



MENU DES FÊTES 2021/2022

DISPONIBLE À PARTIR DU 22 DÉCEMBRE
COMMANDEZ DÈS AUJOURD'HUI, PAR TÉLÉPHONE UNIQUEMENT!

Nos boutiques seront fermées le 25 décembre et 1^{er} janvier, ainsi que tous les lundis/mardis du mois

NOS BÛCHES

	6	9	12	Pers.
L'Hivernale Biscuit marron, noisettes croustillantes, compotée de poires Williams, émulsion marrons et vanille	48\$	72\$	96\$	
La Casse-Noisette Biscuit noisette et croustillant praliné, émulsion de noisettes au chocolat au lait	42\$	63\$	84\$	
La Royale Grand Cru (sans gluten) Biscuit cacao roulé sans farine, crémeux de chocolat noir Fleur de Cao 70%	42\$	63\$	84\$	
La Coco Mango (sans gluten) Biscuit meringué noix de coco, crémeux aux fruits exotiques, émulsion chocolat blanc et coco	42\$	63\$	84\$	

Proposés en accompagnement

Coulis fruits rouges	9\$ / 355ml			
Crème anglaise	9\$ / 355ml			

NOUVEL AN 31 décembre, commandez aujourd'hui!

Croquembouche 20 personnes (3 choux / pers.) Pièce montée formée de petits choux à la crème caramélisés	153,60\$			Taille unique
Saint-Honoré Framboise Petits choux crème à la vanille, chantilly et crème diplomate à la framboise	6	8		Pers.
	48\$	64\$		

FÊTES DES ROIS Dès le 2 janvier, commandez aujourd'hui!

	4	6		Pers.
Galette feuilletée des Rois Crème frangipane classique	24\$	36\$		
Brioche des Rois Aux fruits confits de Provence	-	32\$		





LES INTEMPORELS

Nos individuels (6.75\$/unité)

Millefeuille tradition	Petit pot de crème caramel	Tahiti
Éclair Paris-Brest	Framboisette	Tarte citron meringuée
Tarte passion framboise	Cheesecake caramel	Mont-Blanc cassis
Croustillant de pralin	Éclair chocolat poire	Flan à la Vanille


Nos Entremets (À partager)

	6	8	Pers.
Royal Grand Cru	42\$	56\$	
Croustillant de Pralin	42\$	56\$	
Tahiti	42\$	56\$	
Charlotte aux fruits	42\$	56\$	
Framboisette	42\$	56\$	
Vacherin Traditionnel Vanille & Fraise	-	56\$	
Maison en Pain d'épices, intérieur Vacherin	-	56\$	

CONFISERIE ET ÉPICERIE SUCRÉE

Une sélection de votre choix peut être emballée sous forme de panier cadeau!


Cake aux fruits confits entier décoré	24\$ / unité
Pâte de fruits (passion et fraise)	8\$ / barre de 160 g
Guimauves maison (Framboise, Vanille, Érable)	10\$ / sachet de 200 g
Meringues (amandes & café, vanille)	8\$ / sachet de 70 g
Diamants pur beurre (Vanille, chocolat)	8\$ / sachet de 120 g
Biscuit de Noël	5\$ / unité
Orangettes	7\$ / sachet de 50g



Vieux-Montréal (514) 508-6453

Centre-Ville (514) 289-8788

Westmount (514) 303-4430





CHOCOLAT

Montages de Noël

Cerf de Noël Chocolat noir et lait	20\$ / unité
Bonhomme de Neige Chocolat au lait	20\$ / unité
Boule de Noël Chocolat noir	16\$ / unité
Sucette Chocolat noir, blanc ou lait	3\$ / unité

Tablettes individuelles Tablette individuelle de 100g

Chocolat au lait, noisettes, fleur de sel	9\$ / 100g
Chocolat au lait, pistaches et noisettes	9\$ / 100g
Chocolat noir et canneberges	9\$ / 100g
Chocolat noir équateur 70%	9\$ / 100g

Chocolat à casser Morceaux de tablettes brisées en sachet de poids variable

Chocolat au lait et noisettes	8.50\$ / 100g
Chocolat noir et noisettes	8.50\$ / 100g
Chocolat caramel, noisettes	8.50\$ / 100g

Perles

Perles Mimosa (Coques croustillantes au chocolat blanc et cœur crémeux mangue passion)	10\$ / 150gr
Perles Framboise (Coques croustillantes au chocolat noir et cœur crémeux à la framboise)	10\$ / 150gr
Perles Faurerro Rocher (Coques de chocolat au lait et amandes croustillantes, cœur praliné noisettes)	10\$ / 150gr





ÉPICERIE SALÉE

Disponible sur commande uniquement !

Assortiment de petits feuilletés salés

Olives noires en tapenade, chèvre et artichauts, Parmigiano Reggiano

12\$ / 15 pièces

Mini navettes (Thon – Volaille – Saumon Gravlax)

Petits pains briochés Maison garnis, options Thon Blanc, Suprêmes de volaille, Gravlax Maison

24\$ / 6 pièces au choix

Mini choux de Homard

Petits choux garnis de homard à la sauce Mille-Îles revisitée

27\$ / 6 pièces

Chou de Homard entier

Chou gargantuesque de Homard, Macédoine de légumes frais

24\$ / unité

Confit de canard traditionnel

Accompagné d'un cassoulet Maison, Purée de Céleri et haricots blancs

18\$ / unité

Koulibiac de saumon en croûte

Accompagné d'une sauce raifort au vin blanc

130\$ / unité (6-8 Pers.)

Bœuf Wellington

Accompagné d'une sauce Madère aux champignons sauvages

135\$ / unité (6-8 Pers.)

Tourtière traditionnelle

Farce traditionnelle au foie gras

28\$ / unité (4 Pers.)

Tourtière végétarienne

La végétarienne garnie de lentilles, champignons et pois chiches

24\$ / unité (4 Pers.)

Quiche Lorraine

La traditionnelle quiche Lorraine au lard fumé

20\$ / unité (4 Pers.)

Quiche végétarienne

Fromage de chèvre et courgettes

20\$ / unité (4 Pers.)

COMMANDEZ AUJOURD'HUI!

Vieux-Montréal
355 Place Royale
(514) 508-6453

Centre-Ville
1225 Boul. De Maisonneuve O.
(514) 289-8788

Westmount
4945 Sherbrooke O.
(514) 303-4430

Vieux-Montréal (514) 508-6453

Centre-Ville (514) 289-8788

Westmount (514) 303-4430





La Casse-Noisette



L'Hivernale



La Coco Mango



La Royale Grand Cru



Galette des Rois



Koulibiac de saumon en croûte

