

ALVARO
NEIGHBOURHOOD BISTRO

×

ANIS^{ET}
MARJOLAINE
CATERER

450.424.9898
ANIS^{ET}MARJOLAINE.NET

2027 CHE. STE-ANGÉLIQUE, ST-LAZARE, QC.

HOLIDAY MENU

SERVICE FOR 6 PEOPLE

HOLIDAY MENU WILL BE AVAILABLE AS OF
DECEMBER 22ND 2017 UNTIL JANUARY 3RD 2018

Includes one choice of each of the following:

× ENTRÉES

× MAIN COURSE

*and one choice of garnish

× DESSERTS

(price is for 6 people, plus service and taxes)
Please allow a minimum of 48 hours for your order

ENTRÉES

DUCK FOIE GRAS "AU TORCHON"

jellied Jack Daniels apple punch

LOBSTER BISQUE

savory flaky pastry twist

ASPARAGUS ASPIC

with sprinkles of truffle

MAIN COURSE*

TURKEY ROLL

with a mushrooms and spinach duxelle,
reduction of poultry stock with Jerez
210\$

FILET OF SALMON

on a golden crust, spicy lime flavoured mayonnaise
222\$

RACK OF LAMB

Pistachio coated lamb, juice enhanced with mint
240\$

RISOTTO

Shiitake and oyster mushroom Risotto, parmesan
shavings, bell peppers and hot pepper coulis
210\$

FILET OF BEEF WELLINGTON

Madagascar peppercorn sauce
252\$

Choice of one garnish:

"Dauphinoises" potatoes
and market fresh vegetables
or

Young green salad leaves, grilled vegetables,
pine nuts and house dressing

DESSERTS

DARK CHOCOLATE DOME

with mango mousse, individual portions

CASTEL

Biscuit dacquoise, praline pastry cream,
lighten with Italian meringue. Cake for six people

ROYAL

An almond dacquoise, crispy feuillantine
and chocolate mousse. Cake for six people

ALVARO
BISTRO DE QUARTIER

×

ANIS ET
MARJOLAINE
TRAITEUR

450.424.9898
ANIS ET MARJOLAINE.NET

2027 CHE. STE-ANGÉLIQUE, ST-LAZARE, QC.

MENU DES FÊTES

SERVICE POUR 6 PERSONNES

LE MENU DES FÊTES SERA DISPONIBLE
DU 22 DÉCEMBRE 2017 AU 3 JANVIER 2018

Comprenant un seul choix parmi:

× LES ENTRÉES

× LES PLATS

*et un choix d'accompagnement

× LES DESSERTS

(prix pour 6 personnes, plus service et taxes)
SVP allouer un minimum de 48 heures pour votre commande

ENTRÉES

FOIE GRAS AU TORCHON

Gelée de Jack Daniels aux pommes

BISQUE DE HOMARD

et sa torsade feuilleté salée

ASPIC D'ASPERGES

aux brisures de truffe

PLATS*

ROULADE DE DINDE

à la duxelle de champignons et d'épinard,
reduction de volaille au xeres.

210\$

FILET DE SAUMON EN FEUILLETÉ DORÉ

Mayonnaise à la lime épicée

222\$

CARRÉ D'AGNEAU

en croûte de pistache, jus d'agneau à la menthe

240\$

RISOTTO AUX PLEUROTES ET AUX SHIITAKÉ

Copeaux de parmesan,
coulis de poivrons doux et de piments

210\$

FILET DE BOEUF WELLINGTON

Sauce au poivre de Madagascar

252\$

Choix d'un seul accompagnement:

Pommes de terre dauphinoises
et légumes du marché

ou

Salade de pousses vertes et croquantes, légumes grillés,
pignons et vinaigrette maison

DESSERTS

BOMBE EN CHOCOLAT NOIR

à la mousse de mangue, en portion individuelles

CASTEL

Biscuit dacquoise, crème pâtissière à la praline,
allégée de meringue italienne. Gâteau pour 6 personnes

ROYAL

Dacquoise aux amandes, croustillant feuillantine
et mousse au chocolat. Gâteau pour 6 personnes