$
Sel de mer et origan	5,00 \$
Canapés de mini-quiches – tomates séchées/épinards et lorraines 12 unités, 6 de chaque ❄️	14,00 \$

Soupes

Velouté de dinde 4 personnes ❄️	13,00 \$
Recette traditionnelle onctueuse faite à partir d'un bon bouillon de dinde et généreusement garni de petits morceaux de dinde.	
Bisque de homard 4 personnes ❄️	16,00 \$
Faite entièrement maison à partir de vraies carcasses de homard.	
Soupe aux légumes 4 personnes ❄️	11,00 \$
Remplie de légumes frais taillés.	
Soupe de pommes, courges et cari 4 personnes ❄️	10,50 \$
Doux mélange de saveurs avec une touche sucrée.	

Plats principaux

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.

Cette année, l'approvisionnement en dinde sera difficile, par conséquent, nous ne pourrons pas offrir les formats « petite » et « grande » comme auparavant. Nous garantissons toutefois que le format « entière » soit une dinde d'au moins 5 kg (avant la farce et la cuisson) ce qui est parfait pour un groupe d'au moins 10 personnes. Les dindes n'étant pas toutes identiques, certaines pourraient atteindre 7 kg.

SVP ne pas nous demander de vous remettre la plus grosse possible...

Quantité limitée

Demi :	Pour au minimum 5 personnes Moitié d'une dinde de 5-7 kg (11-15 lbs) avant cuisson et avant farce 750 ml de sauce maison incluse Se réchauffe en une heure et demie	47,00 \$
Entière :	Pour au minimum 10 personnes Dinde entière de 5-7 kg (11-15 lbs) avant cuisson et avant farce 1500 ml de sauce maison incluse Se réchauffe en deux heures	90,00 \$

Ragoût de boulettes et pattes de cochon 1 kg, 3 à 4 personnes ❄

Un vrai bon ragoût fait à partir d'une recette traditionnelle. 12 boulettes par pot et 240 g de pattes de cochon désossées. Sans accompagnement.

Bourguignon de bœuf 1 kg, 4 à 5 personnes ❄

Cubes de bœuf très tendres, mijotés plusieurs heures dans une sauce au vin rouge, bouillon de bœuf et garnis d'oignons perlés. Sans accompagnement.

Râble de lapin farci, sauce forestière aux olives 1 morceau d'environ 450 g, 2 personnes ❄

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.

Jarrets d'agneau braisés au porto 2 unités, 2 personnes ❄

Braisés plusieurs heures dans une sauce maison de porto et de bière, ces jarrets d'agneau sont très tendres et savoureux. Repas haut de gamme garanti. Emballés sous vide. Sans accompagnement.

Casserole de fruits de mer au vin blanc et safran 1 kg, 3 à 4 personnes

Mijoté doucement, cette casserole de première qualité saura satisfaire les fines bouches. Garnie de pétoncles, crevettes, calmars et palourdes (aucun goberge). Servir telle quel ou sur un lit de linguine. Sans accompagnement.

Cubes de carottes rôties à la grecque 700 g, 4 à 5 personnes

Chou rouge braisé à l'italienne 700 g, 4 à 5 personnes

Mousseline de patates douces 850 g, 4 à 5 personnes

Mousseline onctueuse garnie de cheddar fort.

Riz blanc et sauvage aux poivrons 650 g, 4 à 5 personnes

Riz de première qualité facile à réchauffer.

