SOLUTION GOURMANDE

ÉDITION DES FÊTES

Menu de Noël

2026 — 2027

Valide du 9 décembre 2026 au 2 janvier 2027

Des plats gourmands pour recevoir et partager.

PLATS CUISINÉS · BOÎTES GOURMANDES



SOLUTION GOURMANDE

SOUPES CONGELÉES · FORMAT 1 L

Potage de champignons légèrement parfumé à la truffe · 12 $

Velouté de panais à l'érable · 12 $

SALADES

Salade des récoltes d'hiver

Salade mesclun au chou rouge croquant, courge butternut rôtie, canneberges séchées, clémentine, graines de citrouille torréfiées et vinaigrette au vin chaud.

Individuelle 11 $ · Avec poulet parfumé aux épices +5 $
Jumbo (6 à 8 personnes) 55 $ · Avec poulet +20 $

Salade aux agrumes et à la grenade

Mix de laitue, fenouil finement émincé, orange, graines de grenade, halloumi grillé, olives, amandes grillées et vinaigrette au balsamique blanc.

Individuelle 11 $ · Avec crevettes marinées +5 $
Jumbo (6 à 8 personnes) 55 $ · Avec crevettes +20 $

Salade aux figues marinées

Roquette, figues, oignons rouges grillés, fromage bleu Bénédictin, pacanes, vinaigrette à l'orange, miel et au balsamique.

Individuelle 11 $ · Avec canard confit +5 $
Jumbo (6 à 8 personnes) 55 $ · Avec canard +20 $

SALADES COMPOSÉES

Salade de farfalle aux saveurs d'hiver

Farfalle, courge musquée rôtie, pommes rôties, sarrasin, canneberges séchées, kale et vinaigrette au cidre.

500 ml 7 $ · 1 litre 13 $

Salade de pommes de terre scandinave

Saumon gravlax, céleri, oignons rouges, câpres, yogourt, mayonnaise, moutarde à l'ancienne, jus de citron et aneth.

500 ml 9 $ · 1 litre 16 $

SOLUTION GOURMANDE

PLATS PRINCIPAUX

Braisé de porc confit au cidre

Sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne, pommes caramélisées et sauge, purée de pommes de terre et légumes.

Individuel 15 $ · Familial (2 adultes, 2 enfants) 38 $ · Jumbo (6 à 8 personnes) 95 $

Émincé de dinde, sauce forestière

Champignons rôtis, estragon, ail doux et jus de volaille légèrement crémé, riz et légumes.

Individuel 15 $ · Familial (2 adultes, 2 enfants) 38 $ · Jumbo (6 à 8 personnes) 95 $

Saumon rôti aux poireaux fondants

Sauce au vin blanc, citron et aneth, câpres, riz et légumes.

Individuel 15 $ · Familial (2 adultes, 2 enfants) 38 $ · Jumbo (6 à 8 personnes) 95 $

Ragoût de boulettes et pattes de cochon

Servi avec purée de pommes de terre et légumes.

Individuel 16 $ · Familial (2 adultes, 2 enfants) 38 $ · Jumbo (6 à 8 personnes) 95 $

Mijoté de bœuf au porto

Petits légumes et pâtes.

Individuel 16 $ · Familial (2 adultes, 2 enfants) 38 $ · Jumbo (6 à 8 personnes) 95 $

Gratin de courge et de champignons

Courge musquée, épinards, champignons, béchamel légère, gouda fumé et crumble de citrouille.

Individuel 15 $ · Familial (2 adultes, 2 enfants) 38 $ · Jumbo (6 à 8 personnes) 95 $

SOLUTION GOURMANDE

SOUS-VIDE - FORMAT 1L CONGELÉ

Ragoût de boulettes et pattes de cochon · 39 $

Poulet moutarde, pommes et cidre · 37 $

Bœuf bourguignon · 39 $

Mijoté de bœuf au porto · 39 $

SOUS-VIDE · FORMAT 1 L FRAIS

Poêlée de légumes aux herbes salées · 12 $

Riz basmati aux fines herbes · 12 $

Purée de pommes de terre au beurre · 12 $

PÂTÉS

Tourtière aux trois viandes · 17 $

Tourtiflette · 17 $

Pâté au saumon, au poulet, au porc effiloché ou végétarien · 16 $ à 17 $

Cipaille au ris de veau, cerf, foie gras, champignons et pommes de terre · 20 $

Quiche au boudin noir et aux pommes - 17$

COIN GOURMAND

Terrine de foie gras maison — 24 $

100 g

Gravlax de saumon maison — 18 $

125 g

Smoked meat de canard laqué à la mûre — 20 $

125 g

Nos boîtes gourmandes

À EMPORTER

Disponibles les mercredis 9, 16, 23 et 30 décembre

L'APÉRO

175 $

De 4 à 8 personnes

- 6 scones tomate-feta (à cuire)
- 6 scones fromage et poivre (à cuire)
- Feuilleté croustillant façon tartiflette (à cuire)
- Bol de noix sucrées-salées à l'érable
- Plaque de saumon gravlax finement tranché (125 g) et petite sauce aigrelette
- Plaque de smoked meat de canard finement tranché, laqué à la mûre
- Ballotine de foie gras de canard maison (125 g) et son chutney aux fruits

LA TRADITIONNELLE

145 $

De 4 à 6 personnes

- 1 sac sous-vide de ragoût de boulettes et pattes de cochon
- 1 pot de ketchup maison (250 ml)
- 1 tourtière aux trois viandes
- 1 sac de purée de pommes de terre au beurre
- 1 litre de potage de champignons
- 1 litre de velouté de panais
- 1 litre de salade de farfalle d'hiver
- 1 paquet de 12 mini-tartes au sucre