

# Les Réceptions Pépin Repas chauds

## LES ENTRÉES FROIDES

	Prix	Qté	Total		Prix	Qté	Total
Croque légumes et trempette	1,00 \$			Émincé de tomate italienne et fromage Bocconcini	2,80 \$		
Poire farcie au thon sauce à l'aneth	2,15 \$			Crêpe farcie aux fruits de mer coulis à la mangue	3,50 \$		
Crêpe farcie au jambon Forêt Noir et fromage Emmental	2,35 \$			Crevettes cocktail et sa mousse sauce rosée au cognac	5,50 \$		
Trio de terrine de canard à l'orange et autruche aux raisins	2,50 \$			Fleur de saumon fumé et crevette de Matane	7,95 \$		
Baluchon de mousse au saumon fumé	2,80 \$			<b>Sous-total 1</b>			\$

## LES POTAGES

	Prix	Qté	Total		Prix	Qté	Total
Carotte et orange	1,25 \$			Potage poire et navet	1,25 \$		
Crème de légumes	1,25 \$			Tomate et basilic	1,25 \$		
Patate douce et ail rôti	1,25 \$			<b>Sous-total 2</b>			\$

## LES SALADES

	Prix	Qté	Total		Prix	Qté	Total
Salade du jardin	1,25 \$			Salade d'épinard + romaine aux amandes grillées vinaigrette balsamique	1,55 \$		
Salade César	1,35 \$			Salade d'asperges et orange sauce à l'orange	2,00 \$		
Mesclun de jeunes pousses vinaigrette au pesto	1,45 \$			Salade de deux cœurs artichaut et palmier	2,20 \$		
				<b>Sous-total 3</b>			\$



# Les Réceptions Pépin Repas chauds



## PLATS PRINCIPAUX

	Prix	Qté	Total		Prix	Qté	Total
Émincé de blanc de poulet poire et Balsamique	3,75 \$			Carré de porc miel et moutarde de Meaux sauce aux pommes	6,95 \$		
Brochette de poulet sauce à l'ananas	4,25 \$			Carré de porc rôti dattes et figues	6,95 \$		
Suprême de poulet au Grand Marnier	4,25 \$			Suprême de pintade aux abricots	7,80 \$		
Suprême de poulet au fromage Brie	4,50 \$			Fondue chinoise de bœuf	8,80 \$		
Filet de porc aux canneberges et Porto	4,60 \$			Caille farcie au gibier sauce aux cerises noires	9,50 \$		
Filet de porc aux bleuets	5,40 \$			Poitrine de canard du Lac Brome aux deux poivres	9,50 \$		
Rôti de bœuf au jus	5,85 \$			Cuisseau de lapin farci aux pommes sauce aux figues	15,00 \$		
				<b>Sous-total 4</b>			\$

## COMPLÉMENTS

	Prix	Qté	Total		Prix	Qté	Total
<b>Pommes de terres</b>				<b>Légumes</b>			
Au four	0,50 \$			Fèves mélangées	0,50 \$		
Mousseline	0,50 \$			Carottes miniatures	0,75 \$		
Lyonnaises	0,65 \$			Asperges	1,20 \$		
Gratin Dauphinois	0,75 \$			Mélange grillé au balsamique	1,45 \$		
Parisiennes au beurre persillé	1,00 \$						
<b>Riz Pilaf</b>				<b>Divers</b>			
Aux fines herbes	0,40 \$			Pain et beurre	0,75 \$		
Aux tomates	0,40 \$			Thé, café, tisane	0,75 \$		
Pomme et raisin	0,40 \$			Nappe en tissu	0,75 \$		
				Vaisselle porcelaine	2,25 \$		
				Service	3,70 \$		
				<b>Sous-total 5</b>			\$

# Les Réceptions Pépin Repas chauds



## LES DESSERTS

Duo de mousse au chocolat  
crème anglaise  
et coulis au chocolat

Prix	Qté	Total
1,40 \$		

Gâteau avalanche à l'érable  
et crème anglaise

Gâteau mousse poire  
et caramel sauce caramel

Tarte pommes  
et caramel crème anglaise  
à la cannelle

Gâteau mousse aux bleuets  
coulis aux bleuets

Tarte aux pacanes  
et crème anglaise

Gâteau chocolat ganache  
et coulis au chocolat

Crêpe farcie mousse au chocolat  
coulis aux fraises

Crêpe farcie mousse  
au fromage sauce au chocolat

Tulipe gaufree crème pâtissière  
et salade de fruits  
au Grand Marnier

Fondue au chocolat :  
Fruits et gâteaux

Prix	Qté	Total
1,85 \$		
1,95 \$		
1,95 \$		
2,25 \$		
2,75 \$		
<b>Sous-total 6</b>		\$

### DIVERS 2.

<b>TOTAL D</b>		\$

À noter que tous ces prix sont par personne et que les taxes sont en sus.