



Fête des mères

PROMO

3350\$*
/pers.

du 10 au 12 mai 2024

FORMULE BUFFET FROID 12 personnes et plus

Choix de salade :

- Salade de nouille soba
- Salade de brocolis, graines de tournesol, canneberges séchées et fromage 1608
- Salade mesclun, copeaux de parmesan, pacanes torréfiées et vinaigrette xérés
- Salade de couscous à l'orange, pistaches et canneberges

Pain aux betteraves maison,
garni de poulet, d'oignons confits,
noix de Grenoble et roquette

Ciabatta gourmet fumé, coppa, mortadelle,
gouda fumé, pickles maison et mustarda

2 choix de salades gourmandes

Plateau de charcuterie et fromage

Assortiment de mignardises

+ jus d'orange et mousseux

**+ jus
d'orange
et
mousseux**

Pour offrir à
vos invités
un délicieux
mimosa !

* taxes, livraison et services en sus.

418 626-1010
2gourmandes.ca



Cocktail dînatoire



FORMULES DISPONIBLES:

- À l'unité: minimum 12 bouchées par choix de bouchées
- Formule 5 à 7 : 6 à 8 bouchées par personne
- Formule dînatoire: 12 à 18 bouchées par personne

Coup de coeur



Bouchée végétarienne



Bouchée sans gluten



*Commande totale de 150\$ et plus avant taxes

Les canapés vous seront livrés avec les instructions de montage ou de cuisson pour réchauffer

Nous vous suggérons d'opter pour le service de nos employés afin de profiter pleinement de votre événement, voir avec votre conseiller



info@2gourmandes.ca

T. 418 687-3389

2gourmandes.ca

Bouchée froide

| | |
|--|---|
|   BACON 'CANDY' 3.25 Érable, sésame et cardamome | RILLETTE DE CERF ET FOIE GRAS 3.75 Gelée de griotte au sapin baumier et pain façon pancake |
|  MAKI DE CREVETTES ET MANGUE 3.25 Concombre, graines torrifiées, laitue croquante et mayonnaise épicée à la mangue |   CAVIAR D'AUBERGINE RÔTIE 3.25 Tahini, pistaches, grenade et naan grillé |
| TERRINE DE PORC ET ABRICOTS 3.25 Cassis de l'île et bretzel | TARTARE DE BŒUF 3.50 Jaune d'œuf fumé, purée d'oignon à l'ail noir et noix de pin |
|  TARTARE DE SAUMON 3.75 Riz sauvage soufflé, shiitake caramélisé, érable, zeste de citron confit sur chip de wonton frit | CANARD FUMÉ 3.75 Mousse de chèvre poire caramélisée |
| SATAY DE BŒUF EN CROÛTE D'ÉPICES FAÇON CHIMICHURRI 3.50 Aïoli curcuma |   GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER 3.95 Crème yuzu, pickle maison et rösti de pomme de terre |
|  MOUSSE DE RICOTTA CITRON ET TOMATE 3.25 Crumble aux herbes, pistaches et sablé au parmesan |   TATAKI DE THON 3.75 Sésame, émulsion de thé vert et edamame rôti |
|  CRÈME DE FROMAGE BULGARE 3.25 Compoté de figues et feuilleté au miel | LOLLIPOP DE PÉTONCLE ET PROSCIUTTO 4.00 Sirop d'argousier, gingembre et miel |

