

La  
Boustifaille  
*traiteur*



Repas  
*des Fêtes*  
2023-2024

## Nouvelles bûches de Noël en collaboration avec



Mousse  
Choco-Caramel



Disponible  
Sans gluten

Choco-Praline



Chocolat  
Framboises



## BUCHES TRADITIONNELLES

Érable - Chocolat - Vanille



# Repas

## des Fêtes

Joyeux Noël 2023! Bonne Année 2024!

**Pour un service plus efficace, nous n'offrons pas le service de repas livré chaud ET toutes les réservations de buffets chauds ou froids, repas cuisinés ou autres seront prises seulement par téléphone POUR LES MOIS DE NOVEMBRE ET DÉCEMBRE.**

**TOUS NOS PRODUITS SONT CUISINÉS SUR PLACE**

### REPAS DES FÊTES

#### NOS CLASSIQUES

Ragoût de boulettes (avec brun de dinde)	(500 ml / 8 boul.) <b>9,75 \$</b>	(1 L / 16 boul.) <b>18,00 \$</b>
Farce à la viande	(500 ml) <b>9,75 \$</b>	(1 L) <b>18,00 \$</b>
Farce viande, riz, pommes et canneberges	(500 ml) <b>9,75 \$</b>	(1 L) <b>18,00 \$</b>
Dinde dans son jus et sauce à la dinde	(75 gr.) <b>6,20 \$</b>	(100 gr / pers.) <b>8,10 \$</b>
Tourtière 9 po (veau, porc et boeuf)		(4-6 personnes) <b>17,25 \$</b>
Tourtière du lac 9 po (veau, porc, boeuf, poulet)		(4-6 personnes) <b>21,50 \$</b>
Pâté au poulet de grain 9 po		(4-6 personnes) <b>17,75 \$</b>
Pâté au saumon et légumes en sauce 9 po		(4-6 personnes) <b>17,75 \$</b>
Tourtière au canard confit 9 po		(4-6 personnes) <b>22,75 \$</b>
Tourtière au millet (végétarienne) 9 po		(4-6 personnes) <b>14,70 \$</b>

#### DESSERTS MAISON

Gâteau avoine et sucre à la crème (coulis de caramel maison vendu séparément)		(15-20 personnes) <b>22,50 \$</b>
Gâteau Reine Élisabeth <b>ou</b> Gâteau aux carottes et glaçage au fromage		(15-20 personnes) <b>22,50 \$</b>
Brownie aux 2 chocolats SANS GLUTEN		(15-20 personnes) <b>28,00 \$</b>
Bûche de Noël Choco-Praline	(8 pers.) <b>32,00 \$</b>	(15 pers.) <b>42,00 \$</b>
Bûche de Noël Chocolat framboises	(8 pers.) <b>32,00 \$</b>	(15 pers.) <b>42,00 \$</b>
Bûche de Noël Mousse chocolat-caramel (sans gluten disponible)	(8 pers.) <b>32,00 \$</b>	(15 pers.) <b>42,00 \$</b>
Bûche de Noël traditionnelle (érable, chocolat ou vanille)	(6 po) <b>14,75 \$</b>   (12 po) <b>26,50 \$</b>   (18 po) <b>33,50 \$</b>   (24 po) <b>43,25 \$</b>	
Gâteau au fromage et fruits		(15-20 portions) <b>42,00 \$</b>
Plateau de desserts assortis maisons (2 mcx par personne)		(par personne) <b>2,50 \$</b>

Choix de tartes variées ou autres desserts également disponibles (accessibles par la page « Prêt-à-manger » de notre site web)

# Repas des Fêtes

Joyeux Noël 2023! Bonne Année 2024!

**BUFFETS FROIDS DE RETOUR SEULEMENT POUR LE 23-24 et 25 DÉCEMBRE ainsi que le 30-31 DÉCEMBRE et 1<sup>er</sup> JANVIER 2024**

Ramassage ou livraison le 23, 24, 30 et 31 décembre 2023

**RÉSERVEZ TÔT VOTRE BUFFET DES FÊTES PAR TÉLÉPHONE AU 450-774-3535!**

Réservation par courriel non-garantie, si nous manquons de disponibilité.

