

BOUCHÉES À LA CARTE

Tout simplement délicieuses

BOUCHÉES FROIDES

Blini de riz au tartare de thon et caviar d'Abitibi
Caroline au duo de saumon en tartare et huile de truffe
Cassolette de concombre à la chair de crabe des neiges
Cornet de cheddar au Guacamole
Crêpe de riz au canard confit, sauce laquée
Crevette en marinade aux deux citrons, sauce coriandre
Croustille au saumon mariné et citron confit
Croustade de roquette, bruschetta et parmesan
Datte Medjoul à la Tête de Moine et pacane
Fine tranche de bavette grillée, roquette et parmesan
Magret de canard au navet et miel
Maki Sushi
Mini tortilla à la truite fumée et concombre mariné
Rouleau à la tomate séchée et avocat, sauce Ponzu
Thon rouge mi-cuit au sésame, guacamole au balsamique
Tomate cerise à la mousse de truite

CANAPÉS

Crevette et mayonnaise
Foie gras, tartufa et fleur de sel
Pannequet de foie gras, prosciutto et chutney de figues
Saumon mariné aux agrumes à l'aigrette
Tomate confite, fromage de chèvre et basilic

SHOOTER

Bamboo de saumon en vichyssoise
Chair de crabe en rémoulade et bisque de crustacés
Huitre au crémant de pomme et gingembre
Thon et saumon frais à la Gaspacho
Tuile de Reggiano et velouté de roquette

BOUCHÉES CHAUDES

Caille confite aux épices, sauce au citron et romarin
Cigare à l'agneau aux épices, façon marocaine
Crevette en vermicelle Won Ton, sauce à l'ananas et coco
Croquette de riz, olive et citron
Croustade de brie au Whisky et pacane
Fantaisie Thai, sauce piquantée
Filo de canard confit à la confiture d'oignons
Kebab de bœuf, façon Bobotie
Mini chausson aux épinards et feta
Mini côtelette d'agneau aux herbes salées
Pastilla de homard à l'effiloché de légumes
Pizza feuilletée à la caponata et bocconcini
Polenta, tomate séchée, champignons sauvages et cheddar
Pomme grelot farcie à l'escargot et huile de truffe
Rouleau de Tai-Lor, sauce soya et wasabi
Saumon glacé au curry, jus de coco à la bergamote

BROCHETTES CHAUDES

Agneau au curry
Bavette marinée à notre façon
Blanc de poulet façon indienne
Mignon de bœuf au saté
Saumon à la citronnelle

CUILLÈRES

Asperge et poireau, sauce gribiche
Girolles au balsamique et essence de truffe
Mozzarella et tomate confite à l'huile vierge
Pétoncle en ceviche à la lime et lait de coco
Tartare de saumon et salsa d'avocat à la lime

Certaines bouchées requièrent du personnel de cuisine

r o b e r t a l e x i s
t r a i t e u r

COCKTAILS

Voici deux suggestions parmi d'autres
Il nous fera plaisir d'élaborer un menu selon vos goûts

COCKTAIL FROID

Olives marinées et amandes salées

Blini de riz au tartare de thon

Canapé à la tomate confite, fromage de chèvre et basilic

Caroline à la mayonnaise de volaille en salade

Cassolette de concombre à la chair de crabe

Cornet de cheddar au Guacamole

Crêpe de riz au canard confit, sauce laquée

Crevette en marinade aux deux citrons, sauce coriandre

Fine tranche de bavette marinée et grillée, roulée à la roquette et parmesan, sauce moutarde