Bouchée chaude

| | |
|---|--|
|  ARANCINI MOZZARELLA ET BOEUF BRAISÉ 3.25 Sauce Ranch maison au raifort |  POULET FRIT AU BABEURRE 3.50 Cornichon maison et mayonnaise au bacon |
| CREVETTE EN WONTON 3.50 Laque à la mangue épicée |  TATIN DE TOMATE ET D'ÉCHALOTE 3.25 Fromage de brebis |
| KEFTA D'AGNEAU AUX ÉPICES GARAM MASALA 3.50 Tzatziki citronnée au gingembre | BIRRIA AU BŒUF 3.25 Féta, oignon mariné maison, sauce chipotlé lime |
| CAKE DE CRABE 3.75 Crémeuse de maïs au safran | CHIPS DE MORUE AUX ÉPICES 3.50 Émulsion au citron et à l'ail rôti |
|   FONDANT AUX 4 FROMAGES 4.00 Nappé de caramel à la bière noire |  BHAJIS AUX OIGNONS 3.25 Sauce Raïta |
|  DUMPLING AU CANARD CONFIT 3.50 Farci shiitaké, légumes croquants et une sauce à l'orange et au miso |  SATAY DE CERF AUX ÉPICES BORÉALES 3.75 Émulsion aux champignons sauvages |

Minimum de 12 par choix de bouchées

Station gourmande

Incluant nourriture et matériel

Minimum de 40 personnes

STATION ANTIPASTO

18.75/personne

Charcuteries fines (Salami calabrese, saucissons, capicollo, prosciutto)
Variété de fromages Québécois
Confits d'oignons maison, moutardes et marinades, purée à la Belle de Brillet et fruits séchés
Mini brochette de tomates et bocconcini frais, basilic et réduction balsamique
Salade de brocoli, fromage 1608, graines de tournesol et oignons rouges
Raisins rouges
Assortiment de pains frais et croûtons

STATION TACOS

Une portion par personne

11.25/personne

Faire le choix de 2 viandes parmi: Morue, porc effiloché, poulet grillé, crevette ou Jackfruits BBQ
Légumes d'accompagnement pour garniture (chou rouge, iceberg, carotte râpée, pico de gallo, coriandre)
Sauces en pipette (crème sure à la lime, mayonnaise à l'avocat, chimichurri)

STATION GNOCCHIS

Une portion par personne

12.50/personne

Gnocchi à la joue de bœuf braisé
Gnocchi aux champignons des sous bois
Condiments variés : Crumble aux herbes, copeaux de parmesan, bacon émietté, huile de truffe, oignons verts et oignons frits

STATION MAC N CHEESE

Une portion par personne

11.75/personne

Mac N cheese saucisse à la bière noire
Mac N cheese classique
Mac N cheese homard
Condiments variés : Ciboulette, copeaux de parmesan, bacon émietté, caramel balsamique et crumble de cheetos +3.00

STATION BAR À PRETZEL Une portion par personne 9.75/personne
 Pretzels géants
 Cannelle moulue et sucre
 Sésame noir
 Fleur de sel
 Trempage : Chocolat noir, sauce mornay et caramel salé

STATION BAR À HÛÎTRE 12.00/personne
 Huître fraîche (quantité de votre choix, on inclus dans ce prix 2/pers)
 Quartier de citron et lime
 Mignonette
 Pomme-grenade
 Tabasco

STATION SALADE EN POT MASSON Une portion par personne 7.00/personne
 Choisir jusqu'à 2 variétés:
 Salade de penne au pesto de tomates séchées, légumes grillés et parmesan
 Salade de couscous à l'orange, pistaches et canneberges, Salade de céleri-rave et carottes au canard fumé
 Salade mesclun, copeaux de parmesan, pacanes torréfiées, vinaigrette au xérès
 Salade de pommes de terre, moutarde de Meaux, prosciutto grillé et miel
 Salade de brocoli, fromage 1608, graines de tournesol et oignons rouges

STATION EAU AROMATISÉE

| | |
|---|--------|
| Table à eau aromatisée 2 saveurs (incluant samovars en verre) | 110.00 |
| Table à eau aromatisée 3 saveurs (incluant samovars en verre) | 150.00 |

Choix de saveurs :

- Melon d'eau, concombre, menthe et lime fraîche
- Framboise, citron, et basilic frais
- Agrumes et coriandre
- Concombre, fraises et kiwi
- Ananas, lime et menthe fraîche

