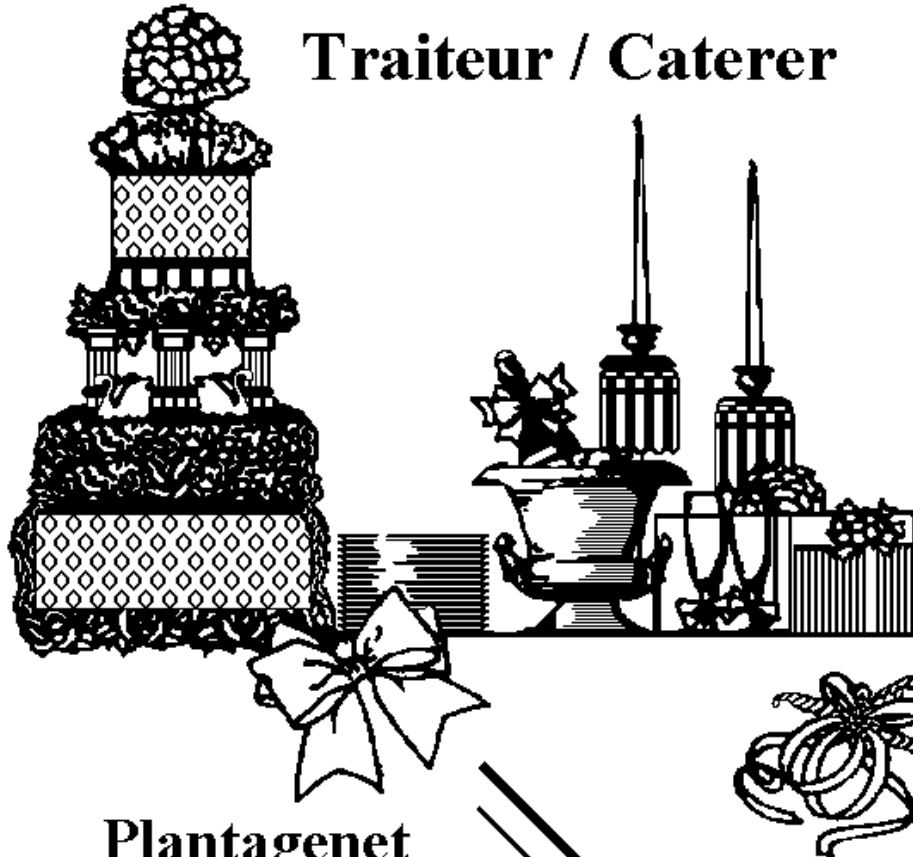


La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer



Plantagenet

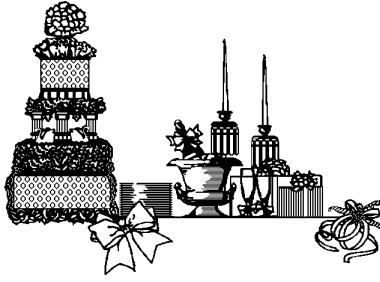
(613) 673-4383

Rockland

(613) 446-4893

Bourget

(613) 487-2046



La Cuisine Jean-Bernard

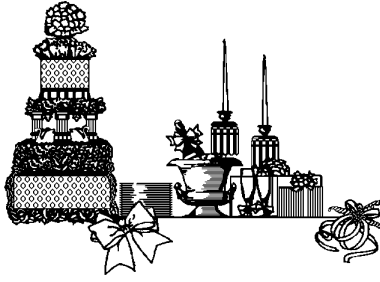
Traiteur / Caterer

- Pour réserver une date, un dépôt de 15% (maximum 300\$) est requis; la balance devant être payée le jour de la réception ou avant.
- Les menus ne comprennent pas la taxe provinciale ni la taxe sur les produits et services.
- Des frais de service de 15% peuvent être ajoutés.
- Le nombre exact d'invités doit être confirmé 48 heures avant l'événement.
- To reserve a date, we require a 15% deposit (maximum \$300); balance payable the day of the event or before.
- Menus do not include provincial sales tax nor the goods and services tax.
- 15% service charge may be applicable.
- Exact number of guests should be confirmed 48 hours prior to event.

Notre menu est disponible sur internet à:

Our menu is available on internet at:

www.cuisinejeanbernard.com



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Location

Verres à vin :

- Verres à vin en vitre: 4.75\$ dz.
- Verres à vin en plastique: 2.50\$ dz.

Wine Glasses:

- Wine Glasses: \$4.75 dz.
- Plastic Wine Glasses: \$2.50 dz.

Nappes en tissu :

- Sur demande

Table Cloth:

- On request

Service de punch :

- Punch avec alcool : 2.00\$/pers.
- Punch sans alcool : 1.25\$/pers.

Punch Service:

- Punch with alcool: \$2.00/pers.
- Punch without alcool: \$1.25/pers.

Fontaine à punch:

- Fontaine à Punch avec lumière : 75.00\$

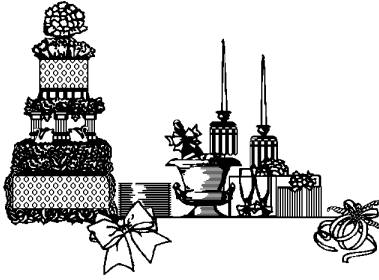
Punch Fountain:

- Punch Fountain with lights: \$75.00

Ajout aux repas /Addition to Meals

Boissons gazeuses: 1.00\$/pers.

