DEUX GOURMANDES TRAITEUR

Repas à l'assiette

Les prix sont fonction d'un groupe de 50 personnes et plus.
Pour groupe de 25 à 49 personnes: + 2.50$/pers
Pour groupe de moins de 25 personnes, vous référez aux autres sections de menu cocktail ou buffet chaud

REPAS 3 SERVICES: À partir de 29.50$/pers. (vaisselle, service et pourboire en sus)
REPAS 4 SERVICES: À partir de 38.00$/pers. (vaisselle, service et pourboire en sus)

*Il est possible d'ajouter des canapés pour l'apéro – Voir section Cocktail dînatoire

Nous vous suggérons d'opter pour le service de nos employés afin de profiter pleinement de votre événement.

Contactez nos coordonnatrices pour un menu thématique, une formule plats à partager
ou pour obtenir une soumission sur mesure!

Entrées froides

CARPACCIO DE BOEUF FAÇON DEUX GOURMANDES — 13.00
Prosciutto grillé, dijonnaise, huile de parmesan et vrilles de pois verts

DÉCLINAISON DE FOIE GRAS — 19.00
Trois façons, poires et Belle de Brillet

GRAVLAX DE CERF — 16.00
Variation de champignons sauvages, gravlax de cerf
Tuiles de fromage Hercule de la Laiterie Charlevoix

PLANCHE ANTIPASTI À L'ITALIENNE À PARTAGER — 12.50
Charcuterie (Speck, saucisson parmesan et Capicollo), fromages du Québec (2),
pain aux olives, aux graines de citrouille et baguette classique, légumes grillés antipasto,
olives marinées, mini-cornichons et petits oignons marinés, tomates et bocconcini, basilic,
réduction balsamique et fleur de sel, déco figues fraîches, romarin, abricots séchés

SALADE BURRATA
Nouveauté à venir pour le printemps 2021

SALADE DE BETTERAVES EN PLUSIEURS FAÇONS — 14.00
Fromage de chèvre Capriny et noisettes torréfiées

TARTARE DE BŒUF
Nouveauté à venir pour le printemps 2021

TARTARE DE SAUMON ÉMULSION DE SÉSAME — 12.00
Échalote marinée au miel et citron, shiitakes frits et vrilles de pois verts

TERRINE DE VEAU POIVRE ET ARMAGNAC — 9.75
Brioche maison, légumes marinés et purée d'argousier

VERDURETTE ESTIVALE — 9.50
Asperges effilées, fromage féta du Québec, pacanes torréfiées et figues fraîches

Entrées chaudes

ARANCINI
Nouveauté à venir pour le printemps 2021

CROUSTILLANTS DE LAPIN CONFIT 15.00
Émulsion de romarin et verdurette florale (entrée tiède)

FLAN DE PORC BRAISÉ ET SA LAQUE FUMÉE 13.00
Purée de pois verts, pommes acidulées
Champignon King et crumble d'herbes

FONDANT DE CHEDDAR 12.50
Fumé au bois de pommier, poire pochée à la bière noire
Pop corn au caramel salé

PÉTONCLE FLAMBÉ À L'ARMAGNAC 19.00
Purée de chou-fleur, salsa de champignons aux pistaches
Oignon pickle grillé et huile d'herbes fraîches
Suppl $ pour pétoncle U10 *

RAVIOLI MAISON DE HOMARD 19.00
Pâte à l'encre de seiche farciE de homard
Bouillon de parmesan à la bisque de crevette, maïs et piment d'Espelette

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES DES SOUS-BOIS 9.00
Huile de truffe, copeaux de parmesan et pousses d'herbes fraîches

TARTELETTE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES 12.00
Migneron de Charlevoix, beurre de pacanes à l'érable
Caramel de porto et huile d'herbes fraîches
Ajoutez du foie gras, suppl 5$

Potages et veloutés

CAPPUCCINO DE PANAIS AU MIEL 7.00
Poivre torréfié, garniture au prosciutto et courgette déglacée au Xérès
Mousseuse ou crème fraîche au piment d'Espelette