Pannequet de foie gras, prosciutto et chutney de figues sur canapé

Rouleau à la tomate séchée et avocat, sauce Ponzu

8 bouchées en plus des amandes et olives, 12,75 \$ par personne

10 bouchées en plus des amandes et olives, 15,75 \$ par personne

COCKTAIL FROID ET CHAUD

Chips à la coriandre et huile de truffe, gratinés au Parmesan

Canapé à la tomate confite, fromage de chèvre et basilic

Canapé de saumon mariné aux agrumes à l'aigrette

Cornet de cheddar au Guacamole

Pannequet de foie gras, prosciutto et chutney de figues sur canapé

Pétoncle en ceviche à la lime et lait de coco, servi en cuillère

Chair de crabe en rémoulade et bisque de crustacés en shooter

Ou

Tuile de Reggiano et velouté de roquette en shooter

Brochette de mignon de bœuf au saté

Crevette en vermicelle WonTon, sauce à l'ananas et coco

Filo de canard confit à la confiture d'oignons

Girolles au balsamique et essence de truffe en cuillère

Polenta à la tomate séchée et champignons sauvages, gratinée au cheddar

10 bouchées en plus d'un shooter et des chips, 21,50 \$ par personne

12 bouchées en plus d'un shooter et des chips, 24,00 \$ par personne

Certaines bouchées requièrent du personnel de cuisine

LUNCHS D'AFFAIRES

SERVIS EN BOÎTE INDIVIDUELLE, ASSIETTE DE PORCELAINES OU PLATEAUX JETABLES

Toutes les semaines, pour vos rencontres d'affaires,
nous vous proposons trois menus froids de lunchs ainsi que deux repas chauds
Les différents menus hebdomadaires sont disponibles sur robert-alexis.com
Voici quelques suggestions

LUNCH FROID A

Légumes croquants, sauce à tremper
Brick de saumon frais et épinards
Faluche au blanc de poulet grillé, oignon frit, tomate et laitue, sauce tartare
Tortilla à l'avocat et cheddar, façon mexicaine
Pointe de brie, pain aux noix et raisins frais
Pâtisseries miniatures

13,50 \$ par personne

LUNCH FROID B

Spanakopita aux épinards et oignons rouges
Tartiflette basquaise aux olives noires
Ciabatta au rôti de veau mariné au citron et romarin
Salade asiatique aux légumes grillés
Salade Mesclun aux petits fruits rouges
Pointe de brie, pain aux noix et raisins frais
Pâtisseries miniatures

17,50 \$ par personne

LUNCH FROID C

Pavé de saumon mariné au yogourt à la façon indienne, relish de concombre
Rouleau de riz au canard confit, carotte, céleri et jeunes pousses, sauce laquée
Tartiflette basquaise aux olives noires
Crevette en marinade aux deux citrons, sauce coriandre
Salade de fenouil et pomme à l'estragon
Salade de quinoa aux poivrons grillés
Pointe de brie, pain aux noix et raisins frais
Pâtisseries miniatures

22,50 \$ par personne

Les sandwiches, feuilletés et salades sont interchangeables

Les menus ci-dessus sont pour un minimum de 12 personnes et disponibles avec un préavis de 72 heures

REPAS D'AFFAIRES
FACILE À SERVIR ET SAVOUREUX

Toutes les semaines, pour vos rencontres d'affaires, nous vous proposons deux repas chauds
Les différents menus hebdomadaires sont disponibles sur robert-alexis.com
Voici quelques suggestions

ENTRÉES

Jambon de Westphalie, roquette et parmesan Reggiano
Pavé de saumon mariné au yogourt à la façon indienne, relish de concombre
Rouleau aux crevettes, mangue et tomate séchée, salsa d'avocat
Rouleau de riz au canard confit, carotte, céleri et jeunes pousses, sauce laquée
Saumon Gravlax farci aux légumes grillés, vermicelle Thai, sauce tamari
Tian de courgette et aubergine, tartare d'avocat et légumes thai, purée de poivrons grillés
Velouté de panais au basilic, tatin de tomates au camembert

PLATS

Blanc de poulet fermier farci au Migneron, fondue de roquette, jus à l'estragon
Daube de bœuf braisée dans sa marinade aux épices
Filet de saumon rôti sur peau au parfum niçois, coulis de tomates et herbes fraîches
Mignon de porc grillé aux épices, fenouil poêlé et jus naturel au curry
Parmentier de canard confit, champignons sauvages, effiloché de légumes frits
Pastilla d'agneau confit aux sept épices, aigre-doux à la pomme grenade
Paella valencienne au blanc de poulet fermier, crevette et chorizo

Légumes de saison

SALADES ET FROMAGES

Buisson de fines laitues, vinaigrette au miel et balsamique
Fromages fins, fruits frais et noix rôties

