

Buffets froids

1ere suggestion – 17,95\$

Entrées et salades

Plateau de crudités, sauce aurore
Salade de concombres, sauce crémeuse aux fines herbes
Salade de légumineuses aux lardons
Salade de betterave aux pommes, vinaigre de framboise

Plats principaux

Saté de volaille au miel et sésame
Ficelle, fromage d'Oka et prosciutto
Mini quiche lorraine

Accompagnements

Brochettes de fromage cheddar et raisins frais

Desserts

Salade de fruits frais
Far breton au rhum et pruneaux

Divers

Olives, croustilles, cornichons, moutarde, pain baguette
Assiettes de plastique, ustensiles, verres, serviettes de table (sur demande)

Au Bosco breton

Gilles Jouët

tel : 514-378-0540

Chef à domicile

Courriel : gillesjouet@sympatico.ca

Site Internet : www.auboscobreton.com

2^e suggestion – 23,95\$

Entrées et Salades

Plateau de crudités, sauce aurore
Salade de riz basmati, tomates séchées et cœurs de palmier
Salade taboulé au curry et raisins sultanas
Plateau de tomates bocconcini au poivre noir

Plats principaux

Ficelles parisiennes, jambon forêt noir, salade romaine
Dodines de canard au Porto
Quiches aux crevettes de Matane et basilic

Accompagnements

Plateau de fromage (cheddar fort, raisins, figues et abricots)

Desserts

Salade de fruits frais
Mousse au chocolat

Divers

Café
Olives, croustilles, cornichons, moutarde, pain baguette
Assiettes de plastique, ustensiles, verres, serviettes de table (sur demande)

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

3^e suggestion – 35,95\$

Entrées et Salades

Plateau de crudités, sauce aurore
Salade d'endives aux pommes et noix de Grenoble, bleu danois
Salade de pommes de terre au vin blanc, lardons et truffes
Salade de tomates et concombres au féta, olives noires

Plats principaux

Roulades de filets de sole, sauce tartare
Assortiment de charcuteries (terrines de gibier aux canneberges, jambon au porto, salami genoa, cappicole)
Plateau de saumon fumé à l'érable et ses garnitures
Ficelles italiennes au prosciutto et avarti, tapenade d'olives noires

Accompagnements

Plateau de 3 fromages (cheddar, Oka, brie, raisins, figues et noix)

Desserts

Salade de fruits frais
Tartelettes aux framboises
Plateau de fraises au chocolat

Divers

Café
Olives, croustilles, cornichons, moutarde, pain baguette
Assiettes de plastique, ustensiles, verres, serviettes de table (sur demande)

Bouchées (en supplément 1,25\$ chaque bouchée)

Mini choux au crabe et ciboulette
Canapés au fromage de chèvre et graines de pavot
Cuillères de pétoncles au pommes et curry

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

Buffets chauds

19,50\$ + 25,00\$ livraison + taxes

*Inclus : pain, café, couverts et ustensiles en plastique, serviettes
(Supplément pour vaisselle réutilisable)*

Salades et entrées

(Choix de deux items maximums)

Salade césar

Salade d'endives aux noix, pommes et bleu danois

Salade de roquette et endives aux agrumes et prosciutto

Salade taboulé au safran et crevettes

Salade de concombres aux fêta et fines herbes

Salade de carottes aux raisins de Corinthe

Salade de pommes de terre au vin blanc, persil et bacon

Salade de calamars à la catalane

Salade de légumineuse au bacon et persil

Salade de boccocini, tomates cerises, melon et menthe

Salade de riz basmati, tomates séchées, cœurs de palmier et artichauts

Salade de pennines, tomates cerises, fêta et basilic

Salade composée, œufs, endives, salade frisée, jalsberg et tomates

Rémoulade de céleri

Terrine de campagne et sa confiture d'oignons

Terrine de volaille aux légumes, sauce verte

Quiche au saumon fumé

Quiche lorraine

Quiche à l'oignon

Quiche à l'escargot

Avocats aux pamplemousses et crevettes

Quenelles de saumon fumé au basilic et citron vert

Salade de bébés épinards, fèves germées, poivrons rouges, abricots séchés, magret fumé - 3\$

Rillettes de canard mignardise - 3\$

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

La soupière (froid)

Gaspacho de Séville

Vichyssoise

Gaspacho au concombre et lait de coco

La soupière (chaud)

Cotriade de Quiberon pain de seigle

Potage soubise fromage oka

Potage de courge pomme de terre douce a la vanille

Potage de panais et carotte au cumin

Crème de poireaux graine de tournesol

Viandes et poisson (2 choix maximum)