Carbonated soft drink: \$1.00/pers.



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Brunch

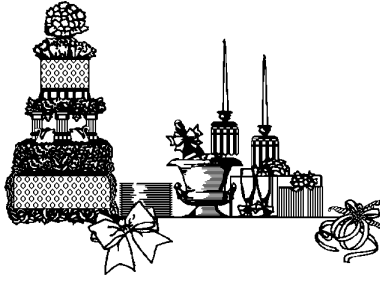
(9.95\$, minimum 80-120 pers.) + frais de service de 15%
 (\$9.95, minimum 80-120 pers.) + 15% service charge

Patates rissolées	Home fried potatoes
Bacon, jambon, saucisses	Bacon, ham, sausages
Fèves au lard	Home made beans
Oeufs brouillés	Scrambled eggs
Muffins et biscuits	Muffins and cookies
Rôties et beurre	Toast and butter
Confiture, marmelade	Jam, marmalade
Café, thé, lait, jus	Coffee, tea, milk, juice

Déjeuner continental/Continental Breakfast

(4.75\$/pers. - 100 pers. +)
 (4.95\$/pers. - 50-99 pers.)

Muffins ou trous de beigne ou biscuits	Muffins or doughnut bits or cookies
Café, eau, jus	Coffee, water, juice



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

**Mets chauds ou froids
à servir avec buffets**

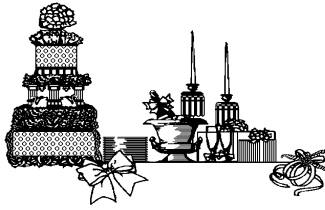
Hot and cold dishes with buffets

Ajouter / Add

Fèves au lard	\$0.75	Baked beans
Chili	\$1.50	Chili
Macaroni à la viande	\$1.25	Macaroni with meat
Saucisses cocktail	\$1.25	Cocktail wieners
Tourtières	\$1.25	Meat pie
Boulettes aigres-douces (3/pers.)	\$2.00	Sweet'n sour meat balls (3/pers.)
Jambon chaud	\$1.50	Hot leg of ham
Lasagne	\$2.00	Lasagna
Pâté à la dinde	\$2.00	Turkey pie
Pâté au poulet	\$2.25	Chicken pie
Poulet à la King	\$2.25	Chicken à la King
Ragoût de boulettes (3/pers.)	\$2.00	Meat balls (Ragoût style) (3/pers.)
Boeuf bourguignon	\$2.50	Beef bourguignon
Oeufs farcis	\$0.75	Devilled eggs
Riz ou patates pilées	\$0.50	Rice or mashed potatoes

Les buffets disponibles sont inscrits
aux pages 6 et 7 – “Buffets”.

The available buffets are listed
on pages 6 and 7 – “Buffets”.



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Buffets

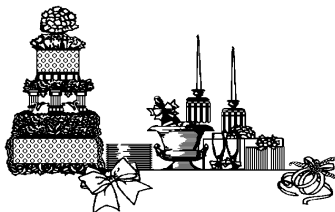
Ajouter 50\$ par serveur •50-125 personnes : 1 serveur •plus de 125 personnes : 2 serveurs
Add \$50 per waiter •50-125 people: 1 waiter •more than 125 people: 2 waiters

80-199 pers. 200-399 pers. 400 pers. +

Buffet No 1	\$4.95	\$4.75	\$4.50
Sandwichs assortis (oeufs, jambon, lard) Hors-d'oeuvre (bâtonnets de carottes et de céleri, trempette, olives, cornichons) Salade de chou Gâteau, café, thé		Assorted sandwiches (egg, ham, pork) Hors-d'oeuvre (carrots and celery sticks, dip, olives, pickles) Coleslaw Cake, coffee, tea	
Buffet No 2	\$5.95	\$5.75	\$5.50
Sandwichs assortis (oeufs, jambon, lard) Hors-d'oeuvre (bâtonnets de carottes et de céleri, trempette, olives, cornichons) Salade de chou Fromage doux (St-Albert) Gâteau, café, thé		Assorted sandwiches (egg, ham, pork) Hors-d'oeuvre (carrots and celery sticks, dip, olives, pickles) Coleslaw Mild Cheese (St-Albert) Cake, coffee, tea	
Buffet No 3	\$6.50	\$6.25	\$5.95
Sandwichs assortis (oeufs, jambon, lard) Hors-d'oeuvre (bâtonnets de carottes et de céleri, trempette, olives, cornichons) Salades : chou, macaroni Fromage doux (St-Albert) Pâtisserie maison (ex. : carrés aux dattes, éclairs au chocolat, rice krispies. etc.) Café, thé		Assorted sandwiches (egg, ham, pork) Hors-d'oeuvre (carrots and celery sticks, dip, olives, pickles) Salads: coleslaw, macaroni Mild Cheese (St-Albert) Homemade Pastries (ex. : date squares, chocolate éclairs, rice krispies, etc.) Coffee, tea	
Buffet No 4	\$6.95	\$6.75	\$6.50
Sandwichs assortis (oeufs, jambon, lard) Hors-d'oeuvre (bâtonnets de carottes et de céleri, trempette, olives, cornichons) Salades : chou, macaroni, patates Fromage doux (St-Albert) Pâtisserie maison (ex. : carrés aux dattes, éclairs au chocolat, rice krispies. etc.) Café, thé		Assorted sandwiches (egg, ham, pork) Hors-d'oeuvre (carrots and celery sticks, dip, olives, pickles) Salads: coleslaw, macaroni, potato Mild Cheese (St-Albert) Homemade Pastries (ex. : date squares, chocolate éclairs, rice krispies, etc.) Coffee, tea	

