

Menu des Fêtes

Jean Bouffe

FRAIS
DEPUIS
2005



Menu 2024

Canapés, entrées et salades

Plateau d'antipastis de luxe 600 g, 4 à 6 personnes	38,00 \$
Prêt à servir tel quel, ce plateau de 9 différents antipastis est composé de charcuteries fines (prosciutto et calabrese), fromages fins (Oka et cheddar vieilli 2 ans), olives marinées maison, mousse de foie de volaille artisanale au porto, marinades mixtes, tomates cerises et figues séchées.	
Gravlax de saumon à l'aneth 200 g ❄️	18,00 \$
Filet de saumon de l'Atlantique mariné au sel, sucre, fines herbes et aneth. Pour 2 à 3 personnes en entrée ou 15 à 20 canapés. Tranché et emballé sous vide.	
Tartinade au saumon fumé 250 g ❄️	11,00 \$
Mélange froid de saumon fumé, crème sure et fromage à la crème, légèrement relevé au raifort et citron. Donne 25 canapés. Croûtons vendus séparément.	
Brie fondant aux pommes, canneberges, pacanes et brandy 730 g ✓	24,00 \$
Grande meule de fromage brie double crème entière (550 g) offerte avec un savoureux mélange sucré-salé tout fait (180 g). Bon pour un groupe de 6 à 9 personnes. Mettre au four 30 minutes. Croûtons vendus séparément.	
Tartinade chaude d'artichauts et parmesan 400 g ✓	13,50 \$
Tartinade onctueuse d'artichauts marinés et fromage parmesan frais. Mettre au four 20 minutes et servir chaude. Donne 25 canapés. Croûtons vendus séparément.	
Caponata italienne 500 g ✓	9,00 \$
Salsa italienne de première qualité à base d'aubergines et de tomates. Semblable à une bruschetta, parfaite pour garnir des croûtons ou des biscottes. Donne 25 canapés. Croûtons vendus séparément.	
Croûtons de ciabatta fait maison 25 unités ✓	
Nature	3,75 \$
Sel de mer et origan	5,00 \$
Canapés de mini-quiches 8 unités, 4 de chaque ❄️	12,00 \$
Lorraine & tomates séchées/épinards	
Cretons de porc maison 250 g ❄️	5,00 \$
Arancini au parmesan et champignons 6 unités ❄️ ✓	9,50 \$
Offert avec coulis aux tomates et vin rouge	
Salade de couscous et quinoa au miel et cari 1000 ml ✓	12,50 \$

Soupes

Velouté de dinde 4 personnes ❄️	13,00 \$
Recette onctueuse faite à partir d'un bouillon de dinde authentique et généreusement garni de dinde effilochée.	
Bisque de homard 4 personnes ❄️	16,00 \$
Faites entièrement maison à partir de vraies carcasses de homard.	
Crème de légumes 4 personnes ❄️ 🌱	10,50 \$
Velouté d'asperges 4 personnes ❄️ 🌱	12,00 \$

Plats principaux

Dinde farcie entière ❄️

Dinde complète, dorée et juteuse à point. Cuite avec une farce de veau et porc de notre chef et offerte avec une sauce maison sublime. Nous vous conseillons d'agrémenter cette dinde de notre compote de canneberges et oranges.

Les dindes n'étant pas toutes identiques à la base, elles sont farcies, préparées, cuites et remises aux clients de façon aléatoire. SVP ne pas nous demander de vous remettre la plus grosse possible...

Quantité limitée

Demi :	Pour au minimum 5 personnes Moitié d'une dinde de 4,5 à 6,5 kg (10-14 lbs) avant cuisson et avant farce 750 ml de sauce maison incluse Se réchauffe en une heure et demie	55,00 \$
Entière :	Pour au minimum 10 personnes Dinde de 4,5 à 6,5 kg (10-14 lbs) avant cuisson et avant farce 1500 ml de sauce maison incluse Se réchauffe en deux heures	99,00 \$

Ragoût de boulettes et pattes de cochon 1 kg, 3 à 4 personnes ❄️

Un vrai bon ragoût fait à partir d'une recette traditionnelle. 12 boulettes par pot et 240 g de pattes de cochon désossées. Sans accompagnement.

Canard à l'orange Un canard entier, 4 à 5 personnes ❄️

Canard entier parfaitement préparé à la française, il se réchauffement facilement au four. Un merveilleux bouillon à l'orange est offert. Les canards proviennent de *Canard du Lac Brome*. Sans accompagnement.

Bourguignon de bœuf 1 kg, 4 à 5 personnes ❄️

Cubes de bœuf tendres mijotés dans une sauce au vin rouge et au bouillon de bœuf, garnis d'oignons perlés. Sans accompagnement.

Jarrets d'agneau braisés au porto 2 unités, 2 personnes ❄️

Braisés plusieurs heures dans une sauce maison de porto et de bière, ces jarrets d'agneau sont très tendres et savoureux. Emballés sous vide. Sans accompagnement.