CRÈME DE CAROTTES, MIEL ET GINGEMBRE 7.00
Carottes rôties et crème fraîche à la sauge

CRÈME DE CÉLERI-RAVE À L'HUILE DE NOIX 7.00
Flan de porc frit, petits pois et espuma à la pomme verte

GASPACHO DE BETTERAVES ROUGES 5.00
Pommes, échalotes frites, noix de pin grillées
Crème fraîche Capriny et ciboulette

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS SAUVAGES 7.00
Pleurotes grillés et mousseuse à la truffe

VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT 7.00
Garniture à l'orge, maïs et piment d'Espelette
Ajout homard 4$

PAIN FRAIS D'ARTISAN BOULANGER ET BEURRE 1.50

Plats de résistance

CUISSE DE CANARD CONFITE 23.50
Sauce Sortilège truffée
Purée de panais au miel et poivre torréfié
Variation de champignons sauvages (Champignons King et crumble)
Légumes du moment

FILET MIGNON DE BŒUF (6oz) 30.00
Sauce au poivre torréfié et whisky
Purée de céleri-rave à l'huile de noix, crumble d'herbes
Légumes du moment

FILET MIGNON DE CERF (6oz) 34.00
Sauce au poivre des Dunes et estragon
Pommes de terre fondantes
Légumes du moment

MIGNON DE PORC ET FLAN BRAISÉ 20.00
EN CROÛTE DE PROSCIUTTO
Sauce aux pommes et cheddar fumé
Purée de carottes au beurre-noisette, crumble d'herbes
Légumes du moment

ONGLET DE BŒUF 25.00
Sauce au poivre torréfié et whisky
Purée de patates douces au fromage Hercule de Charlevoix
Crumble d'herbes
Légumes du moment

PARMENTIER DE CANARD CONFIT 17.00
Tombée de légumes en julienne
Sauce au foie gras et crème de cassis de l'Île d'Orléans

PÂTE MAISON GOURMANDE
Nouveauté à venir pour le printemps 2021

POITRINE DE POULET MANCHON FARCI 19.00
AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES
Sauce Bordelaise à la pancetta
Purée de patates douces au fromage Hercule
Légumes du moment

SAUMON LAQUÉ AU CARAMEL D'HERBES
Nouveauté à venir pour le printemps 2021

SHORT RIBS DE BOEUF CAB 27.00
Sauce demi-glace à la bière noire vanillée
Polenta crémeuse au 1608
Variation d'oignons, crème sure fumée
Légumes du moment

Desserts à l'assiette

Sweet table ou table à desserts thématique - Voir section Cocktail dînatoire / Station dessert

BROWNIES CARAMEL SALÉ ET POIRE — 7.00
Déclinaison de brownies et poires
Gelée et ganache de poire, pacanes émiettées et éclats de caramel

CHEESECAKE ARGOUSIER — 8.00
Ajoutez un sorbet maison à l'argousier pour 2$ de plus

CRÈME BRÛLÉE À L'ÉRABLE — 6.00
Crème brûlée classique rehaussée de crème de coureur des bois

POT DE CRÈME CHOCOLAT FAÇON SMORES — 7.00
Chantilly au caramel et crumble salé au sirop d'érable

TARTE AU CITRON LEMON CURD DÉCONSTRUITE — 7.00
Avec meringue séchée

TRILOGIE DES DEUX GOURMANDES
Nouveauté à venir pour le printemps 2021

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE — 4.00 - 6.00
Plusieurs variétés disponibles:
Cake ou Naked cake (vanille, citron, chocolat, red velvet), Cheesecake caramel, brownies et pacanes, Gâteau style tarte au citron, Framboisier, Gâteau tiramisu, Royal au chocolat, Shortcake aux fraises du Québec et chocolat blanc (En saison)
Nous sommes également ouverts à vos suggestions!
À noter que ces gâteaux ne peuvent pas tous être présentés en plusieurs étages

GÂTEAU DE MARIAGE — 6.75 - 9.00
Il nous fera plaisir de discuter de vos inspirations

DEUX GOURMANDES
info@2gourmandes.ca T. 418 687-3389 2gourmandes.ca