

Menu des Fêtes

Jean Bouffe



Menu 2025

Canapés, entrées et salades

Plateau d'antipastis de luxe 600 g, 4 à 6 personnes	40,00 \$
Prêt à servir tel quel, ce plateau de 9 différents antipastis est composé de charcuteries fines (salami de Gênes et calabrese), fromages fins (Oka et cheddar vieilli 2 ans), olives marinées maison, mousse de foie de volaille artisanale au porto, marinades mixtes, tomates cerises et figues séchées.	
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.	
Brie fondant aux pommes, canneberges, pacanes et brandy 730 g ✓	24,00 \$
Grande meule de fromage brie double crème entière (550 g) offerte avec un savoureux mélange sucré-salé tout fait (180 g). Bon pour un groupe de 6 à 9 personnes. Mettre au four 30 minutes. 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 fait maison 25 unités ✓	
Nature	3,75 \$
Sel de mer et origan	5,00 \$
Feuilletés aux escargots, chèvre et Duxelles 2 unités	11,00 \$
Escargots sautés, fromage de chèvre et poêlée de champignons dans une pâte phyllo, offert avec un coulis de tomate.	
Canapés de mini-quiches 8 unités, 4 de chaque *	12,50 \$
Quiche cajun aux crevettes & quiche aux légumes	
Carrés de cheddar fondants 4 unités * ✓	16,00 \$
Salade de macaroni 1000 ml ✓	9,25 \$
Cretons de porc maison 250 g *	5,00 \$

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.		
Minestrone 4 personnes	 	11,25 \$
Crème de champignons 4 personnes	 	11,25 \$

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	57,00 \$
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	102,00 \$

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.		

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 <i>Canard du Lac Brome</i> . 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.		

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.		

Joues de porc, sauce madère 2 unités, 2 personnes		33,00 \$
Ultra tendre et savoureux, ces joues de porc feront que des heureux avec sa sauce madère aux petits légumes. Elles se réchauffent facilement à même le sac sous vide. Repas haut de gamme garantie! Emballée sous vide. Sans accompagnement.		

Casserole de fruits de mer au vin blanc et safran 1 kg, 3 à 4 personnes		37,00 \$
Mijoté doucement, cette casserole de première qualité saura satisfaire les fines bouches. Garnie de pétoncles, crevettes, calmars et palourdes (aucun goberge). Servir telle quelle ou sur un lit de linguine. Sans accompagnement.		

Manicottis au tofu, épinards et olives noires 2 ou 4 personnes		20.50 \$ / 39,00 \$
Entièrement faits maison, ces manicottis sont nappés de notre sauce tomate, de mozzarella et de fromage emmental.		

Pennine à la gigi 2 ou 4 personnes		19.50 \$ / 37,00 \$
---	---	---------------------

Accompagnements

Mousseline de pommes de terre à l'ail confit 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 \$
Cubes de carottes rôties 700 g, 4 à 5 personnes	✓	9,00 \$
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	47,00 \$

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 \$

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.	32,50 \$

Quiche Lorraine ✿

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

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 et gourmandises

Tarte au sucre

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

Mousse au chocolat 500 ml  15,00 \$

Gâteau aux carottes entier   12,00 \$

Carré aux dattes entier   12,50 \$

Gâteau aux fruits maison vieilli, cuvée 2025 Environ 500 g, *quantité limitée*  20,50 \$

Gâteau aux fruits maison extra vieilli, cuvée 2024 Environ 500 g, *quantité ultra limitée*  21,50 \$

Bûches de Noël disponibles sur la prochaine page FG Chocolatiers

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 notre Menu des fêtes, Jean Bouffe s'associe avec **FG Chocolatiers** pour vous offrir des bûches de Noël artisanales soigneusement décorées ainsi qu'une gamme de tartinades de luxe. Pour vous ou pour faire plaisir à un proche. **fgchocolatiers.com**



Bûche de Noël choco-caramel fleur de sel

Génoise chocolat, mousse au chocolat noir 70%, crèmeux au caramel fleur de sel et perles craquantes au caramel.

6,5 pouces. Pour 6 à 8 personnes.

Quantité limitée – Bûche exclusive pour les clients de Jean Bouffe

44,00 \$



Bûche de Noël vanille-framboise

Génoise à la vanille roulée avec crème au beurre à la purée de framboise. 100 % beurre.

6,5 pouces. Pour 6 à 8 personnes.

Quantité limitée – Bûche exclusive pour les clients de Jean Bouffe

48,00 \$



Tartinades onctueuses de fabrication artisanale de première qualité *idée cadeau!*

Idéal pour les rôtis du matin, les crêpes, les garnitures de cupcake ou simplement comme trempette pour des fruits frais. Divin!

Tartinade Caramel fleur de sel 130 ml

8,00 \$

Emballage-cadeau de 3 tartinades de 130 ml chacune
Fleur de sel, framboise, choco-noisette
Décoré d'un ruban.

27,00 \$



Pour commander

Placez votre commande **dès aujourd'hui sur notre site internet** à partir de la section du menu des fêtes. Vous pouvez placer 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 : jeudi 18 décembre 2025, 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

- **mardi 23 décembre 2025, entre 9 h et 13 h**
 - **mardi 23 décembre 2025, entre 17h et 21 h**
 - **mercredi 24 décembre 2025, entre 9 h et 13 h**
- Livraison gratuite dans nos secteurs usuels 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
- **lundi 22 décembre 2025, entre 17h30 et 20 h**
 - **mardi 23 décembre 2025, entre 9h00 et 17 h**
 - **mercredi 24 décembre 2025, 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 Chamby
Longueuil (Québec) J4L 1L6
450 656-8195
www.jeanbouffe.com

