

2026

Canapés, entrées et salades

Plateau d'antipastis de luxe 600 g, 4 à 6 personnes — 42,00 $
Prêt à servir tel quel, ce plateau de 9 différents antipastis est composé de charcuteries fines (salami de Gênes et calabrese), de fromages fins (Oka et cheddar vieilli 2 ans), des rillettes de canard, des olives marinées maison, des marinades mixtes maison, des tomates cerises ainsi que des figues séchées.

Miche de pain frais avec trempette aux épinards * NOUVEAU * 6 à 10 personnes — 18,00 $
Trempette classique pour un groupe de convives. Une grande miche de pain frais incluse (non coupée) ainsi qu'une bonne portion de trempette aux épinards (600 g). Croûtons vendus séparément.

Gravlax de saumon à l'aneth 200 g — 18,00 $
Filet de saumon de l'Atlantique mariné au sel, sucre, fines herbes et aneth.
Pour 2 à 3 personnes en entrée ou 15 à 20 canapés. Tranché et emballé sous vide.

Tartinade au saumon fumé 250 g — 11,00 $
Mélange froid de saumon fumé, crème sure et fromage à la crème, légèrement relevé au raifort et citron.
Donne 25 canapés. Croûtons vendus séparément.

Tartinade aux poivrons grillés, ricotta et noix de Grenoble * NOUVEAU * 250 g — 8,00 $
Mélange froid crémeux de fromages ricotta et à la crème, poivrons et noix.
Donne 25 canapés. Croûtons vendus séparément.

Tartinade chaude d'artichauts et parmesan 400 g — 13,50 $
Tartinade onctueuse d'artichauts marinés et fromage parmesan frais. Mettre au four 20 minutes et servir chaude.
Donne 25 canapés. Croûtons vendus séparément.

Croûtons de ciabatta faits maison 25 unités

Nature	4,00 $
Sel de mer et origan	5,00 $

Canapés de mini-quiches 8 unités, 4 de chaque — 13,00 $
Quiche cajun aux crevettes & quiche aux tomates séchées et épinards

Arancini au parmesan et champignons 6 unités — 10,00 $

Salade de macaroni 1000 ml — 10,25 $

Cretons de porc maison 250 g — 5,50 $

Soupes

Velouté de dinde 4 personnes — 13,00 $
Recette onctueuse faite à partir d'un bouillon de dinde authentique et généreusement garni de dinde effilochée.

Bisque de homard 4 personnes — 16,00 $
Faite entièrement maison à partir de vraies carcasses de homard.

Crème de légumes 4 personnes — 10,25 $

Soupe de carottes, coco et lime 4 personnes — 10,25 $

Plats principaux

Dinde farcie entière

Dinde complète, dorée et juteuse à point. Cuite avec une farce de veau et porc de notre chef et offerte avec une sauce maison sublime. Nous vous conseillons d'agrémenter cette dinde de notre compote de canneberges et oranges.

Les dindes n'étant pas toutes identiques à la base, elles sont farcies, préparées, cuites et remises aux clients de façon aléatoire. SVP ne pas nous demander de vous remettre la plus grosse possible…
Quantité limitée

Demi :	Pour au minimum 5 personnes Moitié d'une dinde de 4,5 à 6,5 kg (10-14 lbs) avant cuisson et avant farce 750 ml de sauce maison incluse Se réchauffe en une heure et demie	60,00 $
Entière :	Pour au minimum 10 personnes Dinde de 4,5 à 6,5 kg (10-14 lbs) avant cuisson et avant farce 1500 ml de sauce maison incluse Se réchauffe en deux heures	110,00 $

Ragoût de boulettes et pattes de cochon 1 kg, 3 à 4 personnes — 25,00 $
Un vrai bon ragoût fait à partir d'une recette traditionnelle. 12 boulettes par pot et 240 g de pattes de cochon désossées. Sans accompagnement.

Bourguignon de bœuf 1 kg, 4 à 5 personnes — 40,00 $
Cubes de bœuf tendres mijotés dans une sauce au vin rouge et au bouillon de bœuf, garnis d'oignons perlés. Sans accompagnement.

Canard à l'orange Un canard entier, 4 à 5 personnes — 61,00 $
Canard entier parfaitement préparé à la française, il se réchauffe facilement au four. Un merveilleux bouillon à l'orange est offert. Les canards proviennent de *Canard du Lac Brome*. Sans accompagnement.

Jarrets d'agneau braisés au porto 2 unités, 2 personnes — 39,00 $
Braisés plusieurs heures dans une sauce maison de porto et de bière, ces jarrets d'agneau sont très tendres et savoureux. Emballés sous vide. Sans accompagnement.

Pain de saumon et légumes 1 kg, 4 à 5 personnes — 29,00 $
Fait de filet de saumon frais, pommes de terre et légumes. Sans accompagnement, non tranché.

Ravioli au fromage, sauce aux poivrons rouges grillés 2 / 4 personnes — 20.50 $ / 39,00 $

Pennine à la gigi 2 / 4 personnes — 20.00 $ / 38,00 $

Accompagnements

Mousseline de pommes de terre à la crème sure 800 g, 4 à 5 personnes — 10,00 $
Recouverte de cheddar fort.

Pommes de terre rissolées 700 g, 4 à 5 personnes — 9,00 $

Riz pilaf 750 g, 4 à 5 personnes — 8,00 $

Carottes rôties aux fruits séchés 700 g, 4 à 5 personnes — 11,50 $

Poêlée de légumes 700 g, 4 à 5 personnes — 11,50 $
Poivrons, chou, carottes, céleri, rabioles, oignons, herbes et épices

Classiques

Tourtière de la Nouvelle-France
Tourtière d'antan composée de jarrets de porc, de bœuf et porc hachés maigres et de pommes de terre dans une pâte feuilletée.

