

temps des fêtes 2022

- bûches*
- chocolaté** Biscuit chocolat, mousse chocolat noir 70%, ganache chocolat au lait **34,95/6 pers.** • **52,95/12 pers.**
 - café croquine** Biscuit vanille espresso, crème au beurre café, croquant café **34,95/6 pers.** • **52,95/12 pers.**
 - pistache fraise** Biscuit pistache, mousse pistache, compotée de fraise **35,95/6 pers.** • **55,95/12 pers.**
 - marron** Biscuit vanille punché rhum, mousse marron, marrons confits **35,95/6 pers.** • **55,95/12 pers.**
 - rocher** Biscuit noisette, mousse noisette, crémeux chocolat **35,95/6 pers.** • **55,95/12 pers.**
- couronne dulce** Biscuit cuillère, mousse chocolat, mousse dulce de leche **49,95/10 pers.**
- paris-brest** **33,50/6 pers.**
- saint-honoré** **33,50/6 pers.**
- pâtisseries miniatures** des fêtes **25,95/dz**
- mignardises glacées** des fêtes **26,95/dz**

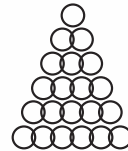
Pour:
vos bûches

- Crème anglaise vanille
- Coulis de framboises

5,95/250ml

pains de Noël

Pain brioché pour foie gras **5,95**
Sapin brioché au sucre de canne **12,95**



sapin macarons

42 macarons
base chocolat noir 70% ou lait
120,00

Date limite pour commander: 20 décembre 2022
Seul les produits sur ce menu peuvent être pris en commande
à l'exception des viennoiseries par multiple de 6.
Fermé le 25/26 décembre 2022 et 1/2 janvier 2023

239 G Samson, Laval (Qc) H7X 3E4 450-689-0655
3119 Victoria, Lachine (Qc) H8S 1Z5 514-637-2222
2006 St-Hubert, Montréal (Qc) H2L 3Z5 514-379-1898

mariusefanny.com

les trois kits

kit brunch

Mousse de foie de volaille
Assiette de saumon fumé
Tourtière et ketchup aux fruits
Feuilleté brie et canneberges (à cuire)

Cake agrumes

Madeleines

Fruits frais

85,95/4-6 pers.

kit apéro

Planche charcuteries et fromages
Pizzas feuilletées
Trempe artichauts et tomates séchées
Crudités et croustilles
Canapés festifs
Pailles aux fromages

86,95/4-6 pers.

kit repas

5 services

Velouté de butternut et marrons

Entrée

(1 choix par pers.)

Feuilleté de fruit de mer sauce safran

Bûchette d'aubergine, tomate et chèvre

Foie gras de canard maison gelée de vin doux

Plat principale

(1 choix par pers.)

Filet de veau sauce porto

Filet de sole farci aux crevettes sauce vin blanc

Roulé de dinde farci aux marrons sauce canneberges

Poêlée forestière

Bûche et chocolat de Noël

120,00/2 pers. • 330,00/6 pers.

canapés festifs

Saumon fumé, fromage à la crème sur pain maison
Rillettes de canard, confits d'oignons sur pain grillé
Fromage de chèvre, tomate confite et séchée
Crevettes de Matane sur pain aux raisins
Tapenade d'olives sur pain aux olives
Profiterole de blanc de volaille

24,95/dz

(2 unités de chaque)

bouchées chaudes

Tartelette aux champignons à la crème
Pizza feuilleté provençale à la tomate
Quichette jambon
Feuilleté à la viande

22,95/dz

(3 unités de chaque)

plateaux

Crudités, trempe aux fines herbes **29,95/12 pers.**

Sandwichs cocktails assortis (48 mx) **29,95/12 pers.**

Fromages en cube ou fermier (+10\$), fruits et noix (750 g) **39,95/12 pers.**

Pizzas feuilletées chèvre-épinard, tomates, jambon (30 mx) **29,95/12 pers.**

Charcuteries et pâtés maison, cornichons et petits oignons (1,5 kg) **49,95/10 pers.**

Médallions de saumon poché, macédoine de légumes, sauce aneth **62,95/8 pers.**

spécialités

Foie gras de canard maison torchon **24,00/150 g** bloc **80,00/500 g**

Mousse de foie de volaille **6,00/125 g**

Pâté en croûte aux pistaches et foie gras **55,00/kg**

Rillettes aux deux saumons **50,00/kg**

Rillettes de canard **50,00/kg**

Tourte de gibier feuilletée **21,95**

Quiche (jambon, épinard ou poireaux/chèvre) **19,95**

Pâté (tourtière, poulet ou saumon) **15,95**

Ketchup aux fruits maison **7,95**

Les trois kits sont disponibles le 23-24 et 30-31 décembre.