DESSERTS

Chocolatissime praliné, crème de Bailey's
Crème brûlée à l'érable, fine dentelle à la vanille
Fondant bavarois aux deux citrons, coulis de framboises
Salade de fruits frais du marché, mousseline au mascarpone
Mignardises (3 par personne)

Choix d'une entrée, un plat et un dessert, 29,50 \$ par personne

Choix d'une entrée, un plat, une salade et un dessert, 34,50 \$ par personne

Choix d'une entrée, un plat, une salade, les fromages et un dessert, 36,50 \$ par personne

robert alexis

traiteur

MENU FROID ET CHAUD DE COCKTAIL ET STATIONS

Canapé à la tomate confite, fromage de chèvre et basilic
Bavette marinée, roquette et parmesan, sauce moutarde
Crevette en marinade aux deux citrons, sauce coriandre
Pannequet de foie gras, prosciutto et chutney de figues

Polenta, tomate séchée, champignons sauvages et cheddar
Crevette en vermicelle Won Ton, sauce à l'ananas et coco
Cigare à l'agneau aux épices, façon marocaine
Croustade de brie au Whisky et pacane

TABLES DE DÉGUSTATION AU CHOIX

Station du Moyen-orient

Kébbé, Falafel, feuille de vigne farcie, brochette de poulet au citron, brochette de mignon de bœuf aux épices, Salades Fattouche et Taboulé, Hommos (purée de pois-chiches), Baba Gannouj (purée d'aubergines)

Station de Paella valencienne

Servi sur un grand plateau à Paella, garnie de blanc de poulet grillé, saucisse chorizo et crevettes

Station de saumon de l'Atlantique canadien

Servi fumé, en Gravlax maison et en tartare, accompagné de fromage à la crème, câpres, oignon et citron

Station de Raclette française

Servie en pièce entière sous le grill, accompagnée de jambon séché, saucisson, salade de céleri rémoulade, salade de betteraves, pommes de terre et cornichons

Station de pâtes

Penne et mini ravioli aux épinards et fromage, accompagnés de sauce arrabiata et sauce à la crème, et vos choix de petites crevettes, câpres, olives, poivrons, tomates, échalotes et basilic

Station de fromages et fruits exotiques

Fromages fins du terroir québécois servis en pièces, accompagnés de fruits exotiques, confiture de figes et noix rôties

Station de viandes rôties

Contre-filet de bœuf rôti, longe de porc braisée et Smoked Meat de Montréal, accompagnés de gelée de menthe, oignons caramélisés, légumes confits et condiments

Station de crêpe Suzette

Crêpes fines farcies à la crème pâtissière, flambées au Grand Marnier devant les invités, servies avec une sauce tiède au chocolat

Station de chocolat

Fontaine de chocolat au lait accompagnée de bouchées de fruits frais

Cocktail de 8 bouchées par personne et 2 stations au choix, 32,50 \$ par personne

Cocktail de 8 bouchées par personne et 3 stations au choix, 39,50 \$ par personne

Accessoires et service en sus, minimum 50 personnes

DÉGUSTATION DE FROMAGES ET SUGGESTION DE VINS

Menu de dégustation de 8 fromages offert en format 4 services ou simultanément en buffet

1er service, vin blanc: Alsace ou Viognier
Morbier, Migneron de Charlevoix

3e service, vin rouge: Merlot ou Languedoc
Edel de Cléron, Riopelle de l'Isle

2e service, vin blanc: Chardonnay
Comté de Jurafllore, Pied de vent

4e service, vin doux: Sauternes ou Cidre de glace
Vieux cheddar, Fourme d'Ambert

Fruits frais, confiture de figes et noix rôties
Pain artisanal varié

125 grammes de fromages par personne, 13,50 \$ par personne
175 grammes de fromages par personne, 17,50 \$ par personne

