

*Déjà un deuxième Noël avec vous!*

*Comme le temps file!*

*À tous nos clients,*

*ceux qui nous suivent depuis le premier jour*

*comme ceux qui nous ont découverts récemment:*

*merci de votre fidélité et de vos encouragements!*

*Puissez-vous vivre les prochaines semaines*

*sous le signe du partage, des traditions et des réjouissances.*

*À tous,*

*un très heureux*

*et très gourmand*

*Temps des Fêtes!*

*Magali et Eric*

Voici nos heures d'affaires pour les Fêtes 2009-2010.  
Pour être servis adéquatement lors de cette semaine,  
**veuillez passer vos commandes  
avant le 15 décembre.**

24 DÉC	25 DÉC	26 DÉC	27 DÉC	28 DÉC	29 DÉC	30 DÉC	31 DÉC	1 <sup>ER</sup> JAN	2 JAN	3 JAN
JEUDI	VEND	SAM	DIM	LUNDI	MARDI	MERC	JEUDI	VEND	SAM	DIM
8 h à 16 h	Fermé	Fermé	9 h à 15 h	9 h à 18 h	9 h à 18 h	9 h à 18 h	8 h à 16 h	Fermé	Fermé	9 h à 15 h

Tous les prix sont valides jusqu'au 3 janvier 2010.  
Les taxes applicables sont en sus.

*Saveurs d'ici et d'ailleurs*

406 Adolphe-Chapleau, Bois-des-Filion  
www.saveursdicietailleurs.info  
450-621-7918



*Votre boutique gourmande*

*vous propose ses meilleurs produits!*

*À découvrir!*

*À offrir!*

*À goûter!*

**Commandez maintenant!**

## Entrées et bouchées chaudes

Bouchées chaudes assorties (mini-quiches lorraine et florentines, mini-tourtières, mini-saucisses en pâte et mini pizzas 4fromages)	12.95 dz
Filo au fromage Oka, pommes, amandes et miel	13.95 dz
Filo au canard à l'orange	11.95 dz
Escargots à l'ail (6) (présentés dans plat de céramique)	25.00 / 6
Coquille St-Jacques (crevettes nordiques et pétoncles)	23.00 / 6

## Indispensables

Vol-au-vent nature pure beurre mini	7.00 dz
Vol-au-vent nature pure beurre gros	11.00 dz

## Plateaux

Minimum de 6 personnes

Plateau "À l'anglaise" Rôti de porc, rôti de boeuf, rillette de porc confit, marinades, moutardes et olives	5.75 pers.
Plateau de saumon fumé Monsieur Émile mariné aux épices et au brandy, accompagné de câpres et de fromage à la crème	7.75 pers.
Plateau de 4 fromages - en accompagnement ou cocktail 50 gr par personne avec fruits, noix, toasts et gelée de sureau	4.60 pers.
Plateau de 5 fromages - pour un vin et fromage ou 5 à 7 140 gr par personne avec fruits, noix, toasts et gelée de sureau	11.00 pers.
Sélection de 12 canapés froids "Gourmet" (Pâté au porto, mini-sandwich jambon, mini-taco avec crevette au guacamole, tartare saumon fumé, fromage chèvre au 5 poivres)	16.95
Sélection de 12 canapés froids "Assortis" (Mousse pâté de foie, duo jambon-mandarine, cornet salami, saumon fumé et câpre, duo crevette de Matane)	15.95
Sélection de 12 canapés "Végétariens" (Tomate séchée basilic, tartare d'asperge, carotte et cumin, champignon mariné, guacamole)	14.95

## Tartes

Tarte aux pommes	\$7.99
Tarte aux pommes et poires	\$7.99
Tarte aux fraises et mûres	\$7.99
Tarte au sucre à la crème	\$6.75

## Mini-pâtisseries

Mini pâtisseries assorties	\$15.00 dz
Macarons assortis	\$15.00 dz

Dresser vos mini-pâtisseries ou macarons sur plateau décoré de fruits \$2.50 extra