Joues de porc, sauce madère 2 unités, 2 personnes ❄️

Ultra tendre et savoureux, ces joues de porc feront que des heureux avec sa sauce madère aux petits légumes. Elles se réchauffent facilement à même le sac sous vide. Repas haut de gamme garanti!
Emballée sous vide. Sans accompagnement.

Casserole de fruits de mer au vin blanc et safran 1 kg, 3 à 4 personnes ❄️

Mijoté doucement, cette casserole de première qualité saura satisfaire les fines bouches. Garnie de pétoncles, crevettes, calmars et palourdes (aucun goberge). Servir telle quel ou sur un lit de linguine. Sans accompagnement.

Gemelli avec sauce végane bolognaise, 2 personnes **NOUVEAU** ❄️ 🌱

Pâtes alimentaires de première qualité de type gemelli agrémentées de notre sauce maison végane à la protéine végétale texturée (PVT). Fromage de soya séparé inclus pour parsemer. Savoureux et copieux!

Accompagnements

Mousseline de pommes de terre à la crème sure 800 g, 4 à 5 personnes 	10,00 \$
Recouverte de cheddar fort.	
Pommes de terre rissolées à l'ail 700 g, 4 à 5 personnes 	8,00 \$
Riz pilaf 750 g, 4 à 5 personnes 	8,00 \$
Carottes rôties aux fruits séchés 700 g, 4 à 5 personnes 	11,00 \$
Flan de courge musquée, courgettes et épinards 700 g, 4 à 5 personnes 	12,50 \$

Classiques

Tourtière de la Nouvelle-France

Tourtière d'antan composée de jarrets de porc, de bœuf et porc hachés maigres et de pommes de terre dans une pâte feuilletée.

Petite :	800 g. Donne 2 à 3 portions comme plat de résistance ou 6 portions comme entremet	17,50 \$
Grande :	2,3 kg. Donne 6 à 8 portions comme plat de résistance ou 16 portions comme entremet	43,00 \$

Tourtière traditionnelle

Tourtière de type pâté à la viande faite de porc haché maigre, relevée d'un assemblage de sarriette, sauge et clous de girofle. Nous vous conseillons d'agrémenter cette tourtière de notre ketchup aux fruits.

8 pouces :	Donne 3 à 4 portions.	12,00 \$
10 pouces :	Donne 4 à 6 portions.	18,00 \$

Tourte de gibier

Tourte de première qualité, principalement garnie d'une farce de cerf, de canard et également de volaille et lanières de bœuf, le tout rehaussé de saveurs originales pour le temps des fêtes. Nous vous conseillons d'agrémenter cette tourte de notre chutney à la mangue.

8 pouces :	Donne 4 à 5 portions.	20,00 \$
10 pouces :	Donne 5 à 7 portions.	31,50 \$

Quiche aux poireaux, gruyère et bacon

8 pouces :	Donne 3 à 4 portions.	12,00 \$
10 pouces :	Donne 5 à 6 portions.	19,00 \$

Pâté au poulet

8 pouces :	Donne 3 à 4 portions.	13,50 \$
10 pouces :	Donne 4 à 6 portions.	20,50 \$

Pâté végétarien au millet, boulghour et miso

8 pouces :	Donne 3 à 4 portions.	12,50 \$
------------	-----------------------	----------

Desserts et gourmandises

Tarte au sucre ❄️✔️

8 pouces : Donne 4 à 6 portions.	11,00 \$
10 pouces : Donne 6 à 8 portions.	17,50 \$

Cake au citron et à la vanille entier ❄️✔️ 11,50 \$
Excellent avec votre café ou thé.

Brownies maison 500 g, 4 à 6 portions, non coupés ❄️✔️ 14,00 \$

Gâteau Reine-Élisabeth entier ❄️✔️ 12,00 \$

Gâteau aux fruits maison vieilli, cuvée 2024 Environ 500 g, *quantité limitée* ✔️ 18,50 \$

Gâteau aux fruits maison extra vieilli, cuvée 2023 Environ 500 g, *quantité ultra limitée* ✔️ 19,50 \$

Noix caramélisées au sirop d'érable 200 g ✔️ 9,00 \$ +tx
Idée cadeau!
Légèrement relevées et entièrement préparées sur place, ces noix sont à découvrir.
Emballage cadeau décoré d'un ruban.

Bûches de Noël disponibles sur la prochaine page FG Chocolatiers

Condiments

Ketchup aux fruits 475 ml ✔️ 7,50 \$

Compote de canneberges et oranges 240 ml ✔️ 5,50 \$

Chutney à la mangue 240 ml ✔️ 5,50 \$

Cornichons *Bread & Butter* 475 ml ✔️ 7,50 \$

Nos condiments sont tous faits maison et se conservent au réfrigérateur une fois ouverts.

