

Saveurs D'ICI ET D'AILLEURS

406 Adolphe-Chapleau Bois-des-Filion Québec J6Z 1H7
www.saveursdicietdailleurs.info

450-621-7918

Beaucoup plus que des huiles d'olive et des cadeaux d'hôtesse!

Un nom que vous connaissez peut-être...

Saveurs d'ici et d'ailleurs était déjà, depuis 3 ans, une épicerie fine où l'on trouvait de bons produits. Mon mari et moi avons acheté l'endroit en juillet dernier pour lui donner un second souffle. Ayant cheminé dans le milieu de la pâtisserie-boulangerie depuis 15 ans, je me suis inspirée des grandes institutions qui m'avaient éduquée: Pâtisserie de Gascogne, Gaumond, Pagel...

Je suis romancière, (l'oeuvre de Dramenker), gourmande, peintre, passionnée et, avec l'aide d'Eric, je crois réussir à rendre cet endroit vivant et accueillant, à la hauteur de vos attentes.

Magali Hudon, propriétaire

Nous sommes dans votre quartier, dans votre région!

Nous offrons des produits pour tous les jours et des produits pour les grandes occasions: votre curiosité fait notre bonheur. Nous sommes à deux pas, l'ambiance est très agréable et le service impeccable. Nous avons hâte de vous connaître alors à très bientôt!

Listes pour vos
Réceptions
2008 - 2009

Saveurs

D'ICI ET D'AILLEURS

406 Adolphe-Chapleau Bois-des-Filion Québec J6Z 1H7
www.saveursdicietailleurs.info

450-621-7918

BOUCHÉES FROIDES

Fraises farcies au pâté de foie de volaille au porto	21.60 / dz
Bouchées Paris-Brest au prosciutto	22.20 / dz
Amuse-bouche filons de cerf et confit d'oignons	18.60 / dz
Amuse-bouche filons au faisane et pistaches	18.60 / dz
Profiteoles farcis de poulet	17.28 / dz
Asperges enrobées de jambon et fromage	25.80 / dz
Céleri farci de fromage au poivre	18.30 / dz
Bouchées de brie et raisins	18.30 / dz
Bouchées d'oeufs farcis	11.40 / dz
Cappuccino de poivrons	22.20 / dz
Cappuccino de courgettes et parmesan	22.20 / dz
Cappuccino de carottes au cumin	22.20 / dz
Verrines à la mangue et tomate	18.3 / dz
Verrines aux deux crevettes	24.48 / dz
Mini-pitas farcis au thon	22.80 / dz

BOUCHÉES CHAUDES

Quiches 3" tomates séchées et artichauts	22.80 / dz
Quiches 3" lorraine	22.80 / dz
Friands (saucisses en pâte)	15.90 / dz
Mini-tourtières 3"	22.80 / dz

PLATEAUX

Plateau de hors d'oeuvre 12 personnes	43.00
Plateau de légumes et sauce trempette 10 personnes	32.40
Plateau de légumes et sauce trempette 12" 12 à 20 personnes	49.50
Plateau de légumes et sauce trempette 16" 25 à 35 personnes	80.00
Plateau de jambon, dinde, rôti de porc (35 tranches) et pâté de gibier	60.00
Plateau de fromages fins et fruits 12" 15 à 18 personnes	62.40
Plateau de fromages fins et fruits 16" 25 à 30 personnes	84.60
Plateau d'ananas et fruits	72.00

**MENU
DISPONIBLE
JUSQU'AU
23 DÉCEMBRE
COMMANDEZ
AVANT
LE 15 DÉCEMBRE**

DÉCEMBRE 2008

D	L	M	M	J	V	S
	I	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

JANVIER 2009

D	L	M	M	J	V	S
				I	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

■ Fermé

BIENVENUE DANS VOTRE BOUTIQUE GOURMANDE!