Petite :	800 g. Donne 2 à 3 portions comme plat de résistance ou 6 portions comme entremet	19,00 $
Grande:	2,3 kg. Donne 6 à 8 portions comme plat de résistance ou 16 portions comme entremet	48,00 $

Tourtière traditionnelle
Tourtière de type pâté à la viande faite de porc haché maigre, relevée d'un assemblage de sarriette, sauge et clous de girofle. Nous vous conseillons d'agrémenter cette tourtière de notre ketchup aux fruits.

8 pouces :	Donne 3 à 4 portions.	12,50 $
10 pouces :	Donne 4 à 6 portions.	19,00 $

Quiche paysanne
Quiche au jambon, tomates fraîches, brocolis, courgettes, poivrons, oignons, champignons et fromage.

8 pouces :	Donne 3 à 4 portions.	13,50 $
10 pouces :	Donne 4 à 6 portions.	21,00 $

Tourte de gibier ❄

Tourte de première qualité, principalement garnie d'une farce de cerf, de canard et également de volaille et lanières de bœuf, le tout rehaussé de saveurs originales pour le temps des fêtes. Nous vous conseillons d'agrémenter cette tourte de notre chutney à la mangue.

8 pouces :	Donne 4 à 5 portions.	21,00 $
10 pouces :	Donne 5 à 7 portions.	33,00 $

Pâté au poulet ❄

8 pouces :	Donne 3 à 4 portions.	14,50 $
10 pouces :	Donne 4 à 6 portions.	22,00 $

Pâté végétarien au millet, boulghour et miso ❄ √

8 pouces :	Donne 3 à 4 portions.	12,50 $

Desserts

Tarte au sucre ❄ √

8 pouces :	Donne 4 à 6 portions.	12,00 $
10 pouces :	Donne 6 à 8 portions.	18,50 $

Tarte aux pacanes * NOUVEAU * ❄ √

Avec beaucoup de pacanes !

8 pouces :	Donne 4 à 6 portions.	17,00 $
10 pouces :	Donne 6 à 8 portions.	26,50 $

Mi-cuit au chocolat 2 unités √ 10.00 $

Cake au citron entier ❄ √ 13,50 $

Gâteau aux fruits maison vieilli, cuvée 2026 Environ 500 g √ 21,50 $

Gâteau aux fruits maison extra vieilli, cuvée 2025 Environ 500 g, *quantité limitée* √ 23,00 $

Condiments

Ketchup aux fruits 475 ml √ 7,50 $

Compote de canneberges et oranges 240 ml √ 5,50 $

Chutney à la mangue 240 ml √ 5,50 $

Cornichons *Bread & Butter* 475 ml √ 7,50 $

Nos condiments sont tous faits maison et se conservent au réfrigérateur une fois ouverts.

Pour commander

Passez votre commande **dès aujourd'hui sur notre site internet** à partir de la section du menu des fêtes. Vous pouvez aussi faire votre commande par téléphone au 450-656-8195 (poste 1) du lundi au vendredi de 9 h à 16 h ou par courriel à info@jeanbouffe.com.

Date limite pour commander : vendredi 18 décembre 2026, minuit

À NOTER : En prévision d'un fort volume de demandes, nous devrons possiblement limiter le nombre de commandes. Par conséquent, nous vous suggérons fortement de ne pas attendre la date limite pour commander.

Livraisons

- **mercredi 23 décembre 2026, entre 9 h et 13 h**
- **mercredi 23 décembre 2026, entre 17h et 21 h**
- **jeudi 24 décembre 2026, entre 9 h et 13 h**

- Livraison gratuite dans nos secteurs habituels avec tout achat de 50 $ et plus. Des frais de 5 $ (taxes incluses) s'appliquent autrement. Une surcharge de carburant de 2 $ (taxes incluses) est ajoutée à toutes les livraisons.

Cueillettes

- **mardi 22 décembre 2026, entre 17h30 et 20 h**
- **mercredi 23 décembre 2026, entre 9h00 et 17 h**
- **jeudi 24 décembre 2026, entre 9h00 et 13 h**

- Simplement vous présenter à l'une des trois périodes de cueillettes pour récupérer votre commande.
- Aucun minimum requis si vous choisissez une cueillette.

Notes

✓ **Il sera impossible de modifier votre commande après le 18 décembre.**

✓ Un dépôt de 25% est requis pour toutes commandes de plus de 200,00$. Nous communiquerons avec vous si vous optez de ne pas payer la totalité en ligne.

✓ Les produits de ce menu sont non taxables, sauf indication contraire.

✓ Nos plats sont livrés frais (non congelés) et les méthodes de préparation se retrouvent sur chacun des plats.

✓ Il n'y aura aucune livraison pour la période du Jour de l'An. Par conséquent, si vous désirez des produits pour cette période, vous devez commander et obtenir la livraison à partir des choix ci-dessus. Notez que vous pouvez congeler certains produits afin d'en conserver toute la fraîcheur jusqu'au Jour de l'An. Les items affichant le symbole de congélation (❄) peuvent être congelés sans en altérer le goût.

✓ Les produits avec ce logo √ sont des plats végétariens. Notez que ces plats ne contiennent pas de viandes animales mais peuvent comporter des sous-produits tels les produits laitiers, œufs et sauce de poisson ou de crustacée.

2403, chemin Chambly
Longueuil (Québec) J4L 1L6
450 656-8195
www.jeanbouffe.com