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	43,00 \$

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 4 à 6 portions.	17,00 \$

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.	19,50 \$
10 pouces :	Donne 5 à 7 portions.	30,00 \$

Quiche aux poireaux, gruyère et bacon ❄️

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

Pâté au poulet ❄️

8 pouces :	Donne 3 à 4 portions.	12,50 \$
10 pouces :	Donne 4 à 6 portions.	20,00 \$

Pâté végétarien au millet, boulghour et miso ❄️

8 pouces :	Donne 3 à 4 portions.	11,50 \$
------------	-----------------------	----------

Desserts et gourmandises

Tarte au sucre ❄️

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

Gâteau Reine-Élisabeth entier ❄️

11,50 \$

Brownies maison 500 g, 4 à 6 portions, non coupés ❄️

14,00 \$

Gâteau aux fruits maison vieilli, cuvée 2022 Environ 500 g, *quantité limitée*

18,00 \$

Gâteau aux fruits maison extra vieilli, cuvée 2021 Environ 500 g, *quantité très limitée*

19,00 \$

Noix caramélisées au sirop d'érable 200 g, *idée cadeau!*

8,50 \$ +tx

Légèrement relevées et entièrement faites maison, ces noix sont à découvrir.
Emballage cadeau décoré d'un ruban de Noël.

Condiments

Ketchup aux fruits 500 ml 6,50 \$

Compote de canneberges et oranges 250 ml 5,00 \$

Chutney à la mangue 250 ml 5,50 \$

Cornichons *Bread & Butter* 500 ml 7,50 \$

FG Chocolatiers



Pour notre Menu des fêtes, 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-caramel fleur de sel 34,00 \$
Génoise chocolat, mousse au chocolat noir 70%, crémeux au caramel fleur de sel et perles craquantes au caramel.
6,5 pouces. Pour 6 à 8 personnes.
Quantité limitée



Bûche de Noël au sucre à la crème 40,00 \$
Génoise vanille roulée avec crème au beurre au sucre à la crème, 100% beurre.
6,5 pouces. Pour 6 à 8 personnes.
Quantité limitée



Macarons français
idée cadeau!

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

6 macarons, parfums variés 12,50 \$ +tx

12 macarons, parfums variés 24,50 \$ +tx



Chocolats fins haut de gamme
idée cadeau!

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. Décoré d'un ruban de Noël.
Quantité limitée

Emballage-cadeau de 6 chocolats fins 14,50 \$ +tx

Emballage-cadeau de 12 chocolats fins 27,00 \$ +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!
Quantité limitée



Tartine Caramel fleur de sel 130 ml 6,50 \$

Emballage-cadeau de 3 tartinades de 130 ml chacune
Fleur de sel, framboise, choco-noisette
Décoré d'un ruban de Noël
idée cadeau!

21,00 \$

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 (poste 1) du lundi au vendredi de 8 h à 16 h ou par courriel à info@jeanbouffe.com.

Date limite pour commander : dimanche 18 décembre 2022, 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 :

- Périodes disponibles :
 - **vendredi 23 décembre 2022, entre 9 h et 13 h**
 - **vendredi 23 décembre 2022, entre 17 h et 21 h**
 - **samedi 24 décembre 2022, entre 9 h et 13 h**
- Pour les villes de Chambly et Carignan, seules les deux périodes du vendredi seront possibles. Pour la ville de St-Philippe, seule la période de samedi est possible.
- Livraison gratuite 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).
- Pour toutes les livraisons, une surcharge de carburant de 2,00\$ s'applique (incluant les taxes).

Cueillettes :

- Périodes disponibles :
 - **vendredi 23 décembre 2022, entre 8h30 et 17 h**
 - **samedi 24 décembre 2022, entre 8 h et 13 h**
- Simplement vous présenter à l'une ou l'autre des deux périodes de cueillettes pour récupérer votre commande.
- Aucun minimum requis si vous choisissez une cueillette.

Notes

- ✓ **Il sera impossible de modifier votre commande après le 18 décembre.**
- ✓ Un dépôt de 25% est requis pour toutes les commandes de plus de 200,00\$. Nous communiquerons avec vous si vous optez de ne pas payer la totalité en ligne.
- ✓ Les produits de ce menu sont non-taxables, sauf indication contraire.
- ✓ Tous nos plats sont livrés frais (non congelés) et les méthodes de préparation se retrouvent sur chacun des plats.
- ✓ 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 certains produits afin d'en conserver toute la fraîcheur. Les items affichant le symbole de congélation (❄) peuvent être congelés sans en altérer le goût.