Prix en vigueur jusqu'au 8 janvier 2009

Saveurs

D'ICI ET D'AILLEURS

406 Adolphe-Chapleau Bois-des-Filion Québec J6Z 1H7
 www.saveursdicietdailleurs.info

450-621-7918

BOUCHÉES FROIDES

Plateau de viandes froides - 35 tranches avec mini-terrines	75.00
Plateau de sandwiches (oeufs, jambon, foie)	48 mcx 28.00
Plateau d'oeufs farcis	24 mcx 26.50
Plateau de Paris-Brest saumon fumé crème cresson	14mcx 40.00
Plateau d'asperges jambon fromage	16 mcx 43.00
Plateau de bouchées de brie et raisin	14 mcx 25.00
Plateau de légumes et sauce trempette	66.00
Plateau de Camambert, fruits confits et noix	32.00
Plateau de pâté en croûte canard et pistache	66.00

BOUCHÉES CHAUDES

Triangles aux légumes	12 mcx 20.00
Baluchon fromage à crème et canneberges	12 mcx 23.10
Petits flans aux fruits de mer	12 mcx 25.00
Mini-tourtières	12 mcx 30.60
Mini quiches lorraine	12 mcx 28.50
Mini quiches épinards, noix et roquefort	12 mcx 31.68

SALADES

Salade grecque	30.00	10/12 pers.
Salade estivale	36.00	10/12 pers.
Salade de patates	28.00	10/12 pers.
salade de légumineuse	24.00	10/12 pers.

MENU
 DU
 24 DÉCEMBRE
COMMANDEZ
AVANT LE
19 DÉCEMBRE

DÉCEMBRE 2008

D	L	M	M	J	V	S
	I	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

JANVIER 2009

D	L	M	M	J	V	S
				I	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

■ Fermé

BIENVENUE DANS VOTRE BOUTIQUE GOURMANDE!

Prix en vigueur jusqu'au 8 janvier 2009

Saveurs D'ICI ET D'AILLEURS

406 Adolphe-Chapleau Bois-des-Filion Québec J6Z 1H7
www.saveursdicietailleurs.info

450-621-7918

ENTRÉES

Tourtières individuelles de gibier 4" (canard, bison ou sanglier)	3.69 / unité 35.00 / dz
Coquille St-Jacques	4.99 / unité 45.00 / dz
Escargots à l'ail	4.99 / unité 45.00 / dz

GRIGNOTTINES

Pailles feuilletées aux trois fromages et herbes	51.00\$ / kilo
--	----------------

SALADES

Salade grecque	30.00 10/12 pers.
Salade estivale	36.00 10/12 pers.
Salade de patates	28.00 10/12 pers
salade de légumineuse	24.00 10/12 pers

CONSEIL

Pour un buffet de 15 personnes, on comptera 4 livres de salade, réparties en 2 sortes différentes.

INDISPENSABLES

Vol-au-vent pur beurre mini	0.65 / unité 7.00 / dz
Vol-au-vent pur beurre moyen	0.90 / unité 9.70 / dz
Vol-au vent pur beurre gros	1.10 / unité 11.00 / dz

CONSEIL

Il n'est pas conseillé de congeler les vol-au-vents. Toutefois, ils se gardent jusqu'à 1 mois dans un endroit frais et sec. Pas de réfrigération, l'humidité est leur pire ennemi!

BIENVENUE DANS VOTRE BOUTIQUE GOURMANDE!