50-79 personnes : ajouter 0.50\$ la personne
 20-49 personnes : ajouter 1.00\$ la personne
 Des frais de livraison peuvent être ajoutés
 Ottawa : ajouter 0.50\$ la personne
 Des frais de service de 15% peuvent être ajoutés à la place du 50\$ par serveur selon les circonstances

50-79 people: add \$0.50 per person
 20-49 people: add \$1.00 per person
 Delivery charge may apply
 Ottawa: add 0.50\$ per person
 A 15% service charge may be applied instead of \$50 per waiter, depending on circumstances



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Buffets

Ajouter 50\$ par serveur •50-125 personnes : 1 serveur •plus de 125 personnes : 2 serveurs
Add \$50 per waiter •50-125 people: 1 waiter •more than 125 people: 2 waiters

	80-200 pers.	201-400 pers.	401 pers. +
Buffet No 5	\$8.50	\$8.25	\$7.95
Sandwichs assortis (oeufs, jambon, lard) Hors-d'oeuvre (bâtonnets de carottes et de céleri, trempette, olives, cornichons) Salades : chou, macaroni, patates Fromage doux (St-Albert) Viandes froides : dinde, jambon, pastrami Pâtisserie maison (ex. : carrés aux dattes, éclairs au chocolat, rice krispies. etc.) Café, thé		Assorted sandwiches (egg, ham, pork) Hors-d'oeuvre (carrots and celery sticks, dip, olives, pickles) Salads: coleslaw, macaroni, potato Mild Cheese (St-Albert) Cold meats: turkey, ham, pastrami Homemade Pastries (ex. : date squares, chocolate éclairs, rice krispies, etc.) Coffee, tea	

	\$8.95	\$8.75	\$8.50
Buffet No 6			
Croissants & Kaisers (oeufs, jambon/fromage, salade de poulet) Hors-d'oeuvre (bâtonnets de carottes et de céleri, trempette, olives, cornichons) Salades : chou, macaroni Fromage doux (St-Albert) Pâtisserie maison (ex. : carrés aux dattes, éclairs au chocolat, rice krispies. etc.) Café, thé		Croissants & Kaisers (egg, ham/cheese, chicken salad) Hors-d'oeuvre (carrots and celery sticks, dip, olives, pickles) Salads: coleslaw, macaroni Mild Cheese (St-Albert) Homemade Pastries (ex. : date squares, chocolate éclairs, rice krispies, etc.) Coffee, tea	

50-79 personnes : ajouter 0.50\$ la personne

20-49 personnes : ajouter 1.00\$ la personne

Des frais de livraison peuvent être ajoutés

Ottawa : ajouter 0.50\$ la personne

Des frais de service de 15% peuvent être ajoutés à la place du 50\$ par serveur selon les circonstances

50-79 people: add \$0.50 per person

20-49 people: add \$1.00 per person

Delivery charge may apply

Ottawa: add 0.50\$ per person

A 15% service charge may be applied instead of \$50 per waiter, depending on circumstances



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Buffet Suprême

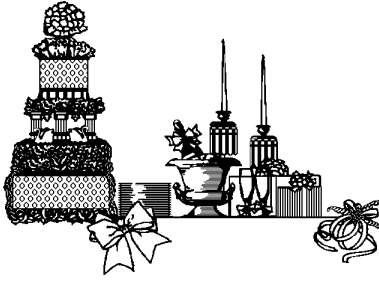
Supreme Buffet

(9.95\$ / pers. + frais de service de 15%, minimum 75 pers.)
 (\$9.95 / pers. + 15% service charge, minimum 75 people)

<p><u>Hors-d'oeuvre :</u> Bâtonnets de carotte et céleri avec trempette Cornichons, olives Oeufs farcis</p> <p><u>Salades (choix de 3) :</u> Patates Macaroni Verte du chef Chou Carottes</p> <p><u>Viandes froides (choix de 3) :</u> Salami Jambon tranché Blanc de dinde tranchée Pastrami (boeuf fumé)</p> <p><u>Fromage :</u> Cheddar doux</p> <p><u>Dessert (choix de 1):</u> Gâteau blanc et chocolat Pâtisserie maison (ex. : carrés aux dattes, éclairs au chocolat, rice krispies. etc.)</p> <p>Pain et beurre Café et thé</p>	<p><u>Hors-d'oeuvre:</u> Carrots and celery sticks with dip Pickles, olives Devilled eggs</p> <p><u>Salads (choice of 3):</u> Potato Macaroni Chef salad Coleslaw Carrots</p> <p><u>Cold meats: (choice of 3)</u> Salami Sliced ham Sliced turkey Pastrami (smoked beef)</p> <p><u>Cheese:</u> Mild cheddar</p> <p><u>Dessert: (choice of 1)</u> White and chocolate cake Homemade Pastries (ex. : date squares, chocolate éclairs, rice krispies, etc.)</p> <p>Rolls and butter Coffee, tea</p>
---	---

Ce buffet est servi sur vaisselle de plastique.
 Pour vaisselle de porcelaine, ajouter 2.00\$/pers.