Bœuf

Bœuf bourguignon

Bœuf à l'espagnol

Bœuf à la hongroise

Veau

Paupiette de veau au cidre et thym

Blanquette de veau à l'ancienne

Sauté de veau aux champignons

Osso bucco à la milanaise

Porc

Sauté de porc au curry, graines de tournesol grillées

Sauté de porc aux pommes et calvados

Côte de porc *hôtel* au gingembre et orange

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

Volaille

Cuisse de canard à l'aigre-doux de porto et bleuets
Farcie de volaille aux crevettes de Matane, basilic et jus au romarin
Cuisse de poulet basquaise
Coq au vin

Agneau

Sauté d'agneau au poivre vert et sésame
Jarret d'agneau à la provençale

Poisson

Saumon braisé au pastis et anis
Roulade de truite aux épinards, moutarde et citron
Farci de lotte au crabe, sauce homardine (supplément de 3\$)
Gratin de fruits de mer *Au Bosco breton* (supplément de 3\$)

Gibier

(Supplément de 4.00\$)

Mijoté de bison au poivre noir et érable
Bourguignon de cerf au vin rouge et échalotes confites
Sauté de caribou à la fleur d'ail, sauce forestière
Lasagne aux deux gibiers

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

Accompagnement de la rizière et des champs

Gratin dauphinois (spécialité *Au Bosco breton*)

Gratin florentin (aux épinards)

Pommes *château* à la saveur de canard

Purée de pommes nature

Purée de pommes de terre et pommes de terre douces, moutarde de Meaux

Mousseline de céleri et truffes

Mousseline de pommes de terre et pommes de terre douce à la coriandre

Riz créole aux raisins de Corinthe

Riz pilaf

Riz au curry et petits légumes

Couscous aux tomates séchées à l'origan

Couscous au safran et raisins sultanats

Légumes du jardin

Haricots verts aux amandes

Fagot d'asperges au bacon et parmesan

Fenouil braisé et sa fondue de tomates

Bock Choy braisé en persillade

Endives braisées épicées

Choux de Bruxelles au beurre

Ratatouille niçoise

Jardinière de saison

Pois mange tout et pois sucrés, au basilic

Les trois légumes étuvés à l'estragon

Carottes étuvées aux pruneaux et cerfeuil

Brocolis amandine

Bouquet de Choux-fleurs à la Bretonne

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

Desserts

Far breton
Salade de fruits frais
Gâteau fromage
Trottoir aux abricots
Trottoir aux fraises
Tartelette aux pommes
Tartelette aux poires et amandes
Tartelette aux framboises
Mousse au chocolat
Mousse aux fruits de la passion
Mousse aux bleuets
Gâteau Frontenac, crème anglaise
Gâteau Madagascar, crème vanille
Fraises marinées au vin de porto et cannelle

Divers

Café
Olives, croustilles, cornichons, moutarde, pain baguette
Assiettes de plastique, ustensiles, verres, serviettes de table (sur demande)

Suppléments

Plateau des trois fromages (oka, brie, Bresse bleu) – supplément de 12\$
Huîtres à la douzaine - prix saisonnier
Homard froid parisienne - prix saisonnier

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

Cocktails

1,25\$ l'amuse-bouche

1. Mini cup à l'avocat et crabe (2oz)
 2. Canapé de terrine de campagne parfumée à la truffe
 3. Mini cup de chèvre et poivron rôti (2oz)
 4. Canapé de saumon fumé
 5. Mini cup de tartare de truite et caviar d'aubergine (2oz)
 6. Canapé de crevette de Matane pommes au curry
 7. Cuillère de bison au vinaigre balsamique et poire
 8. Saté de volaille au miel et gingembre
 9. Cuillère de magret de canard au balsamique et poire
 10. Courgette farcie à la ratatouille
 11. Cuillère de filet de bœuf au poivre noir et cognac
 12. Endive à la mousse de saumon fumé
 13. Canapé de confit de porc sur baguette, pomme de terre douce, céleri et poireau
 14. Brochette de crevettes à l'ananas et cumin
 15. Canapé à la mousse de foie
 16. Baluchon de champignons de paris et estragon (chaud)
 17. Canapé au fromage de chèvre et graine de pavot
 18. Mini quiche lorraine (chaud)
 19. Canapé au prosciutto, mesclun, parfumé à la morille
 20. Mini tartelette d'escargot à l'ail et pernod (chaud)
-
-

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

Processus de commande – Cocktails et buffets

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

Au Bosco breton

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