Prix en vigueur jusqu'au 8 janvier 2009

Saveurs

D'ICI ET D'AILLEURS

406 Adolphe-Chapleau Bois-des-Filion Québec J6Z 1H7
www.saveursdicietdailleurs.info

450-621-7918

FROMAGES

Chèvre

Bûche de chèvre affinée 3.66 / 100gr

Pâtes molles

Riopelle 4.95 / 100gr

Sauvagine 4.05 / 100gr

Maître Jules 3.30 / 100gr

Coulommier Fongerus 2.450 / entier ou 12.25 / la demie

Coulommier lait cru 2.9.75 / entier ou 14.88 / la demie

Brise des Vignerons 4.27 / 100gr

Reblochon de Savoie 5.63 / 100gr

Pâtes semi-fermes

Valbert 4.62 / 100gr

Migneron de Charlevoix 4.29 / 100gr

Raclette Vacherin des Bois-francs 3.14 / 100gr

Pied-de-vent 4.47 / 100gr

Fétard 4.32 / 100gr

Gouda 3 ans 4.65 / 100gr

Sieur Corbeau 4.57 / 100gr

Tomme Grosse Île 4.68 / 100gr

Victor et Berthold 4.10 / 100gr

Pâtes fermes

Alfred Fermier 5.05 / 100gr

Gruyère de Grotte 3.50 / 100gr

Pâtes persillées

Étoile de St-Rémi 5.13 / 100gr

Ciel de Charlevoix 4.94 / 100gr

Bleu Bénédicte 3.30 / 100gr

Conseils

PORTIONS À PRÉVOIR

Fromages en accompagnement
(buffet, conférence, 5 à 7...)
30 gr par personne

Plateau de fromages en fin de repas
75 gr par personne

5 à 7 précédant un souper
85 gr par personne

5 à 7 ou cocktail sans souper
142 gr par personne

POUR JOUIR DES SAVEURS...

Il est recommandé de sortir les fromages du réfrigérateur 1 heure avant d'être consommés. Cependant, pour réussir votre présentation, ils seront plus faciles à couper s'ils sont encore froids.

ACCOMPAGNEMENTS ET DÉCORATIONS

Dattes fraîches, mangues séchées, canneberges séchées, noisettes et noix de Grenoble (non salées): encouragez vos invités à les manger avec leurs fromages. Plus que de la décoration, le mélange des saveurs est sublime.
À essayer: un camembert avec de la mangue séchée ou une poire fraîche avec un bon bleu.
À proscrire: le raisin. Contrairement aux croyances, ce fruit n'apporte rien à la dégustation des fromages.

BIENVENUE DANS VOTRE BOUTIQUE GOURMANDE!

Prix en vigueur jusqu'au 8 janvier 2009

Saveurs

D'ICI ET D'AILLEURS

406 Adolphe-Chapleau Bois-des-Filion Québec J6Z 1H7
www.saveursdicietailleurs.info

450-621-7918

PAINS TRADITIONNELS

Baguette blanche	2.15
Sous-marin blanc ou blé entier	7.10 pour 6
Pain de seigle tranché	3.99
Belge	3.50
Kamut bio	4.99
Ciabatta	3.80
Petit pain croulé ind. Blanc, olives ou multigrains	6.00 pour 12
Miche blanche	2.99
Miche 12 céréales	4.99

PAINS SPÉCIAUX

Fabuleux avec les fromages et pâtés!

Pain aux noix (noix de Grenoble)	4.99
Vigneron (tournesol, raisins et noisettes)	4.99
Pain 2 olives	4.99

Conseils

Si, pour un "vin et fromage", on calcule 1/2 baguette de pain par personne, on peut aisément compter 1 baguette pour 3 personnes lors que le pain accompagne un repas ou un buffet.
N'hésitez pas à proposer 3 variétés de pains. Outre avec les fromages et pâtés, le pain aux noix ou le Vigneron fera sensation avec vos potages. Quant au pain 2 olives, légèrement grillé et coiffé d'un morceau de fromage de chèvre, il fera un canapé remarqué.

**COMMANDEZ VOS PAINS
AVANT LE
21 DÉCEMBRE
POUR LE 24 DÉCEMBRE**

REPAS CUISINÉS

Bisque de homard 250 ml	3.99
Crêpe aux fruits de mer	4.99 pour 1 personne
Lasagnes aux fruits de mer	12.99 pour 2 personnes
Lasagne du pêcheur (filets de poisson)	9.99 pour 2 personnes
Lasagne aux 2 saucisses	14.99 pour 4 personnes
Pâté chinois	14.99 pour 4 personnes
Pâté au poulet maison 9"	14.95
Tourtière porc et boeuf maison 9"	9.95
Tourtière de gibier (canard, bison ou sanglier) 9"	9.75

DISPONIBLE EN MAGASIN

Choix de sauces, pâtes farcies et pâtes de fantaisie.
Choix de légumes marinés pour antipasto.
Choix de gelées, moutardes et tapenades pour accompagner vos fromages et plats de viande.