Bouchée sucrée

Minimum 12 par choix de bouchées

| | |
|--|------|
| MINI BEIGNET Saveur choco-noisette | 2.60 |
| MACARONS Saveur de framboise ou amande | 3.00 |
| MINI TARTELETTE AGRUMES Sablé breton, crémeux agrumes, meringue italienne | 4.95 |
| CHOUQUETTE ÉRABLE ET COUREUR DES BOIS Pâte à choux, crémeux coureur des bois et mascarpone | 4.95 |
| MINI ROYAL CHOCOLAT Croustillante praliné, dacquoise noisette, mousse de chocolat noir | 4.95 |
| BROWNIES CARAMEL Brownie aux noix de pécan, crémeux chocolat lacté au caramel salé | 4.95 |
| COCO-CHOCO VÉGANE Mousse de chocolat noir végétane et noix de coco | 4.95 |



Boîte exécutive

Minimum de 5 boîtes identiques.
Maximum de 2 variétés pour 10 boîtes et plus.

LA CLASSIQUE DEUX GOURMANDES

30.75

Pain aux betteraves garni de poulet, d'oignons confits, de noix de grenoble rôties et de roquette
Caviar d'aubergine, pistaches, perles de grenade et na'an grillé
Salade de brocolis avec des graines de tournesol, des canneberges séchées et du fromage 1608
Mignardise

GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER SUR PAIN FRAIS

33.25

Tartine de gravlax d'omble chevalier, tatziki, concombre libanais et tobiko
Salade mesclun, copeaux de parmesan, pacanes torrifiées et vinaigrette au xérès
Caviar d'aubergine, pistaches, perles de grenade et na'an grillé
Fromages fins
Mignardise

LE FOCACCIA GOURMET FUMÉ

30.00

Pain ciabatta, mortadelle, coppa, gouda fumé, pickles maison, mustarda
Antipasto de légumes grillés
Terrine de porc et abricots
Mignardise

SALADE FRAÎCHEUR BURRATA-MELON

31.50

Burrata crémeuse, bébés épinards, orzo au pesto, cantaloup, tomates, perles de balsamique et vinaigrette
Hummus aux betteraves
Antipasto de légumes grillés
Mignardise

ALLERGIE/INTOLÉRANCE

32.00

*Laissez le chef vous concocter une boîte exécutive sur mesure

Boîte à lunch chaude

Minimum de 8 boîtes identiques.
Maximum de 2 variétés pour 16 boîtes et plus.

Chaque boîte à lunch comprend un délicieux pain frais du boulanger accompagné de beurre à la ciboulette, ainsi que des mignardises pour une expérience gourmande incomparable

| | |
|---|-------|
| MIGNON DE PORC FARCI AU CHORIZO ET FROMAGE L'ARRIÈRE-COUR | 28.00 |
| accompagné d'une onctueuse purée de carottes rôties au beurre et de légumes frais du moment | |
| PAVÉ DE MORUE RÔTI | 28.00 |
| accompagné d'une sauce vierge de tomates séchées et des olives kalamata, servi sur un lit de riz aux sept grains façon risotto et accompagné de légumes frais du moment | |
| RAVIOLIS À LA COURGE BUTTERNUT | 33.00 |
| accompagnés d'une sauce à la crème délicatement parfumée à la sauge, parsemés de graines de citrouille épicées et chips de Kale | |
| BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE AUX DUXELLES DE CHAMPIGNONS | 36.00 |
| accompagnée de pommes de terre Gabriel confites et nappée d'une sauce parfumée à la truffe | |
| JOUE DE BŒUF BRAISÉE FAÇON BOURGUIGNON | 37.00 |
| accompagné d'un gratin de tartiflette aux lardons et légumes frais du moment | |
| BOÎTE ALLERGIE/INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE | 36.00 |
| Laissez le chef vous concocter une boîte sur mesure | |