FG Chocolatiers



Pour notre Menu des fêtes, Jean Bouffe s'associe avec **FG Chocolatiers** pour vous offrir des bûches de Noël artisanales soigneusement décorées ainsi qu'une luxuriante gamme de gâteries sucrées. Pour vous ou pour faire plaisir à un proche.
fgchocolatiers.com



Bûche de Noël choco-caramel fleur de sel

42,00 \$

Génoise chocolat, mousse au chocolat noir 70%, crémeux au caramel fleur de sel et perles craquantes au caramel.

6,5 pouces. Pour 6 à 8 personnes.

Quantité limitée – Bûche exclusive pour les clients de Jean Bouffe



Bûche de Noël vanille-framboise

46,00 \$

Génoise à la vanille roulée avec crème au beurre à la purée de framboise. 100 % beurre.

6,5 pouces. Pour 6 à 8 personnes.

Quantité limitée – Bûche exclusive pour les clients de Jean Bouffe



Chocolats fins haut de gamme

16,95 \$ +tx

idée cadeau!

Faits entièrement à la main. Les emballages-cadeaux contiennent un assortiment de chocolats provenant des collections caramels, fruits, noix et/ou pralinés. Ils sont tous bons, uniques et joliment confectionnés. Aucune modification possible des assemblages. Décoré d'un ruban de Noël. Emballage-cadeau de 6 chocolats fins

Quantité limitée



Tartinade onctueuse de fabrication artisanale de première qualité

idée cadeau!

Idéal pour les rôtis du matin, les crêpes, les garnitures de cupcake ou simplement comme trempette pour des fruits frais. Divin!

Tartinade Caramel fleur de sel 130 ml

8,00 \$

Emballage-cadeau de 3 tartinades de 130 ml chacune

25,00 \$

Fleur de sel, framboise, choco-noisette

Décoré d'un ruban.



Suçon de chocolat au lait en forme de sapin

4.95 \$ + tx

idée cadeau!

Se glisse parfaitement dans un bas de Noël. Chocolat au lait fait à la main et peint à la main avec beurre de cacao. 40 g.

Quantité limitée

Pour commander

Placez votre commande **dès aujourd'hui sur notre site internet** à partir de la section du menu des fêtes. Vous pouvez placer votre commande par téléphone au (450) 656-8195 (poste 1) du lundi au vendredi de 8 h à 16 h ou par courriel à info@jeanbouffe.com.

Date limite pour commander : mercredi 18 décembre 2024, minuit

À NOTER : En prévision d'un fort volume de demandes, nous devons possiblement limiter le nombre de commandes. Par conséquent, nous vous suggérons fortement de ne pas attendre la date limite pour commander.

Livraisons

- **lundi 23 décembre 2024, entre 9 h et 13 h**
 - **lundi 23 décembre 2024, entre 17h et 21 h**
 - **mardi 24 décembre 2024, entre 9 h et 13 h**
- Livraison gratuite dans nos secteurs usuels avec tout achat de 50 \$ et plus. Des frais de 5 \$ (taxes incluses) s'appliquent autrement. Une surcharge de carburant de 2 \$ (taxes incluses) est ajoutée à toutes les livraisons.
 - Pour les livraisons à Chambly et Carignan, seules les périodes du lundi soir et mardi matin sont disponibles.

Cueillettes

- **dimanche 22 décembre 2024, entre 17h30 et 20 h**
 - **lundi 23 décembre 2024, entre 8h30 et 17 h**
 - **mardi 24 décembre 2024, entre 8h30 et 13 h**
- Simplement vous présenter à l'une des trois périodes de cueillettes pour récupérer votre commande.
 - Aucun minimum requis si vous choisissez une cueillette.

Notes

- ✓ **Il sera impossible de modifier votre commande après le 18 décembre.**
- ✓ Un dépôt de 25% est requis pour toutes commandes de plus de 200,00\$. Nous communiquerons avec vous si vous optez de ne pas payer la totalité en ligne.
- ✓ Les produits de ce menu sont non-taxables, sauf indication contraire.
- ✓ Nos plats sont livrés frais (non congelés) et les méthodes de préparation se retrouvent sur chacun des plats.
- ✓ Il n'y aura aucune livraison pour la période du Jour de l'An. Par conséquent, si vous désirez des produits pour cette période, vous devez commander et obtenir la livraison à partir des choix ci-dessus. Notez que vous pouvez congeler certains produits afin d'en conserver toute la fraîcheur jusqu'au Jour de l'An. Les items affichant le symbole de congélation (❄) peuvent être congelés sans en altérer le goût.
- ✓ Les produits avec ce logo  sont des plats végétariens. Notez que ces plats ne contiennent pas de viandes animales mais peuvent comporter des sous-produits tels les produits laitiers, œufs et sauce de poisson ou de crustacée.

2403, chemin Chambly
Longueuil (Québec) J4L 1L6
450 656-8195
www.jeanbouffe.com