This buffet is served on plastic dishes.
 For chinaware, add \$2.00/pers.



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Buffet chaud et froid

(Servi genre buffet sur vaisselle de plastique)

Hot and cold buffet

(Served on plastic dishes)

(\$13.95 / pers.+ frais de service de 15%)

(\$13.95 / pers.+ 15% service charge)

50-74 personnes : ajouter 1.00\$

50-74 people : add \$1.00

Hors-d'oeuvre :

Bâtonnets de carotte et céleri avec trempette
Cornichons, olives

Salades :

Chou
Macaroni
Patates

Mets chauds :

Poulet à la King ou pâté à la dinde
Boulettes sucrées ou ragoût de boulettes ou lasagne
Jambon toupie chaud, glacé
Fèves au lard ou légumes chauds
Patates purée ou riz

Dessert (choix de 1) :

Gâteau blanc et chocolat
Pâtisserie maison (ex. : carrés aux dattes, éclairs au chocolat, rice krispies. etc.)
Salade de fruits (ajouter 1.50\$/pers.)

Fromage doux (St-Albert)
Pain et beurre
Café, thé

Hors-d'oeuvre:

Carrots and celery sticks with dip
Pickles, olives

Salads:

Coleslaw
Macaroni
Potato

Hot dishes:

Chicken à la King or Turkey pie
Sweet'n sour meat balls or Meat balls (Ragout style) or Lasagna
Glazed Toupie ham
Baked beans or hot vegetables
Mashed potatoes or rice

Dessert: (Choice of 1):

White and chocolate cake
Homemade Pastries (ex. : date squares, chocolate éclairs, rice krispies, etc.)
Fruit salad (add \$1.50/pers.)

Mild cheese (St-Albert)
Pain et beurre
Coffee, tea

Ce buffet est servi sur vaisselle de plastique.
Pour vaisselle de porcelaine ajouter 2.00\$/pers.

This buffet is served on plastic dishes.
For chinaware add \$2.00/pers.



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Buffet fesse de boeuf

(\$17.95 / pers. + frais de service de 15%, minimum 100 personnes)

(\$17.95 / pers. + 15% service charge, minimum 100 people)

(Le dessert et le café servis aux tables sur vaisselle de porcelaine : 18.95\$)

(Dessert and coffee served on chinaware at the tables: \$18.95)

80-99 personnes : ajouter 1.00\$

Hip of beef

80-99 people: add \$1.00

<p><u>Hors-d'oeuvre :</u> Bâtonnets de carottes et céleri avec trempette Cornichons, olives Oeufs farcis</p> <p><u>Salades (choix de 3) :</u> Patates Macaroni Verte du chef Chou Carottes</p> <p><u>Viandes froides (choix de 3) :</u> Salami Jambon tranché Blanc de dinde tranché Pastrami (boeuf fumé)</p> <p><u>Fromage :</u> Cheddar doux</p> <p><u>Mets chauds :</u> Fesse de boeuf & raifort Sauce au boeuf Filet de poulet braisé aux herbes fraîches Riz au beurre persillé</p> <p><u>Dessert (choix de 1):</u> Gâteau blanc et chocolat Pâtisserie maison (ex. : carrés aux dattes, éclairs au chocolat, rice krispies. etc.) Pâtisseries françaises (ajouter 1.00\$/pers.)</p> <p>Pain et beurre, café et thé</p>	<p><u>Hors-d'oeuvre:</u> Carrots & celery sticks with dip Pickles, olives Devilled eggs</p> <p><u>Salads (choice of 3):</u> Potato Macaroni Chef salad Coleslaw Carrot</p> <p><u>Cold meats (choice of 3):</u> Salami Sliced ham Sliced turkey Pastrami (smoked beef)</p> <p><u>Cheese:</u> Mild cheddar</p> <p><u>Hot dishes:</u> Hip of beef with horseradish Beef gravy Chicken filet braised with fresh herbs Parsleyed buttered rice</p> <p><u>Dessert (choice of 1):</u> White and chocolate cake Homemade Pastries (ex. : date squares, chocolate éclairs, rice krispies, etc.) French pastries (add \$1.00/pers.)</p> <p>Rolls and butter, coffee, tea</p>
<p>Buffet sur vaisselle de porcelaine. Le dessert et le café sont sur vaisselle jetable.</p>	<p>This buffet is on chinaware. Dessert and coffee are on disposable dishes.</p>



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Repas servis aux tables

Tous les menus comprennent :

Frais de service de 15% sont ajoutés au prix

Dinner served at the table

All menus include:

