



## Édition 2017

*Vous souhaitez épater vos invités? Jean Bouffe est votre solution rêvée pour garnir parfaitement votre table tout en vous facilitant la tâche. Notre menu propose une grande sélection de mets savoureux, audacieux et copieux pour un succès garanti!*

**Recevez en grand avec Jean Bouffe!**

### Entrées et canapés

<b>Tartinade au saumon fumé 250 g</b> *	12,00 \$
Mélange froid de saumon fumé, crème sure et fromage à la crème, légèrement relevé au raifort et citron. Fait 25 canapés. Offert avec 25 croûtons maisons.	
<b>Tartinade chaude d'artichauts et parmesan 400 g</b>	13,00 \$
Tartinade onctueuse d'artichauts marinés et fromage parmesan frais. Cuire 20 minutes et servir chaude. Fait 25 canapés. Offert avec 25 croûtons maisons.	
<b>Caponata italienne 500 g</b>	11,00 \$
Salsa italienne de première qualité à base d'aubergines et de tomates. Comme pour une bruschetta, parfaite pour garnir des croûtons ou des biscottes. Fait 25 canapés. Offert avec 25 croûtons maisons.	
<b>Arancinis au parmesan et champignons 8 unités</b> *	11,00 \$
Entrée italienne classique de boulettes de risotto pannées avec coulis de tomates maison. 1 ou 2 arancinis par personne. Réchauffer 10 minutes et servir chaud.	
<b>Canapés de mini quiches - Florentines et lorraines 12 unités, 6 de chaque</b> *	12,00 \$
<b>Trempelette étagée 700 g</b>	13,00 \$
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.	
<b>Salade de couscous et quinoa au miel et cari 1000 ml</b>	11,00 \$

### Soupes

<b>Velouté de dinde 4 personnes</b> *	13,00 \$
Recette traditionnelle onctueuse faite à partir d'un bon bouillon de dinde et généreusement garnie de petits morceaux de dinde.	
<b>Minestrone 4 personnes</b> *	8,25 \$
<b>Velouté de courges poivrées, céleri-rave et garam masala 4 personnes</b> *	9,25 \$

## Plats principaux

**Ragoût de boulettes et pattes de cochon** 1 kg, 3 à 4 personnes ✳ 22,00 \$  
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.

### Bourguignon de bœuf

 1 kg, 4 à 5 personnes ✳

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 accompagnements.

28,00 \$

**Mijoté de poulet à la bière, miel et moutarde** 1 kg, 4 à 5 personnes ✳ 22,00 \$  
Sans accompagnements.

### Cuisses de canard confites

 2 unités, 2 personnes ✳

Cuisses de canard préparées avec la saumure de notre chef. Emballées sous vide.

16,50 \$

## 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 entremets 15,00 \$

**Grande** : 2,3 kg. Donne 6 à 8 portions comme plat de résistance ou 16 portions comme entremets 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 notre ketchup aux fruits avec cette tourtière.

**8 pouces** : Donne 3 à 4 portions. 10,00 \$

**10 pouces** : Donne 5 à 6 portions. 15,00 \$

### 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 notre chutney maison à la mangue avec cette tourte.

**8 pouces** : Donne 4 à 5 portions. 18,00 \$

**10 pouces** : Donne 5 à 7 portions. 28,00 \$

### Quiche aux poireaux, bacon et gruyère ✳

**8 pouces** : Donne 3 à 4 portions. 10,00 \$

**10 pouces** : Donne 5 à 6 portions. 15,00 \$

## Quiche au saumon fumé ❄️

8 pouces : Donne 3 à 4 portions.	10,00 \$
10 pouces : Donne 5 à 6 portions.	15,00 \$

## Pâté au poulet ❄️

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

## Desserts, idées-cadeaux et péchés mignons

### Tarte au sucre ❄️

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

Verrines de mousse au chocolat 4 unités 13,00 \$

Brownies 4 morceaux 12,00 \$

Biscuits santé aux dattes, avoine et coco 6 unités 6,00 \$

Gâteau aux fruits maison vieilli, cuvée 2017 Environ 500 g, *quantité limitée* 14,50 \$

Gâteau aux fruits maison extra vieilli, cuvée 2016 Environ 500 g, *quantité très limitée* 16,00 \$



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.  
[www.mignardise.ca](http://www.mignardise.ca)



**Bûche de Noël (chocolat ou pralinée)** 30,00 \$  
Bûche classique pur beurre, joliment décorée. Chocolat ou pralinée au choix.  
8 pouces. Pour 10 à 12 personnes



**Truffes au chocolat et fleur de sel** 14,50 \$  
Emballage-cadeau de 12 truffes exceptionnelles + taxes



**Sélection de mignardises - A** 21,00 \$  
Petites bouchées de desserts de luxe.  
3 variétés : Paris-Brest, coupe framboises et chocolat blanc, tartelette aux noix, pommes et canneberges  
Emballage-cadeau de 15 unités



**Sélection de mignardises - B** 21,00 \$  
Petites bouchées de desserts de luxe.  
3 variétés : Gâteau opéra, coupe caramel, tartelette au citron  
Emballage-cadeau de 15 unités

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 \$

## Pour commander

Placez dès aujourd'hui votre commande 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](mailto:info@jeanbouffe.com).

Date limite pour commander : lundi 18 décembre 2017, minuit

## Livraisons et cueillettes

### Livraisons :

vendredi 22 décembre 2017, entre 17 h et 21 h

samedi 23 décembre 2017, entre 9 h et 15 h

dimanche 24 décembre 2017, entre 9 h et 13 h

### Cueillettes :

vendredi 22 décembre 2017, entre 17 h et 20 h

samedi 23 décembre 2017, entre 8 h et 16 h

dimanche 24 décembre 2017, 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 devrez commander et obtenir la livraison à partir des choix ci-dessus. **Notez que vous pourrez 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

Nous offrons la livraison gratuitement pendant les périodes mentionnées ci-haut et dans nos secteurs habituels pour tout achat de plus de 40,00 \$, sinon des frais de livraison de 5,00 \$ s'appliqueront (incluant les taxes). Aucun minimum requis pour les cueillettes.

Les produits de ce menu sont non-taxables, sauf indication contraire.

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

## Mangez comme des rois sans tracas