BIENVENUE DANS VOTRE BOUTIQUE GOURMANDE!

Prix en vigueur jusqu'au 8 janvier 2009

Saveurs D'ICI ET D'AILLEURS

406 Adolphe-Chapleau Bois-des-Filion Québec J6Z 1H7
www.saveursdicietailleurs.info

450-621-7918

Desserts

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	16.00 / dz
Macarons assortis	13.85 / dz

BÛCHES

La divine

Biscuit dacquois amande, bavaroise chocolat 70%, crème brûlée vanille

8-10 personnes - 32.95

Balthazar

Biscuit chocolat punché au Grand-Marnier, mousse chocolat, bavaroise aux cerises noires

6-8 personnes - 21.95

8-12 personnes - 35.95

Crème au beurre Vanille

Biscuit vanille, confiture d'abricots, mousseline et crème au beurre vanille

5-8 personnes (6") - 12.95

10-12 personnes (10") - 25.95

Crème au beurre Café

Biscuit café punché au café, confiture d'abricot, mousseline et crème au beurre café

5-8 personnes (6") - 12.95

10-12 personnes (10") - 25.95

**COMMANDEZ
VOS DESSERTS
AVANT LE
14 DÉCEMBRE**

BIENVENUE DANS VOTRE BOUTIQUE GOURMANDE!

Prix en vigueur jusqu'au 8 janvier 2009

Desserts

GÂTEAUX

Drupéole

Génoise et bavaroise chocolat, confiture de framboise

6-8 personnes - 17.50

8-12 personnes - 29.95

Vénitien

Génoise vanille, sabayon au citron et meringue caramélisée

6-8 personnes - 17.50

8-12 personnes - 29.95

Palais Royal

Dacquois aux amandes, palais praliné et bavaroise chocolat noir

6-8 personnes - 19.50

8-12 personnes - 31.95

Noix de pomme

Génoise vanille punchée Calvados, bavaroise aux pommes et noix de Grenoble caramélisées

6-8 personnes - 17.50

8-12 personnes - 29.95

Frisson

Génoise vanille, caramel au beurre et bavaroise chocolat noir

6-8 personnes - 17.50

8-12 personnes - 29.95

COMMANDEZ
VOS DESSERTS
AVANT LE
14 DÉCEMBRE

BIENVENUE DANS VOTRE BOUTIQUE GOURMANDE!

Saveurs D'ICI ET D'AILLEURS

406 Adolphe-Chapleau Bois-des-Filion Québec J6Z 1H7
www.saveursdicietdailleurs.info

450-621-7918

CHARCUTERIES FINES

Le nec plus ultra pour ravir les palais les plus exigeants!

SAUCISSON SEC DÉLICE D'AUVERNE 7.25 / unité
produit de Bordeau Chesnel

175 gr

RILLETTES DE CONFIT DE PORC 5.25 / unité
produit de Bordeau Chesnel

150 gr

PAVÉ D'AUVERNE-BOEUF SÉCHÉ 4.95 / unité
produits de Bordeau Chesnel
80 gr tranché

TERRINE 4 GIBIERS 3.65 / unité
(cerf, canard, bison et sanglier)
produit de Canabec sans gluten
tranches de environ 130 gr

MAGRET DE CANARD 7.00 / unité
produit de Les Plus Belles Trouvailles du Terroir
environ 50 gr tranché

SAUMON FUMÉ À FROID AU COGNAC ET BOIS D'ÉRABLE 14.00 / unité
(saumon frais de la Baie de Fundy N-B)
produit de Les Plus Belles Trouvailles du Terroir
environ 185 gr tranché

FOIE GRAS AU TORCHON AU COGNAC 156.00 / kg
emballé sur barquette en bois
produit de Les Plus Belles Trouvailles du Terroir environ 34.00 / unité

BIENVENUE DANS VOTRE BOUTIQUE GOURMANDE!

Prix en vigueur jusqu'au 8 janvier 2009