



L'Espiegle
RESTAURANT



**POUR LE PLAISIR
DES YEUX ET DE LA BOUCHE**

Service de traiteur

4 choix de buffets froids

Vaste choix de buffets chauds à 3 ou 4 services

De nombreuses bouchées pour vos cocktails ou 5 à 7

Service complet, buffet ou plateaux offerts

Menu végétarien ou adapté aux allergies offert sur demande

Pour information :

info@lespiegle.com

1834 des Cascades Ouest, Saint-Hyacinthe

(450) 778-1551

Menu buffets froids

L'Économique 11\$

- 3 sortes de sandwiches (végétarien, jambon et poulet)
- Assiette de crudités ou 1 choix de salade
- 1 choix de bouchées
- Plateau de desserts (mélange de 3 saveurs)

Le Fromager 12\$

- 3 sortes de sandwiches (végétarien, jambon et poulet)
- Assiette de crudités
- 1 choix de salade
- Plateau de fromages variés Plateau de desserts (mélange de 3 saveurs)

Le Charcutier 14\$

- 3 sortes de sandwiches (végétarien, jambon et poulet)
- Assiette de crudités
- 1 choix de salade
- Plateau de charcuteries
- Plateau de desserts (mélange de 3 saveurs)

L'Espiegle 18\$

- 3 sortes de sandwiches (végétarien, jambon et poulet)
- Assiette de crudités
- 2 choix de salades
- Assiette de fromages variés
- Plateau de charcuteries
- 3 choix de bouchées
- Plateau de desserts (mélange de 3 saveurs)

Complétez votre buffets froids avec les choix suivants

Choix de bouchées

Mousse aux crevettes
Bruschetta de fraises
Croûton chèvre et basilic
Salade cantaloup et melon miel
Rose de saumon fumé
Terrines sur croûton

Choix de salades

Pois chiches à la crème sûre au curry
Céleri-rave et pommes à la ciboulette
Pommes de terre et bacon
Lentilles et olives noires aux herbes
Salade de crevettes et mangue à la noix de coco
Salade César
Salade verte

Choix de desserts

Brownies au chocolat
Tartelette aux fruits
Tartelette au citron
Tartelette au chocolat
Gâteau aux carottes
Gâteau Reine Élisabeth
Pain aux bananes
Carré aux fruits
Quâtre-quarts aux fruits
Clafoutis aux poires

Pour agrémenter vos cocktails ou débiter un bon repas...

Bouchées

Mousse aux crevettes	2 \$
Bruschetta de fraises	2,50 \$
Croûton chèvre et basilic	2 \$
Salade cantaloup et melon de miel	2 \$
Rose de saumon fumé	3 \$
Terrines sur croûtons	3 \$
Cake au crabe	2,50 \$
Biscuit de bacon à l'oignon et parmesan	2,50 \$
Rouleau de canard et pruneaux	2,50 \$
Bouchées de porc et poivron rouge grillé	2,50 \$
Bouchées aux crevettes, mangue et coriandre	3 \$
Croûton de foie gras au torchon et purée d'abricots	5,50 \$

Verrines

Céviché de pétoncles, lime et roquette	3 \$
--	------

Effiloché de canard confit, fraise au balsamique et gelée de porto	2 50 \$
Rillettes aux 2 saumons	3 \$
Saumon fumé et sa crème d'aneth, pamplemousse et caviar	3 \$
Pétoncle grillée et crème anglaise au citron	3 \$

Cuillères

Pétoncle au pesto enrobé de proscuitto	3 \$
Tartare de bœuf	3 50 \$
Tartare de saumon	3 50 \$

Menu buffets chauds

Choix d'entrées

Rosace de saumon fumé et chèvre au gingembre et wasabi	6 \$
Cake au crabe et son coulis de mangue épicé <small>(tiède)</small>	6 \$
Verrine de crevettes et concombres au lait de coco	6 \$
Terrine de porc et sa marmelade d'oignons caramélisés	6 \$
Baluchon de brie sur sa tombée de poireaux au miel et balsamique	6 \$
Verrine de parmentier aux tomates et basilic <small>(chaud)</small>	6 \$

Choix de potages (inclus)

Crème saisonnière

Patates douces et basilic

Carottes, ananas et gingembre

Brocolis et pommes

Tomates et chèvre

Poireaux, oignons et Blanche de Chambly

Navets betteraves et mandarines

Choix de plats

Joue de veau braisé au Jack Daniel's et sirop d'érable	23 \$
Filet de porc farci aux pommes et brie, sauce au Sortilège	23 \$
Flanc de porc en croûte, sauce au cidre	23 \$
Filet de porc et sa sauce de saison	23 \$
Cuisse de canard confit et son caramel d'oignons	23 \$
Poitrine de canard et sa gastrique aux petits fruits	26 \$
Gibier et sa sauce <i>(selon disponibilités)</i>	26 \$
Saumon en croûte de poivre rose, sauce crémeuse aux agrumes	27 \$
Saumon, crème d'ails confit et basilic	27 \$
Poisson et sa sauce <i>(selon arrivages)</i>	27 \$
Filet de veau, sauce au fromage bleu et miel	30 \$
Carré d'agneau en croûte d'herbes provençale et son jus de viande tomate	30 \$

*Nos plats sont servis avec des légumes du marché et 1 féculent au choix : purée de pommes de terre vanillée, pomme de terre au four, gratin dauphinois ou riz.

Choix de desserts

Crème brûlée <i>(saveurs variées)</i>	6 \$
Fondant au chocolat, crème anglaise à la banane	6 \$
Dessert de la saison	6 \$