## Gâteaux

Drupéole	
Génoise et bavaoise chocolat, confiture de framboise	
6 personnes	\$17.50
8-10 personnes	\$29.95
Vénitien	
Génoise vanille, sabayon au citron et meringue caramélisée	
6 personnes	\$17.50
8-10 personnes	\$29.95
Lacté-Orange	
Génoise à la vanille et bavaoise au chocolat au lait punchée à l'orange	
6 personnes	\$19.50
8-10 personnes	\$31.95
Noix de pomme	
Génoise vanille punchée Calvados, bavaoise aux pommes et noix de Grenoble caramélisées	
6 personnes	\$17.50
8-10 personnes	\$29.95
Frisson	
Génoise vanille, caramel au beurre et bavaoise chocolat noir	
6 personnes	\$17.50
8-10 personnes	\$29.95

## Charcuteries fines

Saucisson sec Délice d'Auverne produit de Bordeaux Chesnel 175 gr	\$7.95
Rillettes de confit de porc produit de Bordeaux Chesnel 150 gr	\$5.95
Saumon fumé à froid au cognac et bois d'érable (saumon frais de la Baie de Fundy N-B) produit de Les Plus Belles Trouvailles du Terroir environ 185 gr tranché	\$15.00
Foie gras au torchon au cognac emballé sur barquette en bois produit de Les Plus Belles Trouvailles du Terroir	À venir

### Sélection de terrines, rillettes et pâtés disponible

en magasin.

*Miam!*

## Quiches, pâtés et tourtières

### Prix spéciaux

Tourtière individuelle.....	.....\$ 4.50
Pâté au poulet individuel.....	.....\$ 3.95
Pâté au saumon individuel.....	.....\$ 4.95
Tourtière 5 à 6 personnes.....	.....\$ 12.95
Pâté au poulet 5 à 6 personnes.....	.....\$ 12.95
Pâté au saumon 5 à 6 personnes.....	.....\$ 13.65
Quiche aux épinards 5 à 6 personnes.....	.....\$ 14.95
Quiche lorraine 5 à 6 personnes.....	.....\$ 14.95
Quiche aux poireaux 5 à 6 personnes.....	.....\$ 14.95

## Paniers cadeaux gourmands Cadeaux d'hôtesse charmants

*Produits fins pour réaliser vos recettes: tentant!*

### Quelques grands noms de nos fournisseurs québécois:

La Belle Excuse (*huiles et vinaigres*)  
Verger du Sureau (*gelées et confitures bio*)  
Caprices d'Angéline (*miels et confitures*)  
Nutra fruits (*produits issus de la canneberge*)  
Chez Bernard (*confits et vinaigrettes*)  
Biodélices (*produits de l'érable bio*)  
Ferme Les Fardoche (*produits de l'érable bio*)  
Verger La Pommance (*tartes*)  
Le Grain de Sucre (*biscuits fins*)  
Le Point G (*macarons*)  
Les produits Patrice Lafond (*vinaigres et cidres*)

### Nos professionnels:

Boulangerie Dagobert (*pains, quiches, pâtisserie*)  
Pain Doré  
Fromagerie du Marché Yannick Achim  
Fromagerie St-Guillaume  
Le Cacaoyer - Narada Brind'Amour, *chocolatier*  
André Schott, *confiseur chocolatier*  
Christophe Morel, *confiseur chocolatier*  
Steve Paquin, *chef pâtissier, SMC Créations*

### Nos spécialités d'ailleurs

Olive, amande, avocat, argan: des **huiles** de l'Italie, de la Grèce, de l'Espagne, du Maroc et de Provence.  
Des **vinaigres de vin, de riz et balsamiques** de différents âges.

De la **fleur de sel et des diamants de sel** de l'Île de Ré, de l'Himalaya et de l'Espagne, nature ou aromatisée aux herbes, à l'hibiscus, au citron, à la vanille ou aux olives.