Table d'hôte

Minimum de 25 personnes

La table d'hôte inclus le pain, beurre, café ou thé
*Ajout possible de mises en bouches à votre table d'hôte

CRÉEZ VOTRE TABLE D'HÔTE

| | |
|---|-------|
| 3 services (choix: soupe, repas et dessert) | 56.00 |
| 3 services (choix: entrée, repas et dessert) | 64.00 |
| 4 services (choix: soupe, entrée, repas et dessert) | 72.00 |

TRILOGIE DE BOUCHÉES

10.00

Mousse de ricotta citron et tomate

Crumble aux herbes, pistaches et sablé au parmesan

Caviar d'aubergines rôties

Tahini, pistaches et naan grillé

Gravlax d'omble chevalier

Crème au yuzu, pickle maison et rosti de pommes de terre

ENTRÉES

Carpaccio de tomates avec mousse de burrata aux herbes

Tartare de boeuf

Oignons rouges marinés, pickles de moutarde, jaune d'œuf fumé et noix de pin

Fondant aux 4 fromages

Sauce marinara et basilic

POTAGES

Crème de butternut

Chorizo et crumble

Crème de patates douces

Crème sûre fumée, ciboulette et croûton

Crème de chou fleur rôti

Huile de ciboulette, pois chiches croustillants et croûton



Table d'hôte

REPAS PRINCIPAUX

Magret de canard

Sauce au cassis et tartiflette aux lardons

Mignon de boeuf

Aligot de chou-fleur rôti et légumes

+3.00

Pavé de saumon

Rémoulade et purée de pois

Ballotine de volaille façon Wellington

Foie gras et duxelle de champignons, feuilleté aux herbes et prosciutto croustillant

+3.00

Portobello farci au fromage de chèvre

Noix de pin et mélange de riz

DESSERTS

Douceur estivale

Mousse de fromage à la crème, crémeux aux fraises du Québec et biscuit Joconde

Tartelette aux agrumes

Une base croustillante accompagnée d'une crème aux agrumes et meringue

Décadent chocolaté

Croustillant praliné et mousse de chocolat

AJOUT DISPONIBLE POUR AGRÉMENTER VOTRE EXPÉRIENCE

Table à eau aromatisée 2 saveurs (incluant des samovars en verre)

90.00

Table à eau aromatisée 3 saveurs (incluant des samovars en verre)

110.00

Choix de saveurs :

Melon d'eau, concombre, menthe et lime fraîche

Framboise, citron, et basilic frais

Agrumes et coriandre

Concombre, fraise et kiwi

Ananas, lime et menthe fraîche

Buffet froid

Minimum de 12 personnes

COMBO - L'EXQUIS

22.75

Duo de salades, duo de sandwiches et assortiment de mignardises

Salade thaïlandaise au poulet grillé, asperges et sésame
Salade mesclun, copeaux de parmesan, pacanes torréfiées, vinaigrette au xérès
Baguette Bretzel, jambon au romarin, fromage suisse et mayo dijonnaise
Pain brioché, porc effiloché BBQ, cheddar fort, pickles de légumes, mayo et laitue romaine
Assortiment de mignardises

COMBO - DELUXE

24.75

Bouchée, duo de salades, duo de sandwiches et assortiment de mignardises

Gravlax d'omble chevalier, crème yuzu, pickle maison et rösti de pomme de terre
Salade d'orzo au pesto de tomates séchées, légumes grillés et parmesan
Salade de couscous à l'orange, pistaches et canneberges
Wrap au tofu grillé, hummus végétarien, curry, oignons rouges et tomates
Bagnat, poulet grillé, fromage brie, oignons confits et mayo moutarde et miel
Assortiment de mignardises

