



MENU NOËL  
**2020**

**PARREIRA**  
TRAITEUR

# MENU TRADITIONNEL

2 PERS : 70\$ / 4 PERS : 130\$

CRETONS MAISON, MOUTARDE À  
L'ÉRABLE ET PETITS PAINS

SOUPE AUX POIS

RÔTI DE DINDE, FARCE AUX  
CHAMPIGNONS, JUS AU BRANDY ET  
CANNEBERGES

RAGOÛT DE BOULETTES ET DE  
PATTES DE COCHON

CIPAILLE GASPÉSIEN

ÉCRASÉ DE LÉGUMES RACINES  
FAÇON  
GRAND-MÈRE ET LÉGUMES RÔTIS

KETCHUP AUX FRUITS  
BETTERAVES ROUGES MARINÉS

BÛCHE DU TEMPS DES FÊTES



# MENU GOURMAND

POUR CÉLÉBRER EN GRAND

## FORMULE 4 SERVICES

3 BOUCHÉES AU CHOIX  
1 ENTRÉE AU CHOIX,  
1 PLAT AU CHOIX

DESSERT : ROSE DE POMME,  
CAMEL D'ÉRABLE, GEL D'ÉPICE  
DE NOËL,  
48\$

## FORMULE 5 SERVICES

3 BOUCHÉES AU CHOIX  
1 ENTRÉE FROIDE AU CHOIX  
1 ENTRÉE CHAUDE AU CHOIX  
1 PLAT AU CHOIX

DESSERT : ROSE DE POMME,  
CAMEL D'ÉRABLE, GEL D'ÉPICE  
DE NOËL,  
58\$

# BOUCHÉES

GRAVLAX DE SAUMON, RUBAN DE  
BETTERAVE, SALSA DE  
CONCOMBRE, CRÈME SURE

FILET DE BŒUF MI-CUIT,  
PURÉE D'OIGNON CARAMÉLISÉ,  
GEL DE CHIMICHURRI, CHALOTES  
FRITES

CAROTTE RÔTIE, FERMENTÉ, ET EN  
PURÉE FETA, PISTACHE

CREVETTE PANKO, MAYONNAISE  
CARI

ACCRAS CRÉOLE, MAYO LIME ET  
HERBES

CROMESQUIS D'AGNEAU, CÉLERI  
RAVE FERMENTÉ, AÏOLI À L'AIL  
NOIR

ARRANCINI AUX CHAMPIGNONS,  
ÉMULSION DE CÈPES,  
PURÉE D'OIGNON BRÛLÉ

# ENTRÉES FROIDES

RILLETES DE CANARD ET  
SAUCISSON, MARINADES,  
MOUTARDE À L'ÉRABLE

CREVETTES POCHÉES SAUCE  
MALTAISE

SALADE DE BETTERAVES JAUNES,  
FROMAGE DE CHÈVRE AUX FINES  
HERBES, GRAINES DE TOURNESOL  
VINAIGRETTE MIEL ET VINAIGRE  
DE CIDRE

LÉGUMES RÔTIS FAÇON CÉSAR

FOIE GRAS AU TORCHON, PAIN  
D'ÉPICES, BEURRE DE POMME +5\$

GRAVLAX DE SAUMON, TARTE À  
L'OIGNON CARAMÉLISÉ, CRÈME  
FRAICHE FUMÉE ET PURÉE  
D'HERBES +3\$

# ENTRÉES CHAUDES

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS,  
CONDIMENT DE CHAMPIGNONS  
SAUVAGES

GRATIN DE CHOU-FLEUR ET  
SALSIFI À LA TRUFFE

CROMESQUIS D'AGNEAU BRAISÉ,  
SAUCE GRIBICHE, BEURRE DE  
PRUNEAU ET AMANDES FUMÉES  
+3\$

COQUILLES ST-JACQUES +4\$

CAILLE RÔTIE AU FOIN,  
TOPINAMBOUR AU GRAS DE  
CANARD, JUS CORSÉ À LA TRUFFE  
+4\$

# PLATS

PALERON DE BŒUF  
BOURGUIGNON, PURÉE DE  
POMME DE TERRE, CAROTTES  
VICHY

RÔTI DE DINDE, FARCE AUX  
CHAMPIGNONS, JUS AU BRANDY  
ET CANNEBERGES

CÔTE DE BŒUF GRILLÉE, POMME  
DE TERRE FARCIE, SAUCE AU  
POIVRE +10\$

FILET DE VEAU ET QUEUE DE  
HOMARD, PURÉE DE PANAIS AU  
BABEURRE, JUS DE VEAU AUX  
MORILLES +15\$

# PLATS

MAGRET DE CANARD RÔTI,  
COURGE, MARRONS, JUS À L'AIL  
NOIR +6\$

TRUITE EN PAPILOTE, GRELOTS,  
FENOUIL, OIGNONS ET CITRON

MORUE A LA PORTUGAISE,  
PALOURDE, CHORIZO, POMMES  
DE TERRE +6\$

OPTION VÉGÉ - LASAGNE  
COURGE ET RATATOUILLE



# À LA CARTE

GRAVLAX DE SAUMON (250G) 10\$

FOIE GRAS TORCHON  
(100G) 22\$

COQUILLE ST JACQUES 13\$

SOUPE DE POISSON 18\$

BISQUE DE HOMARD 19\$

PÂTÉ AU POULET (1KG) 18\$

PÂTÉ AU SAUMON (1KG) 20\$

CIPAILLE GASPÉSIEN (1 KG) 28\$

RAGOÛT DE BOULETTES (1L) 35\$

LASAGNE À LA COURGE ET  
RATATOUILLE 22\$



POUR COMMANDER

POUR PLUS D'INFORMATION  
OU RÉSERVATION  
INFO@PARREIRATRAITEURCA

514 521-4739

MONTRÉAL  
3734 NOTRE-DAME OUEST

SAINT-LAMBERT  
575 AV. VICTORIA

JOYEUSES FÊTES