MENU TRAITEUR

Noël 2026

SÉVELIN ENTRE EN SCÈNE !



Placez votre commande dès le 15 novembre 2026 →

COFFRETS
DE BOUCHÉES FROIDES

CÔTÉ COUR — 69$

5 canapés de chaque sorte

- Bouchée figue et fromage de chèvre
- Coupelle rillettes de truite et confiture de bacon
- Sablé terrine de gibier, pommes et calvados
- Canapé brie, croustillant poires-amandes et *chips* de pancetta
- Tulipe mousse de foie de volaille au porto et canneberges

CÔTÉ JARDIN — 69$

5 canapés de chaque sorte

- Canapé poire, fromage bleu et pacanes à l'érable
- Bouchée mousse de foie gras, confit de mûres et balsamique
- Coupelle mousseline de crevettes, saumon fumé et chorizo
- Sablé crémeux de chèvre au pesto, confiture de figues et tomates séchées
- Tulipe mousse de raifort, oignons caramélisés et *chips* de salami de Gênes

COFFRETS
DE BOUCHÉES CHAUDES

LEVÉE DU RIDEAU — 69$

5 canapés de chaque sorte

- Miniquiche jambon braisé et Migneron de Charlevoix
- Taquito de homard
- Bouchée truffe et parmesan Reggiano aux fines herbes
- Tartelette boudin noir et pommes confites
- Sablé artichauts et épinards

PREMIER ACTE — 69$

5 canapés de chaque sorte

- Arancini à la truffe
- Rouleau 4 fromages et za'atar
- Canapé oignons caramélisés, camembert et sirop d'érable
- Minitourtière chevreuil et canneberges
- Bouchée pizzetta et pesto

PLATEAUX DE CHARCUTERIES

LE FASTUEUX — 59$

4 à 6 personnes

- Jambon blanc P'tit Marcel
- Coppa
- Mousse de foie de volaille à l'érable
- Rillettes du Mans
- Rosette de Lyon nature
- Terrine de campagne au poivre
- Confit de figues
- Olives mixtes, croûtons et cornichons

LE GRANDIOSE — 74$

4 à 6 personnes

- Prosciutto Di Parma
- Rôti de boeuf de faux-filet maison
- Salami hongrois épicé
- Batistou (minisaucissons)
- Rillettes de canard
- Terrine de cerf aux canneberges
- Confit de figues
- Olives mixtes, croûtons et cornichons

LES PLATEAUX PEUVENT ÊTRE SUJETS À CERTAINES MODIFICATIONS SELON LES DISPONIBILITÉS ET LES ARRIVAGES

PLATEAU DE CANARD

INTERLUDE GOURMAND 77$

4 à 6 personnes

- Macarons de foie gras (6)
- Rillettes de canard au foie gras
- Mousse de foie de canard au cidre de glace
- Terrine de canard à l'orange et au rhum
- Crème brûlée de foie gras à partager
- Confit de figues au bacon
- Croûtons de pain d'épices

LE PLATEAU PEUT ÊTRE SUJET À CERTAINES MODIFICATIONS SELON LES DISPONIBILITÉS ET LES ARRIVAGES

PLATEAU
DE FROMAGES DU QUÉBEC

DIALOGUE FROMAGER 69$

4 à 6 personnes

• Religieuse
Fromagerie du Presbytère, Centre-du-Québec

Fromage semi-ferme au lait de vache thermisé,
croûte lavée, arômes floraux et fruités,
notes de noisette et de beurre

• Pizy
Fromagerie La Suisse Normande, Lanaudière

Fromage à pâte molle au lait de vache pasteurisé,
notes subtiles de beurre salé et de champignon frais

• Alfred le Fermier
Fromagerie La Station de Compton, Estrie

Fromage fermier à pâte ferme au lait cru de vache,
notes de fruits, de noisette, de caramel et de miel

• Monsieur Émile
Fromagerie Ruban Bleu, Montérégie

Fromage à pâte molle au lait de chèvre pasteurisé,
saveurs riches de crème et de noix
rehaussées par une finale finement piquante

LE PLATEAU PEUT ÊTRE SUJET À CERTAINES
MODIFICATIONS SELON LES DISPONIBILITÉS ET LES ARRIVAGES

PLATEAU DE FROMAGES ET CHARCUTERIES

L'APÉRO ORCHESTRÉ 79$

4 à 6 personnes

- **Fleurmier de Charlevoix**
  Laiterie Charlevoix, Baie-Saint-Paul, Québec
  Fromage à pâte molle au lait de vache pasteurisé, croûte fleurie, notes de champignon et de beurre

- **Le Maréchal**
  Famille Rapin, Granges-près-Marnand, Suisse
  Fromage ferme au lait cru de vache, goût intense fruité et épicé, notes de noisette, beurre et herbes aromatiques

- **Apéros herbes de Provence**
  Fromagerie La Suisse Normande, Lanaudière
  Fromage au lait de chèvre pasteurisé façonné à la main et roulé dans les herbes de Provence

- Terrine de campagne au cognac
- Mousse de foie de volaille au porto
- Rillettes de canard
- Confit d'oignons au porto
- Olives mixtes
- Croûtons maison

LE PLATEAU PEUT ÊTRE SUJET À CERTAINES MODIFICATIONS SELON LES DISPONIBILITÉS ET LES ARRIVAGES

PLATEAU DE LA MER

L'ODYSSÉE

71$

4 à 6 personnes

- Mousse de crevettes
- Gravlax à l'aneth
- Pétoncles enrobés de bacon
- Saumon fumé à chaud aux épices à steak et à l'érable
- Rillettes de truite et bacon
- Sauce tartare
- Quartiers de citron
- Cornichons, câpres et aneth frais

