



Chers Clients,

La Boutique Espace Gourmand du Jolivent est heureuse de vous présenter son menu traiteur.

Nous vous proposons de déguster nos plats gourmets dans le confort de votre foyer.

Le temps des fêtes est le moment idéal pour réserver votre menu et recevoir vos convives en grand tout en profitant de vos invités. !

Vous souhaitant d'agréables fêtes.

La brigade culinaire du Jolivent



CONTACTEZ NOUS

Tel: +1 450 243 4272

Courriel: info@jolivent.ca

Adresse: 667, chemin Bondville
Lac Brome JOE 1R0

MENU TRAITEUR



Menu Traiteur

Soupes & Potages

	1L
Carottes & gingembre	16
Crème d'asperges aux oignons blancs	20
Choux-fleurs	16
Crème de champignons	16
Crème d'oignons caramélisés	16
Pois jaunes & lardons	18
Chaudrée de palourdes	19
Bisque de homard	22
Chèvre et betteraves	20



Salades

	\$/kg
kale, quinoa et canneberges	36
Méditerranéenne (tomates, concombres, oignons, olives, feta)	36
Couscous (tomates séchées, oignons, olives, feta)	29
Salade de betterave	29
Salade de pomme de terre	29

Plateaux à partager

(Minimum 6 personnes)

Crudités & trempettes	à partir de 30
Sélection de fromages du Québec (Fromages (500g), raisins, noix et chutney)	à partir de 90
Sélection de charcuterie et pâtés (Charcuteries 500g, olives, oignons et cornichons marinés)	à partir de 90

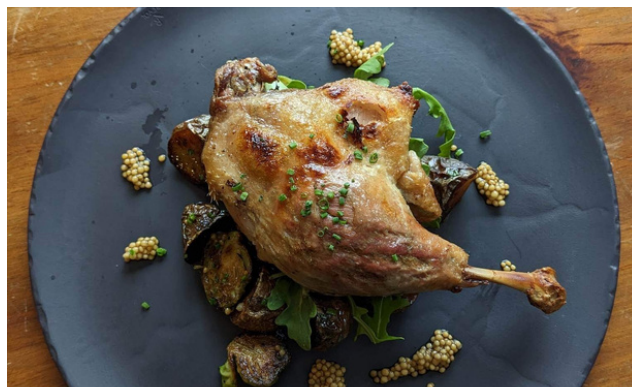
Tartes & Quiches (9")

Quiche Lorraine (jambon-cheddar fort)	22
Quiche épinard-chèvre	22
Quiche champignons, oignons et fromage suisse	22
Tarte poireaux et volaille	24
Tourte au saumon	24
Tourtière 3 viandes (veau, porc et bœuf)	24
Tourte au poulet	24
Tourte au canard	25

Entrées et Bouchées

(**minimum 6 unités)

Ravioli de champignons	8/un
Pâté chaud vietnamien	4.95/un - 50/dz
Feuilleté de pétoncles ** et crème de gingembre	20/un
Feuilleté aux escargots et roquefort**	12/un
Gésiers de canard confits	14/300g
Crevettes sur canne à sucre**	7/un
Feuilleté de légumes (végan)**	10/un



Accompagnement divers

	\$/pers
Gratin Dauphinois	7
Gratin Savoyard	8
Purée de pommes de terre à l'ail	8
Purée de céleri-rave, de choux-fleurs	8
Choux de Bruxelles aux lardons	8
Bouquetière de légumes	6
Olives sardanes/ méditerranéennes	22/kg



Viandes et Poissons

(Protéine seulement-minimum 6 personnes)

**Précommande nécessaire	\$/pers
Carré Agneau	35
Carré de cerf	35
Suprême de pintade braisé au vin rouge	22
Dinde entière farcie et rôtie**	60/kg
Demi poule de Cornouailles farcie aux marrons	20
Cassoulet Toulousain	26
Terrine de foie gras de canard	20/100g
Foie gras cuit au sel	22/100g
Jambon braisé 8h	55/kg
Filet de truite farcie	22
duxelles de champignons en pâte feuilleté	
Gravlax de saumon	60/kg
vodka et baie roses	
Bœuf Wellington individuel (avec foie gras)	28
Bœuf Wellington pour 6-10 pers	24
Jarret d'agneau braisé au vin rouge	30

Desserts

(8 portions minimum)

Délice à l'érable	à partir de 80
Saint Honoré	à partir de 60
Bûche Jolivent	à partir de 60
Plateau de brownies	à partir de 24