

gourmet**cuisine**

lunchs et pauses café



chic professionnelle classique

comment commander

La division de service traiteur en grande entreprise de Gourmet Cuisine est bien connue partout dans les régions du Canada grâce à son service exceptionnel et à son choix de menus à prix abordables. Nous vous proposons un vaste choix de menus destiné à vous aider à organiser et réussir vos réceptions en entreprise. Si vous en faites préalablement la demande, nous vous proposerons aussi des menus sur mesure ou tenant compte de certaines restrictions alimentaires.

**Musée canadien des civilisations
Musée canadien de la guerre
100 rue Laurier
Gatineau, Québec
K1A 0M8**

pour commander ... s.v.p. contacter

819.776.7071 / 819.776.7012

laissez le soin à Gourmet Cuisine de faire de votre événement un succès avec une multitude de choix de nappes, le personnel de service aux tables et de nourriture haut de gamme

tous nos repas n'incluent pas les taxes ni le service. les commandes doivent nous parvenir au moins 24 heures à l'avance (nous tentons néanmoins de traiter les commandes de dernière minute)

petits déjeuners

petit déjeuner chaud

les déjeuners buffets suivants incluent des jus assortis, café régulier et décaféiné, thés et tisanes

déjeuner Voyageurs

- œufs brouillés avec fromage cheddar et ciboulette
- bacon croustillant
- saucisses de campagne
- pommes de terre rissolées
- pain blanc et de blé entier

18.

déjeuner cascades

- pommes de terre rôties
- frittata aux artichauts et pancetta
- crêpes avec sirop d'érable
- compote de baies sauvages
- bacon de dos
- saucisses de poulet

22.

déjeuner

les déjeuners buffets suivants incluent des jus assortis, café régulier et décaféiné, thés et tisanes

continental

- sélection de croissants, danoises, brioches à la cannelle et muffins frais
- fruits de saison tranchés

15.

choix santé

- fromage cottage
- barres de céréales à l'érable et yogourt à la vanille faible en gras
- céréale muesli et lait
- fruits de saison tranchés

16.

repas du midi

les repas suivants incluent des jus assortis, café et infusions

lunch sur le pouce

soupe du jour
mélange de laitues organiques, et sélection de vinaigrettes
salade de couscous à la méditerranéenne

lunch sur le pouce

1. sélection de pains
 2. jambon Forêt Noire
poitrine de poulet fumé
surlonge de bœuf canadien en croûte de poivre rôti
salade de thon albacore
salade aux œufs
 3. fromages cheddar fumé aux bois de pommes
fromage Suisse emmenthal
tranches de tomates, laitue et oignons rouges
moutarde de Dijon, mayonnaise aux herbes, chutney de mangues
- fruits de saison tranchés
assortiment de biscuits moelleux

22.

Enroulées

plateau de crudités avec trempette d'ail et poivre
salade d'artichauts marinés et tomates séchées au soleil avec vinaigrette à la grecque
salade de brocolis et poivrons rouges rôtis
salade de roquette et pacanes avec vinaigrette à la framboise

enroulés suivants :
surlonge de bœuf au chipotle et fromage cheddar
poulet grillés et fromage de chèvre
légumes rôtis au pesto
jambon Forêt Noire et fromage Suisse

assortiment de gâteaux et de tartes

24.

diner café du musée

potage du jour

salade de pommes de terre sucrées et de poires pochées

salade de pâtes asiatiques au poulet, vinaigrette à la thaïlandaise

salade de tomates et oignons rouges, vinaigrette aigre-douce à la coriandre

longe de porc du Québec à l'érable servi sur pain ciabatta avec chutney de mangues

légumes grillés à la méditerranéenne avec fromage Provolone sur pain focaccia aux fines herbes,
tapenade d'olives noires et pesto

bagel au saumon fumé, concombre, oignon rouge et fromage à la crème

poitrine de dinde fumée sur baguette avec mayonnaise aux canneberges

viande fumée à la montréalaise avec fromage Suisse sur pain seigle foncé avec moutarde à
l'ancienne

assortiment de mignardises

26.

diner de la grande galerie

potage du jour

Sélectionner 3 plats

- plateau de crudité avec trempette d'ail et poivre
- salade de jeunes pousses avec assortiments de vinaigrette
 - salade de nouille à la thaïlandaise
- salade de légumineuses à la coriandre et citron vert
 - salade césar traditionnelle
- salade couscous à la méditerranéenne

Sélectionner 2 plats

- cuisse de volaille Saveurs des Monts rôtie au sirop d'érable et soya
 - poitrine de poulet marinée au chipotle
 - surlonge de bœuf AAA rôti au four, jus à l'ail rôti
- filet de tilapia cuit à la vapeur avec salsa de tomates et mangues
- filet de saumon de l'Atlantique grillé avec poireaux et fenouil confit
- manicotti aux épinards et fromage, sauce tomates séchées et fromage Oka

pommes de terre rôties

riz pilaf

légumes saisonniers

sélections de pâtisseries

fruits de saison tranchés

28.

pauses café

station de café

- café régulier et décaféiné
- sélection de thés et tisanes
- sélection de jus de fruits
- boissons gazeuses assorties

6.

pause canadienne

- café régulier et décaféiné
- sélection de thés et tisanes
- assortiment de jus de fruits
- fruits de saison tranchés
- yogourts individuels
- sélection de fromages canadiens

11.

menu des entreprises

- café régulier et décaféiné
- sélection de thés et tisanes
- sélection de jus de fruits
- yogourts individuels
- variété de mignardises

12.

à la carte

station de café et thé	3.
boissons gazeuses	3.
jus de fruits en bouteille	3.
eau en bouteille 591ml	3.
Perrier 750ml	9.
lait 250ml	2.
pichet d'eau	2.
pichet de thé glacé ou limonade	12.
muffins divers (douzaine)	26.
biscuits gourmets (douzaine)	24.
gâteaux (douzaine)	22.
potage du jour	5.
yogourts divers	3.
barres granola	2.
plateau de fruits de saison tranchés (sert entre 20-30 personnes)	70.
