

**Presse Café**  
vous présente

**SERVICE**  
*Traiteur*  
*- à la carte -*

.....  
Vous préparez un événement? Lunch, réunion  
d'affaires, cocktail, soirée ou autres, laissez-  
nous le plaisir de vous aider à ravir vos invités!  
Notre équipe attentionnée et ponctuelle est à  
votre « service traiteur » !  
.....

**ST-HYACINTHE** Bistro-Traiteur  
1500, rue des Vétérinaires  
(au coin de Sicotte)  
Saint-Hyacinthe, Québec, J2S 7C6  
450 773-8521 poste 0140

## **BOUCHÉES**

1. *Canapés belges à la bière noire, au gruyère et aux duxelles de champignons*
2. *Bruschetta de tomates, basilic et mozzarella*
3. *Pique de tomates au basilic, chorizo et bocconcini*
4. *Velouté de roquette au parmesan*
5. *Crème de betterave au yogourt grec*
6. *Confit de canard sur mousseline de carottes à la mandarine*
7. *Crêpe de riz au canard confit et sauce laqué*
8. *Magret de canard fumé roulé à la roquette et confit de canneberges*
9. *Blanc de poulet farci et sa mayonnaise au cari et à la noix de coco*
10. *Dés de blanc de poulet grillé, tomates, oignons frits et sauce tartare*
11. *Fondu croustillant de porc braisé sauce BBQ sur julienne de pommes vertes et pavot*
12. *Tataki de bœuf sur un nid de rémoulade*
13. *Mini-burger de bœuf fumé avec moutarde et concombres marinés*
14. *Crevettes marinées à la mangue et salsa tomates séchées*
15. *Crevettes marinées au citron vert*
16. *Sucettes de foie gras au cacao et fleur de sel*
17. *Perles de chèvre au poivre rose sur croûtons de pain au basilic*
18. *Petit baluchon de prosciutto au foie gras et chutney de figes*
19. *Fine tranche de bavette marinée avec parmesan, épinards et sauce à la moutarde*
20. *Étagé de homard sur lit d'avocat à l'orange et sauce gribiche*
21. *Carpaccio de bœuf épicé et fines herbes*
22. *Céviche de pétoncles au citron et au lait de coco*
23. *Tataki de saumon mariné au yogourt grec épicé à l'indienne*
24. *Tartare de saumon, œufs de truite et pousses de coriandre*
25. *Tartare de saumon fumé et salsa verte au citron vert*
26. *Gravlax de saumon aux épices, légumes grillés sur vermicelles de riz*
27. *Tilapia croustillant sur crème aux câpres*
28. *Truite fumée sur pain doré à l'érable*
29. *Émincé de veau grillé sur butternut en purée*
30. *Paella chorizo et fruits de mer avec riz et légumes*

**8 bouchées/pers. = +/- 16,00 \$** par personne

**12 bouchées/pers. = +/- 22,00 \$** par personne

**16 bouchées/pers. = +/- 28,00 \$** par personne

(Prix peut être ajusté en fonction du choix des bouchées et surtout du nombre de personnes)

## ENTRÉES

*Choix de salade du jour*

\* \* \*

*Potage, crème ou velouté Maison*

## REPAS PRINCIPAL

1

**Mignon de porc braisé sauce poivre et cognac**  
*avec purée de pomme de terre et brunoise de légumes sautés*

2

**Poitrine de poulet grillée sauce teriyaki aux champignons**  
*avec mousseline de carottes à la mandarine, guacamole et confit d'oignons*

3

**Poitrine de poulet parmigiana regiano**  
*avec fettucini et légumes à l'italienne*

4

**Poitrine de poulet grillée sauce crème et vin blanc**  
*avec fettucini et légumes au beurre*

5

**Longe de saumon sauce teriyaki aux champignons**  
*avec riz basmati et légumes à l'orientale*

6

**Longe de saumon sauce crème et vin blanc**  
*avec riz basmati et légumes au beurre*

7

**Médallions de porc aux pommes caramélisées,**  
*avec purée de courge et légumes au beurre*

8

**Bœuf Bourguignon**  
*avec riz basmati et légumes au beurre*

9

**Coq au vin**  
*avec légumes d'hiver*

10

**Sauté de bœuf à l'orientale**  
*avec nouilles de riz et légumes à l'orientale*

**Plat +/- 9,95 \$**

**Avec entrée & café +/- 11,95 \$**

**Avec dessert +2,00 \$**

(Prix peut être ajusté en fonction du choix des bouchées et surtout du nombre de personnes)

**Informez-vous!**

## **PÂTES**

**Grand choix de pâtes !**

**Si vous avez des suggestions ou demandes spéciales,  
n'hésitez pas à communiquer avec nous !**

**ST-HYACINTHE** Bistro-Traiteur  
1500, rue des Vétérinaires  
(au coin de Sicotte)  
Saint-Hyacinthe, Québec, J2S 7C6  
**450 773-8521 poste 0140**