## **BUFFET FROID DES FÊTES**

MINIMUM 10 PERSONNES

Vaisselle de plastique et taxes en sus.

14,50 \$ par personne

4 pointes de sandwich : jambon, poulet, oeufs

Possibilité de: 6 pointes pour un supplément de 1,90 \$ /pers.

### 2<sup>e</sup> CHOIX DE SANDWICH :

Sandwich roulés mélangés (jambon forêt noir, salade de poulet, saumon fumé, végétarien, poulet raisins et pacanes, poulet césar)

**OU** Sandwich baguette (pomme et brie, jambon forêt noir, poulet et pesto, rôti de porc)

**OU** Pain farci (1 / pers.) (poulet canneberges et pacanes, salade de poulet et pommes, jambon, poulet, oeufs )

2 salades au choix (macaroni, chou crémeuse, fusilli et légumes, couscous, pomme de terre et bacon, fusilli grec, légumineuses, orge, pommes et canneberges, quinoa maïs) | Salade césar, verte et vinaigrette maison ou orientale pour un supplément de 1,00 \$ /pers.

Plateau de fromage cheddar et raisins

Plateau de crudités et trempettes

Marinades (olives farcies et cornichons sucrés)

Plateau de desserts assortis (2 par personne) ou tarte au choix

## **ACCOMPAGNEMENTS**

Taxes en sus

Pain glacé Royal (10 personnes)

45,00 \$

Salsa mexicaine et croustilles de maïs (10 personnes)

22,50 \$

Trempette aux épinards dans une miche (10-15 personnes)

22,00 \$

Plateau de fromages fins (4 choix) avec fruits, confiture d'oignon et craquelins (10 personnes) 55,00 \$

Plateau de viandes froides ou charcuteries (10 personnes)

38,00 \$

Plateau de 48 bouchées de pizza froide

Prix variés selon les choix

Couvert de plastique (assiette 9 po., 6 po., fourchette, couteau, cuillère, napkin)

1,00 \$

# Repas *des Fêtes*

## NOS SPÉCIALITÉS

MINIMUM 6 PERSONNES

Suprême de poulet, sauce pomme et miel	8,20 \$/pers.
Suprême de poulet au pesto de tomates séchées, sauce crémeuse au vin blanc	8,65 \$/pers.
Filet de porc sauce au porto	7,50 \$/pers.
Bœuf bourguignon	8,20 \$/pers.
Filet de saumon, sauce à l'échalote et vin blanc (SANS GLUTEN DISPONIBLE)	8,65 \$/pers.
Filet de porc aux poires et sirop d'érable	7,50 \$/pers.
Boeuf à l'orange	8,20 \$/pers.
Mijoté de porc laqué au gingembre (SANS GLUTEN)	8,20 \$/pers.

Autres choix possibles sur demande... Contactez-nous !

## ACCOMPAGNEMENTS

MINIMUM 6 PERSONNES

Potage ou soupe maison (plusieurs variétés disponibles)	2,20 \$/pers.
Légumes au beurre persillés (carottes, navets, haricots jaunes et verts, piments rouges)	2,20 \$/pers.
Riz pilaf <b>OU</b> quinoa aux légumes (SANS GLUTEN)	2,20 \$/pers.

### POMMES DE TERRE:

Gratin dauphinois	3,50 \$/pers.
Purée de patates douces aux oignons caramélisés	3,50 \$/pers.
Pommes de terre duchesse ou pilées	2,20 \$/pers.
Pommes de terre grelots aux fines herbes	2,20 \$/pers.
Pommes de terre pilées, parmesan et ciboulette	3,00 \$/pers.



TOUS NOS PRIX SONT SUJETS À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS.

1040 Principale, St-Dominique, Qc J0H 1L0 Téléphone : 450 774-3535 | Télécopieur : 450 768-5486 | [laboustifaille.ca](http://laboustifaille.ca)