

Choix unique pour chaque menu
Les accompagnements sont précisés lors de la confirmation de commande

Menu du chef

3 services

35,95\$

Entrée

Potage Carmen (tomates, basilic, poivrons)

Ou

Salade composée, crevettes grises, agrumes et vinaigrette à l'érable

Ou

Terrine de campagne et sa compote de mangue

Met principal

Filet de truite saumonée au beurre rouge et coriandre

Ou

Entrecôte aux délices des sous-bois

Ou

Grenadin de porc au curry et abricots séchés

Dessert

Tarte aux pommes, crème anglaise au café

Ou

Crème caramel

Ou

Mousse au chocolat et sa langue de chat (biscuit)

Au Bosco breton

Gilles Jouët

tel : 514-378-0540

Chef à domicile

Courriel : gillesjouet@sympatico.ca
Site Internet : www.auboscobreton.com

Menu classique

4 services

49,75\$

Entrée

Quenelle de saumon fumé au basilic, caviar d'aubergine

Ou

Terrine de lapin et sa confiture d'oignons

Ou

Salade de fruits de mer *Au bosco breton* (langoustines, crevettes, pétoncles)

Potage

Potage soubise et son fromage d'Oka

Ou

Velouté de pommes de terre douces et courges, à la coriandre

Ou

Crème de champignons et pignons de pins

Met principal

Magret de canard à l'aigre-doux de gingembre et poires

Ou

Médaille de veau au poivre vert et zeste d'orange

Ou

Filet de saumon sur lit de lentilles, sauce bretonne aux moules

Dessert

Crème brûlée

Ou

Crêpes tièdes aux pommes et miel, coulis de chocolat

Ou

Tarte Bourdaloue (poire et amandes) et fraises au chocolat

Au Bosco breton

Gilles Jouët
5541 Pl. Basile-Patenaude, app 74
Montréal, Qc
H1Y 3E3

Au Bosco breton

Gilles Jouët

tel : 514-378-0540

Chef à domicile

Courriel : gillesjouet@sympatico.ca

Site Internet : www.auboscobreton.com

Variation autour du homard

4 services

57,95\$

Potages

Bisque de homard

Ou

Soupe de poissons au safran

Entrées

Salade de fruits de mer *Au bosco breton* (pétoncles, crevettes et homard)