POTAGES, SALADES ET ENTRÉES

LES POTAGES 12,49$

1 L (3 à 4 personnes)

- Crème de carottes et gingembre
- Crème de brocoli et cheddar
- Crème de poivrons et balsamique
- Soupe italienne au poulet, orzo et citron

LES SALADES 25$

1 L (4 à 5 personnes)

- Salade de brocoli, canneberges, graines de tournesol et vinaigrette à l'érable
- Salade de céleri-rave
- Salade de betteraves, roquette, aneth frais et vinaigrette à l'orange
- Salade de macaronis, confettis de légumes

LES ENTRÉES

- Coquille St-Jacques 12,99$/pers.
- Escargots à l'ail gratinés au fromage Vacherin 11,99$/pers.
- Tartelette au boudin noir, lardons et pommes caramélisées (à partager) 12,99$/2 pers.
- Soupe à l'oignon maison gratinée au Gruyère des Grottes et fromage Comté 8,99$/pers.

PÂTÉS, TOURTES ET RAGOÛT MAISON

LES TOURTES

• Tourtière porc et bœuf (450 g)	12,99$
• Tourtière de pintade (450 g)	14,99$
• Tourtière de canard aux zestes d'orange (450 g)	14,99$
• Tourtière de chevreuil au cidre de pomme (450 g)	14,99$
• Tourtière de bison aux canneberges (450 g)	14,99$
• Tourtière la Saguenéenne Sévelin (1 kg)	25,99$
• Tourtière la Saguenéenne Sévelin (2,5 kg)	49,99$

LES PÂTÉS ET RAGOÛT

• Pâté au poulet (450 g)	13,99$
• Pâté au saumon (550 g)	15,99$
• Pâté aux fruits de mer (550 g)	16,99$
• Ragoût de boulettes et pattes de cochon (1 L)	17,99$

WELLINGTONS

LE BŒUF — 30$

Baluchon farci de 8 onces de filet mignon
de boeuf AAA Prime, foie gras au torchon
et duxelles de champignons sauvages au Brandy

LE SAUMON — 27$

Baluchon farci de 8 onces de pavé
de saumon sauvage, poires confites,
tombée de poireaux au citron
et fromage frais aux fines herbes

* OFFERTS EN FORMAT INDIVIDUEL UNIQUEMENT

PLATS DE RÉSISTANCE

Pour 5 personnes

Mijoté de dinde au Grand Marnier et salsifis
77,95$

Boeuf bourguignon au vin de Bordeaux
77,95$

Blanquette de veau au Pineau des Charentes
77,95$

Mijoté de porc aux champignons sauvages sauce Marsala
75,95$

Cuisses de canard confites, sauce au balsamique, ail et framboises
77,95$

Hauts de cuisses de dinde, sauce demi-glace au porto, accompagnés de farce aux canneberges et poires confites à l'érable
75,95$

Jarrets d'agneau braisés, sauce aux figues, miel et porto
88,95$

ACCOMPAGNEMENTS

Pour 5 personnes

- Gratin dauphinois au fromage à raclette
21,99$
- Légumes rôtis (panais, betteraves jaunes et oignons rouges) aux fines herbes
20,99$
- Purée de pommes de terre aux oignons caramélisés
20,99$
- Pommes de terre grelots aux herbes fraîches
21,99$

BÛCHES SÉVELIN

6 personnes

Sucre à la crème

Génoise roulée à la vanille, crème au beurre au sucre à la crème, ganache à la « Saint-Crème »

Pralinée royale

Mousse au chocolat noir, croustillant praliné, ganache au chocolat au lait et miroir noisette

Pistache framboise

Génoise roulée à la vanille, crème au beurre à la pistache et ganache chocolat framboise

Chocolat truffe et caramel salé

Génoise roulée au chocolat, ganache chocolat noir 54%, crème au beurre au caramel à la fleur de sel et truffes

Tiramisu

Ganache chocolat noir 54% et espresso, mousse au mascarpone et biscuits cuillère

Mangue chocolat

Mousse à la mangue et chocolat blanc, ganache chocolat noir 72% et génoise au chocolat

39,99$

BÛCHES ET MIGNARDISES

BÛCHES DE L'ATELIER SUCRÉ PAR MARIE-ÈVE LANGLOIS

6 personnes

Érable, framboise et sucre brun
Mousse à l'érable, crémeux et compote de framboises, biscuit au sucre brun et croustillant à la vanille

41,99$ SANS NOIX

Chocolat, poire et vanille
Mousse chocolat noir, crémeux à la vanille, compote de poire, biscuit et croustillant chocolat

41,99$ SANS NOIX SANS GLUTEN

COFFRET DE MIGNARDISES

5 mignardises de chaque sorte

- Framboise chocolat Dubaï
- Double chocolat
- Noisette
- Mangue et lime
- Pistache et fraise

69,99$

HORAIRES ET CONDITIONS DE RÉSERVATION

CONDITIONS DE RÉSERVATION

Prise de commande en ligne, via le lien suivant
en magasin ou par téléphone.

Aucun acompte demandé. Aucune date limite de prise de commande,
mais possibilité de refuser la commande selon l'épuisement des marchandises.

Donc premier à commander, premier servi!

HEURES D'OUVERTURE DURANT LES FÊTES

20 décembre	8h à 17h	26 décembre	10h à 17h
21-22-23 décembre	8h à 18h30	27 décembre	FERMÉ
24 décembre	8h à 16h	28-29-30 décembre	8h à 18h30
25 décembre	FERMÉ	31 décembre	8h à 16h

FERMÉ du 1er au 4 janvier inclusivement

1575 boul. Jacques-Cartier Est, Longueuil
(450) 448-3918 poste 204
www.epiceriesevelin.com
Suivez-nous sur Facebook à « Boucherie Sévelin »