

Délices et Boustifailles

Casse Croûte, traiteur, pâtissier...

Pour un repas, un goûter ou une collation... Pour une réunion, une fête ou une réception... Un grain de sucre, une touche salée ou un bon café... L'équipe de Délices et Boustifailles vous attends la cuillère à la main, prête à plaire à votre palais et satisfaire votre estomac...

Menu de traiteur:

"Le Pause Café" 4.95\$/personne

Muffin ou pain fruité, breuvage et plateau de fruits.

"Le Frugale" 6.25\$/personne

Potage maison, muffin ou galette ou "cup cake" et breuvage.

"L'En cas" 9.95\$/personne

Plateau de crudités, une salade, sandwich, dessert et breuvage.

"Le Sensé" 13.95\$/personne

Plateau de crudités, deux salades, sandwich, un plateau au choix, dessert et breuvage.

"Le Réconfortant" 14.95\$/personne

(Disponible sur place seulement, maximum 50 personnes)

Potage maison, plat principal, dessert et breuvage.

NB: La notion breuvage inclus:
thé, café filtre, bouteille
d'eau ou breuvage en can-
nette (1.25\$ par personne).

*Tous les prix sont taxables...

*Livraison, minimum de 15 personnes et des frais de 15% seront ajoutés...

*Si personnel de service nécessaire, des frais de 15\$ de l'heure seront ajoutés...

Délices et Boustifailles

25, rue du Givre,

Station de ski

Val Neigette

Rimouski

(418) 735-2800 #232

(418) 732-4597

Soupes et potages maison (2.75\$ par personne)

Crème de carottes (potage Crécy)

Potage Parmentier

Minestrone

Velouté de champignon

Crème de navet, érable et ail confit

Soupe au poulet, orzo et petits légumes

... ou selon votre inspiration...

Salades (2.50 \$ par personne)

César et croustons

Taboulé

Salade de pâtes et petits légumes

Lentilles

Salade de chou

Pommes de terre au curry

Mesclun et balsamique

Pomme de terre moutarde à l'ancienne

Semoule au cumin et fruits séchés

Salade de tomates cerises et mangues

Épinards, avocats, et suprême d'agrumes

Salade de riz asiatique

Sandwichs (3.75\$ par personne)

Pains: Kaiser, pain de mie, tortilla (Au choix)

Thon, pomme et cheddar

Poulet César

Bœuf moutarde à l'ancienne

Jambon, mayonnaise et luzerne

Humus, poivron rôti et persil

Tartinade de tofu, carottes et olives

Petits pains farcis jambon, œufs ou poulet (2 unités par personne)

Plats principaux

Lazagne et salade César

Quiche Lorraine et mesclun balsamique

Bœuf bourguignon sur riz

Mijoté de porc au cumin et à l'orange sur semoule

Sauté de poulet et légumes aigre-doux sur riz

Sauté de tofu et légumes au gingembre sur riz

Pâtes farcies Veau et Ricotta sauce napolitaine

Délices et Boustifailles

Desserts (2,25\$ par personne)

Gâteau traditionnel

Épices, chocolat, vanille, carotte ou Reine Élisabeth

“Cup Cake”

Chocolat, vanille, orange, moka, épices, carottes et Reine Élisabeth

Mignardises (Deux par personnes)

Mélange de macarons, truffes, meringues, sucre à la crème, gâteau froid, mini-profiteroles, tartelettes et mini-Cakes

Muffins (1.75\$ par personne)

Carottes et ananas

Pommes et cannelle

Bananes et brisures de chocolat

Citron et bleuets

Œuf et dattes

Framboises

Galettes maison (1.25\$ par personne)

Avoine et raisins, avoine et brisures de chocolat ou aux épices.

Délices et Boustifailles

Pains fruités (1.75\$ par personne)

Pain aux bananes

Pain aux dattes et chocolat

Pain au yogourt, fruits des champs et éclats de chocolat

Pain au citron, zuchinni et canneberges

Pain au café moka

Plateaux

De fruits (2.25\$ par personne)

De crudités et trempette (2\$ par personne)

De cheddar et raisins (2.50\$ par personne)

De fromages fins, baguettes et croûton (4\$ par personne)

De terrines et pâtés accompagnés de baguettes (3\$ par personne)

De viandes froides (3\$ par personne)

De salsa maison, guacamole et crème sure servi avec nachos et tortillas grillés (2.50\$ par personne)

Les "À Côtés"

Bouchées froides (12\$ la douzaine)

Bruchetta sur croûton

Saumon fumé, fromage à la crème et CÂPRE sur croûton

Poivrons grillés, fromage à la crème et olives Kalamata sur croûton

Crevettes Nordiques au wasabi sur concombre

Bouchées de cantaloup et prosciutto

Fromage crème au poivrons grillés avec olives sur croustons

Salade de crevettes et avocats avec biscottes

Sushis végétariens

Rouleaux de printemps crevettes et coriandre

Bouchées Tomate, bocconchini et basilic

Mini pita au thon

Délices et Boustifailles

Bouchées chaudes (15\$ la douzaine)

Saumon en pâte feuilleté sauce au Vermouth

Confiture d'oignon et fromage de chèvre sur croûton

Fondu parmesan maison

Feuilletés cheddar fort et épinards

Mini Vol-au-vent sauce fromagé et asperge

Feuilletés féta, olive Kalamata et tomates séchées

Baluchons aux champignons

Feuilletés jambon et asperge

Tartelette à l'oignon

Poulet libanais en mini brochette

Nachos et salsa

Tortillas au poulet épicé en bouchée

Mini Quiche

Dattes farci au cheddar fort