

Érablière au Sous-Bois

Menu Service de traiteur

Repas servis

FILET DE PORC SAUCE AUX POMMES, PARFUMÉ À L'ÉRABLE

Filet de porc, purée de pommes de terre persillée et légumes du jardin

MÉDAILLONS DE COQ AU PORC, SAUCE AUX BLEUETS

Coq au porc, riz aromatisé et légumes du jardin

SUPRÊME DE VOLAILLE, SAUCE AUX CHAMPIGNONS

Médaille de poitrine de volaille marinée, riz aromatisé, pomme de terre rissolées aux fines herbes et légumes du jardin

FEUILLETÉ À LA VOLAILLE

Feuilleté sauce à la volaille, purée de pommes de terre persillée et légumes du jardin

FEUILLETÉ AUX FRUITS DE MER

Feuilleté sauce aux fruits de mer surmonté d'une crevette géante, purée de pommes de terre persillée et légumes du jardin

RÔTI DE BŒUF AU JUS

Rôti de bœuf, pomme de terre en chemise, pain à l'ail et légumes du jardin

STEAK SUR CHARBON DE BOIS

Contre-filet 10 onces, sauce aux 3 poivres, pomme de terre en chemise, pain à l'ail et légumes du jardin

PORC BRAISÉ

Porc et sauce, 2 salades, compote du verger, pomme de terre en chemise, pain à l'ail, marinades et betteraves maison et légumes du jardin (buffet ou avec service)

BŒUF BRAISÉ, SAUCE AUX CHAMPIGNONS OU PORC ET BŒUF

Bœuf, 3 salades, pomme de terre en chemise, pain à l'ail, marinades et betteraves maison et légumes du jardin (buffet seulement)

BŒUF BOURGUIGNON

Cubes de bœuf, marinés longuement, pomme de terre en chemise, pain à l'ail et légumes du jardin

BROCHETTE DE POULET OU DE BŒUF

Brochette marinée, sauce, riz aromatisé, pommes de terre rissolées aux fines herbes et légumes du jardin

REPAS TRADITIONNEL DE DINDE

Viande blanche et brune, sauce, purée de pomme terre persillée, farce, salade de chou et légumes du jardin (tourtière aux 2 viandes et tourtière du berger en sus)

RAGOÛT DE BOULETTES DE SAISON

Boulettes de porc et bœuf, sauce, purée de pommes de terre persillée, salade de chou et légumes du jardin (tourtière aux 2 viandes et tourtière du berger en sus)

VOLAILLE GRILLÉE À LA BROCHE

Demi-poulet, sauce, purée de pommes de terre persillée ou frites et légumes du jardin

BUFFET DE FIN DE SOIRÉE

Sandwiches, hors-d'œuvre, thé, café, lait 2 %

CHOIX DE 16 MENUS GROUPE DE 50 À 800 PERSONNES

Yanick et Pascal Gladu,
vous offrent leurs merveilleux plats
pour toutes vos réceptions,
que ce soit à l'Érablière Au Sous-Bois,
à votre domicile, ou à l'endroit de votre choix.

TOUS CES MENUS COMPRENNENT

Jus de tomates, pain, beurre, hors-d'œuvre,
dessert, thé, café, lait 2 %

MOITIÉ PRIX : Pour les enfants de 3 à 12 ans

GRATUIT : Pour les enfants de moins de 3 ans



CHOIX DE DESSERTS

TARTE AUX POMMES

TARTE AU SIROP

TARTE AUX NOIX DE BRÉSIL

TARTE AUX 3 FRUITS

TARTE CHOCO-POIRE

CRÊPES AUX FRUITS

GÂTEAU RENVERSÉ AUX ANANAS

FORÊT NOIRE, FORÊT BLANCHE

POMME EN CACHETTE

ASSORTIMENT DE GÂTEAUX MAISON

PARFAIT À LA MENTHE

SHORTCAKE AUX FRAISES (EN SAISON)

BÛCHE DES FÊTES (EN SAISON)

- Punch alcoolisé à volonté à l'arrivée (2,75 \$ par personne)

- Vin à volonté au repas (blanc ou rouge) (6 \$ par personne)

Érablière au Sous-Bois

Menu A la carte

Mets	Coût
GÂTEAUX (chocolat, carottes, blanc, Reine-Élisabeth)*	
Petit (24 à 30 morceaux)	16,00 \$
Moyen (48 à 60 morceaux)	28,00 \$
Gros (60 à 72 morceaux)	40,00 \$
FORÊT NOIRE (1 morceau)	2,00 \$
FORÊT BLANCHE (1 morceau)	1,75 \$
SHORTCAKE AUX FRAISES (en saison seulement)	2,00 \$
TARTE AUX POMMES ET SUCRE À LA CRÈME	9,00 \$
TARTE AUX POIRES ET CHOCOLAT	8,50 \$
TARTE AUX PACANES ET SIROP	9,00 \$
TARTE AUX POMMES	8,00 \$
BÛCHE À LA VANILLE (12-15 morceaux)	17,00 \$
BÛCHE AU CHOCOLAT (20 morceaux)	19,00 \$
BÛCHE À L'ÉRABLE	22,00 \$
TOURTIÈRES 10 PO. (8 personnes)	8,50 \$
TOURTIÈRE DU BERGER	9,50 \$
BOULETTES ET SAUCE	0,65 \$/unité
DINDE 1 LIVRE (3 personnes)	9,50 \$
PORC BRAISÉ 1 LIVRE (3 personnes)	7,50 \$

Buffet	Coût par personne
SANDWICHS, HORS D'ŒUVRE, GÂTEAUX, CAFÉ	5,50 \$
SALADES	
CHOUX, MACARONI (3/4 TASSE)	1,25 \$
PATATES, RIZ ET POULET	1,50 \$
SALADE DE CHINOISE	2,00 \$
SALADE DE GOBERGE	2,00 \$
TREMPETTE AUX LÉGUMES - 3 SAUCES	2,00 \$
VIANDES FROIDES (JAMBON, POULET, SALAMI OU PORC)	2,00 \$



Vous avez des questions ou vous voulez plus d'information sur notre service de traiteur, communiquez dès maintenant au (450) 460-4069

* Frais supplémentaires pour décoration du gâteau

cabaneasucre.com

Suivez-nous sur :