15% service is added to the price

<p>Jus de tomate</p> <p>Hors-d'oeuvre: Cornichons, olives</p> <p>Entrée (votre choix) : Salade verte ou Salade de chou Salade César 2.00\$ Soupe au choix 2.50\$ Pâté de canard et baguette 2.50\$</p> <p>Légumes (votre choix) : Pois et carottes Bâtonnets de carottes au beurre Navets et carottes en cubes Fèves vertes</p> <p>Patates (votre choix) : Riz Pommes de terre en purée En robe des champs (crème sure) 0.50\$ Mini pommes de terre rouges ou blanches 0.50\$</p> <p>Pain et beurre Café, thé</p>	<p>Tomato juice</p> <p>Hors-d'oeuvre: Pickles, olives</p> <p>Entrée: (your choice) Green Salad or Coleslaw Ceasar Salad \$2.00 Soup of your choice \$2.50 Duck Pâté and Baguette \$2.50</p> <p>Vegetables (your choice): Peas and carrots Buttered carrot sticks Turnips and carrots in cubes Green beans</p> <p>Potatoes (your choice) : Rice Mashed potatoes Baked potatoes (sour cream) \$0.50 Mini red or white potatoes \$0.50</p> <p>Rolls and butter Coffee, tea</p>
---	---



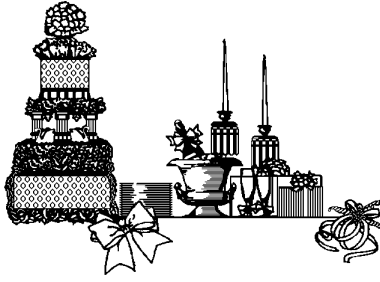
La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Plat principal

<u>Plat principal (votre choix) :</u>	80-119 pers.	120 et + pers.
1. Jambon toupie glacé, cuit au four	14.50\$	13.95\$
2. Pâté au poulet	14.50\$	13.95\$
3. Poulet à la King et vol-au-vent	14.50\$	13.95\$
4. Quart de poulet BBQ	14.50\$	13.95\$
5. Demi poulet BBQ	16.95\$	16.50\$
6. Filet de poulet avec sauce miel et ail et riz	15.95\$	15.50\$
7. Brochettes de poulet sur riz	16.95\$	16.50\$
8. Poulet Cordon Bleu avec sauce champignons	16.95\$	16.50\$
9. Boeuf bourguignon	16.95\$	16.50\$
10. Rôti de boeuf Prime Rib (250-300 g)	21.95\$	21.50\$
11. Brochettes de filet mignon (225 g)	22.50\$	21.95\$
12. Canard (Ferme Mariposa)	Prix sur demande	
13. Fricadelle de bœuf Bleu Blanc Belge (sauce venaison)	22.50\$	21.95\$
14. Suprême de poulet farci d'épinards et de fromage suisse	17.95\$	17.50\$
15. Filet de porc	15.95\$	15.50\$

Ces repas comprennent : hors-d'oeuvre, entrée, légumes, patates, dessert, café et thé. Pour plus d'information consulter la page 11 – “Repas servis aux tables” et la page 14 – “Dessert”.



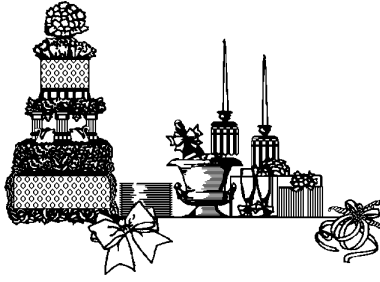
La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Main course

<u>Main course: (your choice)</u>	80-119 pers.	120 and + pers.
1. Glazed toupie ham	\$14.50	\$13.95
2. Chicken pot pie	\$14.50	\$13.95
3. Chicken à la King and Patty Shells	\$14.50	\$13.95
4. BBQ Quarter Chicken leg	\$14.50	\$13.95
5. BBQ Half chicken	\$16.95	\$16.50
6. Chicken filet with garlic and honey sauce and rice	\$15.95	\$15.50
7. Chicken brochette on rice	\$16.95	\$16.50
8. Chicken cordon bleu with mushroom sauce	\$16.95	\$16.50
9. Beef Bourguignon	\$16.95	\$16.50
10. Prime rib roast beef (250-300 g.)	\$21.95	\$21.50
11. Filet mignon brochettes (225 g.)	\$22.50	\$21.95
12. Duck (Mariposa Farm)	Price on demand	
13. Bleu Blanc Belge Beef Fricadelle	\$22.50	\$21.95
14. Chicken Supreme Stuffed with Spinach & Swiss Cheese	\$17.95	\$17.50
15. Pork filet	\$15.95	\$15.50

The meals include hors-d'oeuvre, entrée, vegetables, potatoes, dessert, coffee and tea. For more information consult page 11 – “Dinner served at the table” and page 14 – “Dessert”.



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Dessert: (votre choix)

Desserts: (your choice)

Tartes assorties

Assorted pies

Shortcake aux fraises fraîches (en saison)

Strawberry shortcake (in season)

Croustillants aux pommes

Apple crisp

Pâtisserie maison (ex. : carrés aux dattes, éclairs au chocolat, etc.)

Homemade Pastries (ex. : date squares, chocolate éclairs, etc.)