Des **pâtes sèches** colorées offertes en plusieurs formes et couleurs. À essayer: les linguinis au citron ou les sombrerons (pâtes en forme de chapeau sombrero prêtes à farcir).

Des **gelées, tapenades et confits** pour accompagner les fromages et les viandes.

Des **épices** recherchées: entre autre les 5 épices chinoises, les 7 épices japonaises, les épices tandoori et les herbes de Provence.

# Gâteaux Fabuleux

## Bûches Classiques

**Bûche Café**.....Biscuit vanille, crème au beurre café

**Bûche Chocolat**.....Biscuit chocolat, crème au beurre au chocolat  
6 pers. \$18.95  
12 pers. \$32.95

## Bûches Gourmandes

**Bûche Vallon**.....Biscuit vanille et biscuit chocolat punchés de sirop de fleur d'oranger, crème Chantilly avec morceaux de mandarines  
10-12 pers. \$28.50  
15-20 pers. \$54.75

**Bûche Rubis Copeaux**.....Génoise chocolat, mousse chocolat et framboises, couverte de copeaux de chocolat

**L'Écureuil**.....Biscuit dacquois aux noisettes, mousse au chocolat noir et praliné, noisettes torréfiées caramélisées, glacé chocolat et noisettes  
8 pers. \$28.95  
8 pers. \$28.95  
12 pers. \$36.95

**Bûche Chocolat Bailey's**.....Mousse au chocolat noir, crémeux au Bailey's, feuillantine pralinée, fini chocolat velours

8 pers. \$28.95

## Les desserts fabuleux

**La Maison des Neiges**.....Génoise au chocolat imbibée de Grand-Marnier, mousse au chocolat, poires caramélisées et meringue

6-7 pers. \$28.95  
10-12 pers. \$36.95

## Dessert délicieux Sans Sucre

**Gâteau de Noël**.....Feuilleté et mousse au chocolat sans sucre  
(Tout indiqué pour les diabétiques!)

8-10 pers. \$34.95

## Accompagnements

Crème anglaise vanille  
Coulis de framboise  
Sauce au chocolat

250ml \$4.95

# Fromages à la Carte

Vous voulez un fromage  
qui n'est pas sur notre liste?  
Demandez-le!

## Chèvre

Fleur de Ré \$ 11.00 un  
Sabot de Blanchette \$ 7.95 un

## Pâtes molles

Riopelle \$ 4.95 100gr  
Sauvagine \$ 4.38 100gr  
Maître Jules \$ 3.67 100gr

## Pâtes semi-fermes

Migron de Charlevoix \$ 4.30 100gr  
Pied-de-vent \$ 4.48 100gr  
Victor et Berthold \$ 4.10 100gr  
Sieur Corbeau \$ 4.57 100gr  
14 Arpents \$ 4.85 100gr

## Pâtes fermes

Gruyère de Grotte \$ 3.40 100gr  
Valbert \$ 4.62 100gr  
Tomme d'Elles \$ 4.68 100gr

## Pâtes persillées

Ciel de Charlevoix \$ 4.94 100gr  
Bleu d'Élizabeth \$ 5.43 100gr  
Rassembleur \$ 4.15 100gr

## **Choix restreint en boutique**

alors pour avoir la sélection et la quantité désirées,  
nous vous prions de **passer votre commande.**  
Délai de **3 jours** demandé.

# Pains gourmets

Baguette blanche 2.25 ou 15.60 pour 8  
Baguettine multigrains et sésame 7.75 pour 6

Belge 3.50

Petit pain crouté blanc, olives ou multigrains 6.76 pour 12

Miché blanche 2.99

Miché 12 grains 4.25

Pain aux noix de Grenoble 4.99

Pain citrouille et canneberges 5.25

Vigneron (noisettes, raisins et tournesol) 4.99

Pain 2 olives 4.25