Ou

Salade de homards et pétoncles, vinaigrette à la morille

Plats principaux

Homard grillé, beurre blanc

Ou

Poêlée de homards aux champignons

Ou

Homard thermidor

Desserts

Feuilleté de fruits de saison, crème pâtissière

Au Bosco breton

Gilles Jouët
5541 Pl. Basile-Patenaude, app 74
Montréal, Qc
H1Y 3E3

Au Bosco breton

Gilles Jouët

tel : 514-378-0540

Chef à domicile

Courriel : gillesjouet@sympatico.ca

Site Internet : www.auboscobreton.com

Menu Au Bosco breton

5 services à 69,95\$

Potages

Cotriade de Quiberon, pain de seigle

Ou

Velouté de cresson et champignons shiitake

Ou

Crème de poireaux et pignons de pins

Entrées

Tartare de saumon aux baies roses et chantilly au raifort

Ou

Escargots de bourgogne au beurre à l'ail et tomates séchées

Ou

Feuilleté de rie de veau et pétoncle au porto blanc et raisin frais

Entremets

Granité du pays d'Arvor

Ou

Cidre de glace

Mets principaux

Filet de bœuf poêlé, sauce périgourdine

Ou

Cailles farcies au Madère et son jus de morille, compote de céleri rave

Ou

Bar du Chili poêlé, risotto de légumes, sauce au Champagne

Desserts

Poire pochée au vin, glace pistache et crème anglaise

Ou

Profiteroles au chocolat

Ou

Crème brûlée à l'érable

Au Bosco breton

Gilles Jouët
5541 Pl. Basile-Patenaude, app 74
Montréal, Qc
H1Y 3E3

Au Bosco breton

Gilles Jouët

tel : 514-378-0540

Chef à domicile

Courriel : gillesjouet@sympatico.ca
Site Internet : www.auboscobreton.com

Pain, légumes et féculents inclus dans le prix

À la carte

Potages et soupes

Potage Carmen - 7\$

Potage soubise, fromage d'Oka – 8\$

Velouté de champignons, pignons de pin - 8\$

Crème de poireaux, tomates séchées, croûtons de chèvre au pavot – 8\$

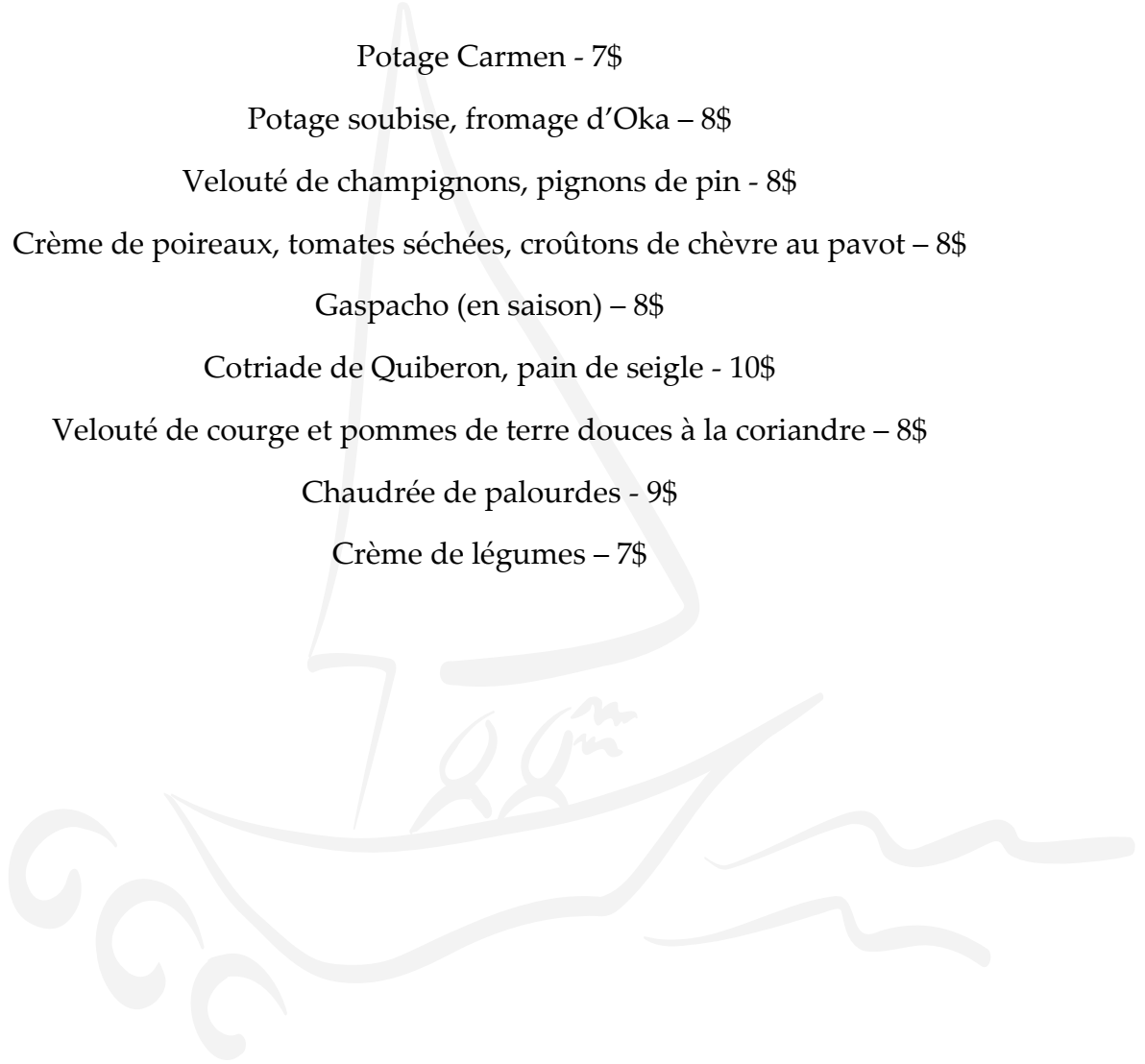
Gaspacho (en saison) – 8\$

Cotriade de Quiberon, pain de seigle - 10\$

Velouté de courge et pommes de terre douces à la coriandre – 8\$

Chaudrée de palourdes - 9\$

Crème de légumes – 7\$



Au Bosco breton

Gilles Jouët
5541 Pl. Basile-Patenaude, app 74
Montréal, Qc
H1Y 3E3

Au Bosco breton

Gilles Jouët

tel : 514-378-0540

Chef à domicile

Courriel : gillesjouet@sympatico.ca

Site Internet : www.auboscobreton.com

Entrées et salades

Salade de croûtons de chèvre – 9,50\$

Assiette de saumon fumé et ses délices - 10\$

Salade de fruits de mer tiède *Au Bosco breton* – 10\$

Salade de foie de volaille déglacé au vinaigre de balsamique – 9\$

Escargots de bourgogne au beurre à l'ail et tomates séchées – 10\$

Tartare de saumon au poivre rose – 10,50 \$

Rillettes de canard et sa confiture d'oignons maison – 9,50\$

Salade de roquette et endives au prosciutto, noisette et melon – 9,50\$

Cuisse de grenouilles à la provençale – 12\$

Feuilleté de ries de veau et pétoncles au Porto et raisin – 17\$

Foie gras poêlé, déglacé cidre de glace, sur pommes caramélisées au miel – 22\$

Minute de saumon grillé, chantilly au raifort et ciboulette – 12\$