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

Gâteau blanc avec sucre à la crème

White cake with sugar cream

Gâteau Forêt Blanche

White Forest cake

Gâteau aux carottes avec glaçage au fromage

Carrot cake with cheese icing

Chou à la crème avec sauce caramel

Cream puff with caramel sauce

Gâteau chocolat

Chocolate cake

Gâteau Forêt Noire

Black Forest Cake

Dessert Elite : Baladin aux triples chocolats, etc. (2.50\$)

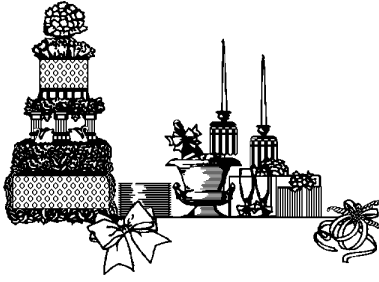
Elite desserts: Triple chocolate mousse, etc. (\$2.50)

Salade de fruits, ajouter 1.50\$

Fresh salad fruits, add \$1.50

Coulis, ajouter 0.50\$

Coulis, add \$0.50



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Repas Canadien traditionnel

Buffet: \$16.95 + 13% taxes

(Repas principal : Vaisselle en porcelaine, couteaux, fourchettes
Salade, dessert, café : vaisselle jetable)

(Servi avec vaisselle de porcelaine : \$18.95 + 15% frais de service + 13% taxes)

Minimum 80 personnes

Soupe aux pois à l'ancienne (ou autre choix) + 2.50 \$
avec pain

Marinades et betteraves
Ketchup de style maison

Pâté ou creton et pâté et baguette de pain + 2.75

Dinde rôtie tranchée
Farce
Ragoût de boulette fermière
Fèves au lard
Tourtière d'antan
Patates (bouillies ou pilées)
Légumes du jour

Riz aux légumes + .50 \$

Dessert
Croustillant aux pommes
ou
Tarte au sucre classique

Petit pain, beurre
Café et thé



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Traditional Canadian Meal

Buffet: \$16.95 + 13% taxes
(Main meal: chinaware, knives, forks;
Salad, dessert, coffee: disposable dishes)

(Served with chinaware: \$18.95 + 15% service charge + 13% taxes)

Minimum 80 people

French pea soup (or other choices) + \$2.50

Pickles and beets
Homestyle ketchup
Pâté and baguettes

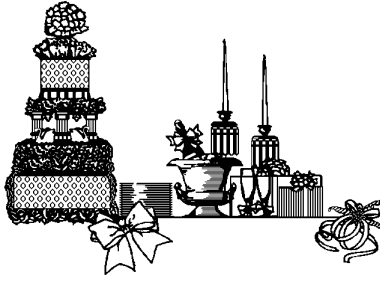
Sliced turkey with stuffing
Farmers meat balls and gravy
Baked beans
Yesteryear meat pie
Potatoes (boiled or mashed)
Vegetables of the day

Rice pilaf +\$ 0.50

Dessert

Apple crumble
or
Traditionnal sugar pie

Bread and butter
Coffee and tea



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

MENU SIGNATURE DU CHEF

BUFFET

(sur vaisselle de porcelaine)

(24.95\$ la personne + +15% service + 13% taxes)

Minimum 80 personnes

Sur la table

Assortiment de terrines maison et de canard avec baguette

Buffet :

Salade de votre choix (3) :

- grecque, chef, tomates et concombres, légumes mélangés, légumineuses et poivrons assortis, carottes, pâtes, patates grillées, patates traditionnelles

Crudités assorties et 2 trempettes

Fromage canadien doux

Saumon fumé, câpres et oignons rouges

ajouter 2.50 \$

Chaud (2 choix) :

Coq au vin ou Poulet cacciatore

Ragoût de bœuf campagnard

Fricadelle de bœuf Bleu Blanc Belge avec sauce venaison

ajouter 1.50 \$

Médaille de porc mariné avec sauce aux pommes caramélisées

Fettuccini Alfredo ou Carbonare

Bouquetière de légumes avec crevettes marinières

ajouter 2.00 \$

Accompagnement chaud :

Légumes de saison

Patates grillées au romarin

Riz sauvage délice automnal

Dessert :

Gâteau aux pommes locales avec sauce au beurre et porto

Croustillant aux pommes

Ou autre dessert de votre choix

Inclus : petit pain, beurre, café, thé, tisane

Le café, thé, tisane et le dessert sont servis aux tables.

www.cuisinejeanbernard.biz

- page 17 -

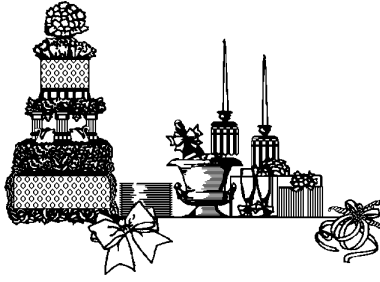
courriel : cuisinejb@yahoo.com

C.P. 11 650, rue Water, Plantagenet (Ontario) K0B 1L0

Plantagenet (613) 673-4383 · Rockland (613) 446-4893 · Bourget (613) 487-2046 · Fax/Téloc. : (613) 673-1244

(Prix sujets à changement sans préavis / Prices subject to change without notice.)