COMBO - DIVIN

34.25

Bouchées, duo de salades, duo de sandwiches et assortiment de mignardises

Gravlax d'omble chevalier, crème yuzu, pickle maison et rösti de pomme de terre
Caviar d'aubergines rôties, Tahini, pistaches, grenade et naan grillé
Terrine de porc et abricot, Cassis de l'île et bretzel
Bouchée de Bacon Candy
Salade de pommes de terre, moutarde de Meaux, prosciutto grillé et miel
Salade de brocoli, fromage 1608, graines de tournesol et oignons rouges
Focaccia aux herbes, prosciutto, bocconcini au pesto, tomates, roquette et mayo au basilic
Bagnat, poulet grillé, fromage brie, oignons confits et mayo moutarde et miel
Assortiment de mignardises

Buffet Chaud

Groupe de 12 personnes et plus

COMBO - LE CLASSIQUE 2G

42.00

Duo de salades au choix, un plats principal avec garniture au choix, légumes de saison et assortiment de gourmandises

Salade #1 au choix du client

Salade #2 au choix du client

Un plat principal au choix du client

Un féculent au choix du client

Accompagnement de légumes de saison

Assortiment de gourmandises

COMBO - LE DÉCADENT

54.00

Trilogie de bouchées, duo de salades au choix, deux plats principaux avec garniture au choix, légumes de saison et assortiment de gourmandises

Trilogie de bouchées Terrine de porc et noisettes, caviar d'aubergines rôties et gravlax d'omble chevalier

Salade #1 au choix du client

Salade #2 au choix du client

Plat principal #1 au choix du client

Plat principal #2 au choix du client

Un féculent au choix du client

Accompagnement de légumes de saison

Assortiment de gourmandises

COMBO - LE DINATOIRE

62.00

Trilogie de bouchée, duo de salades au choix, deux plats principaux avec garniture au choix, légumes de saison et assortiment de mignardises

Trilogie de bouchée Terrine de porc et noisettes, caviar d'aubergines rôties et gravlax d'omble chevalier

Salade #1 au choix du client

Salade #2 au choix du client

Plat principal #1 au choix du client

Plat principal #2 au choix du client

Un féculent au choix du client

Un plateau d'antipasto Charcuteries, fromages et marinades

Accompagnement de légumes de saison

Assortiment de mignardises

Buffet Chaud

SÉLECTION DE SALADES

Salade de pommes de terre, moutarde de Meaux, prosciutto grillé et miel
Salade de brocoli, fromage 1608, graines de tournesol et oignons rouges
Salade de céleri-rave au canard fumé
Salade mesclun, copeaux de parmesan, pacanes torréfiées, vinaigrette au xérès
Salade de penne au pesto de tomates séchées, légumes grillés et parmesan
Salade de couscous à l'orange, pistaches et canneberges

SÉLECTION DE PLAT PRINCIPAUX

Mijoté de cerf et sauce au cassis
Filet d'omble chevalier et garniture amandine
Ballotine de volaille façon Wellington (foie gras, duxelle de champignons et prosciutto croustillant)
Châteaubriand de boeuf et sauce bordelaise
Portobello farçi (chèvre chaud, épinard et noix de pin)

SÉLECTION D'ACCOMPAGNEMENTS

Aligot de chou-fleur
Tartiflette aux champignons sauvages
Mélange de riz aux 7 grains

AJOUT POSSIBLE À VOTRE BUFFET

POTAGE AVEC GARNITURES

Velouté de céleri-rave
Velouté de poireaux et poires
Velouté de patate douce

8.00



Porcelaine et ustensiles peuvent être ajoutés à partir de 6.10 par personne. Veuillez consulter nos conseillers lors de votre commande pour plus d'informations.

Livraison sans installation : 30.00 | Livraison et installation : 45.00 | Recherche d'équipement 30.00
Des frais de 5\$ sont applicables pour les emballages sans service.

Veuillez noter que les prix sont sujets à modification sans préavis. Les taxes ne sont pas incluses



info@2gourmandes.ca

T. 418 687-3389

2gourmandes.ca