Les vins suggérés en supplément

AUSSI DISPONIBLE

PLATS CONVIVIAUX

PAR PERSONNE

Suggestions de plats en accompagnement d'un menu en format buffet

Ballottine de saumon poché, mayonnaise aux fines herbes (90g/pers)	6,00 \$
Crevettes cocktail (grosseur 16/20), sauce Napoléon, plateau de 24 pièces	42,00 \$
Filet de bœuf rôti en marinade de fines herbes, sauce gribiche au raifort (90 g/pers.)	10,50 \$
Rillettes de canard et mousse de foie gras, légumes confits et condiments (75g/pers)	4,00 \$
Sandwiches cocktail au poulet, jambon, œufs, fromage en crème, 48 pièces	24,00 \$
Saumon entier poché et décoré, sauce gribiche et mayonnaise (à partir de 12 personnes)	8,50 \$
Saumon fumé maison (75g/pers), câpres, oignons et fromage en crème	6,50 \$
Saumon cru en Gravlax (75g/pers)	7,00 \$
Charcuteries: Terrine maison, rillettes de canard, jambon fumé, jambon de Westphalie poitrine de dinde fumée et saucisson, légumes confits et condiments, (100 g/pers)	5,50 \$
Jambon à l'os laqué à l'érable, décoré et partiellement tranché, chutney aux fruits (à partir de 12 personnes)	6,00 \$
Brochette de fruits frais, la douzaine	18,00 \$
Truffes au chocolat maison, la douzaine	15,00 \$

DÉJEUNERS

DÉJEUNER 1

Jus de fruits assortis
Assortiment de viennoiseries fraîches du matin (2/pers) :
Danoise, chocolatine, croissant nature, muffin, cake au citron
Fromages en bouchées
Fruits frais de saison
Confiture et beurre
10,50 \$ par personne

DÉJEUNER 2

Jus de fruits assortis
Viennoiseries : Cake au citron, mini croissant et mini chocolatine (2/pers.)
Petit sandwich de pain de seigle au saumon fumé
Fromages doux en bouchées et pain aux noix
Jambon à l'os laqué à l'érable et tranché, chutney aux fruits
Pain perdu multi grains au sirop d'érable, servi en réchaud
Pamplemousse en moitié farci de fruits frais
Yogourt svelte et céréales Müesli
Confiture et beurre
21\$ par personne

AUSSI DISPONIBLE

PLATS CONVIVIAUX

Suggestions de plats en accompagnement du déjeuner

	PAR PERSONNE
Pommes de terre rissolées au paprika	2,25 \$
Saucisses, jambon ou bacon	2,25 \$
Rillettes de canard et mousse de foie gras, légumes confits et condiments (75g/pers)	4,00 \$
Saumon fumé maison (75g/pers), câpres, oignon et fromage en crème	6,50 \$
Saumon cru en Gravlax (75g/pers)	7,00 \$
Charcuteries: Terrine maison, rillettes de canard, jambon fumé, jambon de Westphalie poitrine de dinde fumée et saucisson, légumes confits et condiments, (100 g/pers)	5,50 \$
Jambon à l'os laqué à l'érable, décoré et partiellement tranché, chutney aux fruits (à partir de 12 personnes)	6,00 \$
Fruits frais du marché	1,50 \$
Café	1,50 \$

r o b e r t a l e x i s

traiteur

LES GRANDES OCCASIONS REPAS À LA CARTE

Entrées froides

Pavé de foie gras sur pain d'épices au miel, confiture d'aubergine et tomate confite à la sarriette	14,50	\$
Millefeuille de homard sur un lit d'avocat aux agrumes, pointes vertes et blanches à l'estragon	14,50	\$
Carpaccio de bœuf en "badigeon" d'épices, parmesan, fruits exotiques et huile de fines herbes	9,50	\$
Noix de Saint-Jacques et thon Tataki dans une tige de thym à la tapenade	10,50	\$
Tian de poivron et aubergine au chèvre à l'huile vierge	7,50	\$

Entrées chaudes

Pressé à l'agneau confit, artichaut poivrade et bulbe de fenouil, jus à la pomme grenade	9,50	\$
Saint-Jacques en millefeuille et tempura de crevettes, tombée d'épinards au piment d'Espelette	10,00	\$
Feuillantine au canard confit et foie gras, chanterelles et fondue d'oignons, sauce aux bleuets	12,50	\$
Poêlée de crevette et pétoncle, curry au lait de coco à la coriandre	10,00	\$
Consommé Thaï, raviole de champignons sauvages, mini bok choy frit	9,50	\$