Rév : 18/02/2010



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

CHEF'S SIGNATURE MENU

BUFFET

(on chinaware)

(24.95\$ per person + 15% service + 13% taxes)

Minimum 80 people

On the table

Duck and homemade pâtés with baguette

Buffet :

Salad of your choice (3) :

- Greek, chef, tomatoes and cucumbers, mixed vegetables, legumes and assorted peppers, carrots, pasta, grilled potato, potato (traditional)

Assorted crudités with 2 dips

Mild Canadian cheese

Smoked salmon, capers and red onions

add \$ 2.50

Hot (2 choices):

Coq au vin or Chicken cacciatore

Country style beef stew

Bleu Blanc Belge beef fricadelle with venison sauce

add \$ 1.50

Marinated pork medallion with caramelized apple sauce

Fettuccini Alfredo or Carbonare

Vegetable medley with shrimp

add \$ 2.00

Hot garnishes:

Seasonal vegetables

Rosemary grilled potatoes

Wild rice autumnal delight

Dessert :

Local apple cake with butter and Porto sauce

Apple crisp

Or another dessert of your choice

Included: roll, butter, coffee, tea, herb tea

Coffee, tea, herb tea and dessert are served at the table.

www.cuisinejeanbernard.biz

- page 18 -

courriel : cuisinejb@yahoo.com

C.P. 11 650, rue Water, Plantagenet (Ontario) K0B 1L0

Plantagenet (613) 673-4383 · Rockland (613) 446-4893 · Bourget (613) 487-2046 · Fax/Téloc. : (613) 673-1244

(Prix sujets à changement sans préavis / Prices subject to change without notice.)

Rév : 18/02/2010



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

MENU SIGNATURE DU CHEF

REPAS SERVI AUX TABLES

(vaisselle de porcelaine)

Minimum 80 personnes

Sur la table

Assortiment de terrines maison et de canard avec baguette

ajouter 2.50\$

Assiette individuelle de canard fumé avec confiture d'oignon rouge et baguette

ajouter 3.00 \$

Marinade (olive, cornichon tranché et cornichon à l'aneth)

Bol de salade grecque avec vinaigrette du chef sur chaque table

Si vous préférez une autre variété de salade, vous pouvez en choisir une autre sans frais
(ex. : César, etc.)

Servi

Légumes (1 choix) :

Bouquetière de légumes

Carottes au miel

Féculents (1 choix):

Patates grillées à huile d'olive et romarin

Pâtes aux fines herbes

Riz sauvage

Dessert de saison (exemple : croustillant aux pommes fraîches et sauce caramel ou autre choix)

Inclus : café, thé, tisane, petit pain, beurre, etc.

Choix pour le plat de résistance : (ajouter 15% frais de service et 13% taxes au prix)

Longe de porc mariné avec sauce aux deux moutardes **22.49 \$**

Suprême de poulet Florentin sur lit de riz sauvage **23.54 \$**

Longe de bison avec sauté de champignons et demi-glace au Porto **26.45 \$**

Chateaubriand au four **24.79 \$**

Bœuf bourguignon français sur pâtes aux fines herbes **23.45 \$**

Gigot d'agneau à l'estragon et sauce madère **24.85 \$**

Note : l'agneau est servi sur pâtes au basilic



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

CHEF'S SIGNATURE MENU

MEAL SERVED AT THE TABLES

(chinaware)

Minimum 80 people

On the table

Homemade and duck pâtés with baguette

add \$ 2.50

Individual plate of smoked duck with red onion jam and baguette

add \$ 3.00

Marinade (olive, sliced pickle and dill pickle)

Bowl of Greek salad with chef's dressing on each table

If you prefer another variety of salad may be chosen free of charge (Caesar, etc.)

Served

Vegetables (1 choice):

Vegetable medley

Honey glazed carrots

Starches (1 choice):

Grilled potatoes with olive oil and rosemary

Fine herbs pasta

Wild rice

Season's dessert: (example: apple crisp made with fresh apples, topped with caramel sauce or other choice)

Included: Coffee, tea, herb tea, roll, butter, etc.

Choices for main course: (please add 15% service charge and 13% taxes to the price)

Marinated pork loin with two mustard sauce **22.49 \$**

Florentin Chicken supreme on wild rice **23.54 \$**

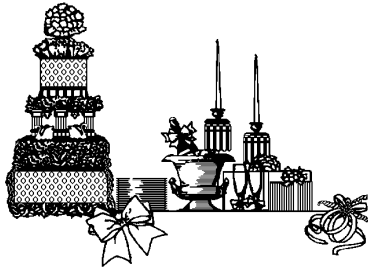
Buffalo loin with grilled mushrooms and Porto demi-glance **26.45 \$**

Oven-baked Chateaubriand **24.79 \$**

French beef bourguignon on fine herbs pasta **23.45 \$**

Leg of lamb with tarragon and Madera sauce **24.85 \$**

Note : the leg of lamb is served on basil pasta



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

REPAS DU TEMPS DES SUCRES

19.95\$ par personne + 15% frais de service + 13% taxes
Minimum 100 personnes

Entrée (servie à la table)

Soupe aux pois du voyageur

Plats de résistance (présentation en buffet)

Fèves au lard du chantier

Tourtière d'antan

Ragoût de boulettes de grand-mère

Oreilles de crisse

Omelettes de l'acériculteur

Jambon du fumoir

Saucisses à l'érable du charcutier

Patates bouillies

Dessert (au comptoir à dessert)

Crêpes et sirop d'érable

Tarte au sucre

Pouding chômeur

Sur la table

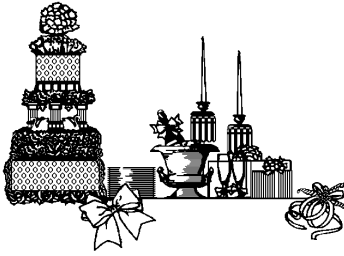
Marinades assorties (cornichons, olives, oignons blancs, betteraves)