Poissons et fruits de mer

Homard grillé, beurre à l'ail et citron – *Prix du marché*

Dos de saumon et saumon fumée, sauce au safran, brunoise de légumes – 21\$

Couronne de pétoncles poêlés, vinaigrette à l'orange et basilic - 24\$

Poêlée de crevettes géantes au Pernod et aneth, timbales de riz homardier – 30\$

Bar du Chili sur lit de lentille, sauce bretonne aux moules – 28\$

Filet de morue noire, endives braisées au gingembre, ail doux et persil – 29\$

Pavé de thon rouge aux poivrons rôtis à la vierge noire – 28\$

Au Bosco breton

Gilles Jouët
5541 Pl. Basile-Patenaude, app 74
Montréal, Qc
H1Y 3E3

Au Bosco breton

Gilles Jouët

tel: 514-378-0540

Chef à domicile

Courriel: gillesjouet@sympatico.ca

Site Internet: www.auboscobreton.com

Les viandes

Suprême de volaille farcies au poivre vert et graines de pavot – 22\$

Wellington de porc, sauce au curry et canneberges – 24\$

Magret de canard à l'aigre-doux de gingembre et poire - 27\$

L'entrecôte de bœuf, déglacé au cognac et poivre noir - 26\$

Filet mignon de bœuf, sauce périgourdine (foie gras)- 32\$

Grenadin de veau poêlé aux délices des sous-bois, parfumé aux morilles - 28\$

Côte de veau poêlée au Calvados et pleurotes rôties – 39\$

Longe d'agneau à l'érable et moutarde de Meaux – 27\$

Mignon de cerf poêlé à la saveur de framboise – 28\$

Les desserts

Feuillantine de petits fruits, crème pâtissière légère, vanille – 8\$

Profiteroles au chocolat – 9\$

Crème brûlée classique - 9\$

Poires pochées, glace à la pistache et crème anglaise - 10\$

Tarte aux poires et amandes (Bourdaloue) – 7\$

Crêpe tiède aux pommes caramélisées au miel et son coulis de chocolat - 10\$

Divers

Huîtres, sur commande seulement – *Prix du marché*

Trou normand (cidre de glace) – 8\$

Coupe colonel – 8,50\$

Granité du pays d'Arvor – 7\$

Au Bosco breton

Gilles Jouët
5541 Pl. Basile-Patenaude, app 74
Montréal, Qc
H1Y 3E3

Au Bosco breton

Gilles Jouët

tel : 514-378-0540

Chef à domicile

Courriel : gillesjouet@sympatico.ca

Site Internet : www.auboscobreton.com

Le méchoui

28\$ PAR PERSONNE

14\$ PAR ENFANT de MOINS DE 12 ANS

20 personnes et plus

Salade de tomates, fêta et olives noires

Salade de taboulé

Salade César

Agneau ou cochon de lait à la broche

Tomates provençales

Pommes de terre en robe des champs ou riz pilaf

Les desserts

Salade de fruits de saison

Tartelettes de saison

Au Bosco breton

Gilles Jouët
5541 Pl. Basile-Patenaude, app 74
Montréal, Qc
H1Y 3E3

Processus de commande – Chef à domicile

1. Contacter le chef, par téléphone ou courriel
2. Choisir le menu désiré dans l'offre de menu et la carte proposée
3. S'entendre sur la date et l'heure de la soirée
4. Fournir les coordonnées et le nombre de convives

Le chef vous informera du montant total de la facture.

Payable en argent comptant ou chèque.

Coût de livraison :

- gratuit sur l'île de Montréal,
- 25\$ - 40km de Montréal
- 25\$ pour les entreprises