Plats

Aiguillettes de magret de canard au poivre praliné à l'érable, sauce Sortilège aux framboises	26,50	\$
Déroulé de longe de veau primeur à l'aubergine et Reggiano, jus de cuisson au Marsala	28,50	\$
Escalopine de veau primeur farcie aux épinards et gruyère, sauce forestière	18,50	\$
Feuillantine à l'agneau confit, légumes grillés et épices douces, bigarade à la pomme grenade	19,50	\$
Mignon d'agneau de Charlevoix en meurette bourguignonne sur un risotto de cèpes	30,00	\$
Mignon de porc en ragoût, oignons confits et légumes de pot au feu	20,00	\$
Osso bucco de veau primeur garni de gremolata	20,00	\$
Pavé de bœuf Rossini, demi-glace au vin de Pauillac	30,00	\$
Suprême de faisan farci de tartufa et basilic, sauce salmis au pinot noir	25,00	\$

Garnitures

Jardinière de légumes et, pommes de terre parisiennes ou linguini au beurre d'échalote	3,00	\$
Composition de légumes miniatures du marché	5,50	\$

Salade et fromages

Buisson de roquette et niçoise, beignet de camembert, vinaigrette au miel et balsamique	7,00	\$
Fromages de lait cru du Québec, figue confite et noix rôties	7,50	\$
Fleur de tête de moine en chapeau de lolla rossa à la truffe noire	9,50	\$

Desserts

Soufflé au chocolat chaud et rhum, gratin de mûres à la violette, granité de cacao	10,50	\$
Poire et figues pochées au porto, ganache Araguani à la fleur de sel, craquelin d'orange sanguine	8,50	\$
Poire au vin, sabayon de Sauternes et cannelé bordelais	8,50	\$
Parfait de petites baies au Sambuca, crème de mascarpone	7,00	\$
Fruits frais au Champagne, essence de lavande, œuf en neige à l'orientale et brioche de Pally	12,00	\$

r o b e r t a l e x i s
t r a i t e u r

MENU BARBECUE EXTRAVAGANT

Bouchées apéritives

Chips à la coriandre et huile de truffe, gratinés au Parmesan
Thon rouge mi-cuit au sésame, guacamole au balsamique
Croustille au saumon mariné et citron confit
Crevette en marinade aux deux citrons, sauce coriandre
Polenta à la tomate séchée et champignons sauvages, gratinée au cheddar
5 bouchées par personne

Entrée

Demi-homard des Îles en Bellevue

Grillades

Brochette de contre-filet mariné Thai
Brochette de poulet fermier Tandoori
Côtelettes d'agneau aux sept épices

Servies avec des légumes grillés, du vieux balsamique et de l'huile d'olive

Salades

Asperge et poireau à la maltaise
Endive, pomme, raisins secs et amandes, sauce Waldorf

Desserts

Désir Ultime au chocolat
Fraises de saison flambées au Sambuca

60,00 \$ par personne
Minimum de 8 personnes

r o b e r t a l e x i s
t r a i t e u r

**MENU GASTRONOMIQUE AUTOUR DU BORDELAIS
OU UN REPAS SOMPTUEUX AUTOUR D'UN THÈME PARTICULIER**

Bouchées apéritives

Brioché de chèvre frais, tomate à l'huile de truffe et basilic frit
Canapé aux rillettes de canard et marmelade d'oignon rouge
Sauté de girolles à la crème de thym frais
Moule aux fines herbes en coquille

Trio bordelais composé de

Petite frisée aux cèpes, émulsion de moutarde violette
Millefeuille de foie gras à la gelée de Monbazillac
Cocotte de cagouilles à la crème de persil et ail nouveau

Soupe de poissons au Bassin d'Arcachon

Dégustation de pavé de bœuf blond à la moelle truffée, demi glace au vin de Pauillac
et Salmis de faisan en casserole
Accompagné de gratin landais au lard paysan et petits légumes du marché

Fromages au lait cru du Québec, figue confite et noix rôties

Poire au vin, sabayon de Sauternes et cannelé bordelais

**85,00 \$ par personne
Minimum de 8 personnes**

Veillez noter que les prix sont sujets à changement sans préavis
Aussi, la disponibilité de certains produits peut dépendre du marché
1er avril 2007