Fromage cheddar local, petit pain chaud, assaisonnements (sel et poivre)

Ketchup de style maisonnée rouge et vert

Brevages

Bar à café : café, thé, tisane, eau



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

MAPLE SUGAR TIME MEALS

19.95\$ per person + 15% service charge + 13% taxes
Minimum 100 people

Entrée (served at the table)

French Canadian pea soup

Main course (buffet presentation)

Lumber camp baked beans

Yesteryear meat pie

Grandma's meatballs & gravy

Canadian salted back bacon

Baked omelette

Smoked ham

Butcher's maple sausages

Boiled potatoes

Dessert (at dessert bar)

Pancake and maple syrup

Sugar pie

Poor man chômeur

On the table

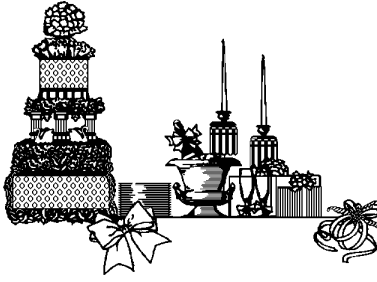
Assorted marinades (pickles, olives, white onions, beets)

Local cheddar cheese, hot buns, seasoning (salt and pepper)

Homemade style red and green ketchup

Beverage

Coffee bar: coffee, tea, herb tea, water



La Cuisine Jean-Bernard

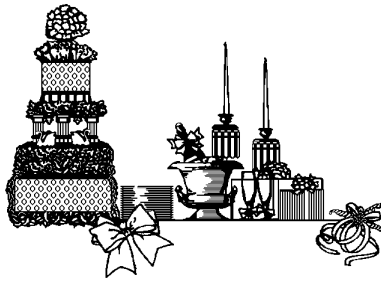
Traiteur / Caterer

Vins et fromages Wine and Cheese

100 personnes ou plus 100 people or more	9.95\$/pers. + 15% service
50 à 99 personnes 50 to 99 people	10.95\$/pers. + 15% service
25 à 49 personnes 24 to 49 people	11.95\$/pers. + 15% service

Plateaux de fromages St-Albert (doux et médium) Fromages importés: Havarti, Emmenthal, Brie, Gouda, Cammenbert Pâté de campagne avec biscuits et baguettes Plateaux de légumes Centre de fruits Café	St-Albert cheese platters (mild and medium) Imported cheese: Havarti, Emmenthal, Brie, Gouda, Cammenbert Country style pâté with crackers and baguette Vegetable trays Fruit platter Coffee
--	--

Servi sur vaisselle jetable
Served on disposable dishes



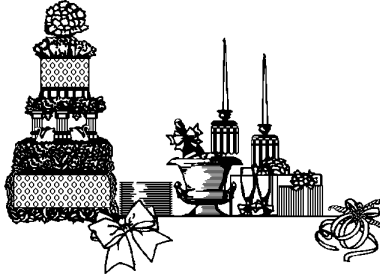
La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Méchouis

<p>Menu #1 – 11.95\$ par personne plus 13% taxes plus 15 % service</p> <p>Méchouis au cochon de lait Fèves au lard ou légumes chauds Patates au four et crème sure Salades de chou, patates Oignons dans le vinaigre Ketchup Pain et beurre Dessert: gâteaux chocolat et vanille Thé et café</p> <p>Vaisselle en plastique Ustensiles de service</p>	<p>Menu #1 - \$11.95 per person plus 13% taxes plus 15 % service</p> <p>Pig roast Méchouis Baked beans or cooked vegetables Baked potatoes with sour cream Coleslaw, potato salad Pickled onions Ketchup Bread and butter Dessert: chocolate and vanilla cakes Tea and coffee</p> <p>Plastic dishes Service utensils</p>
<p>Menu #2 -13.95\$ par personne plus 13% taxes plus frais de service de 15%</p> <p>Méchouis au cochon de lait Filet de poulet en lanières Salades verte et au macaroni Olives, cornichons Patates au four avec crème sure Dessert: carrés maison Pain et beurre Thé et café</p> <p>Vaisselle en plastique Ustensiles de service</p>	<p>Menu # 2 - \$13.95 per person plus 13% taxes plus 15% service</p> <p>Pig roast Méchouis Chicken strips Chef and macaroni salads Olives, pickles Baked potatoes with sour cream Dessert: homemade squares Bread and butter Tea and coffee</p> <p>Plastic dishes Service utensils</p>

Ajouter 2.00\$ la personne pour vaisselle de porcelaine / Add \$2.00 per person for chinaware
 Minimum 70 personnes/ Minimum 70 people
 50-70 pers. : ajouter 1.00\$ / add \$1.00



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Souper moules et frites

Mussels and French fries

22\$ / pers. plus 13% taxes plus 15 % service

<p>Olives, cornichons Salade verte, salade de légumes Moules et frites à volonté Fesse de bœuf avec sauce et raifort</p> <p>Crevettes à volonté : ajouter 5.00\$/pers.</p> <p>Pain et beurre Café, thé</p> <p>Desserts: Carrés maison (ex : carré aux dattes, coconut des rêves, éclair au chocolat) Tartelettes au sucre, au citron, aux 5 fruits</p>	<p>Olives, pickles Green salad, vegetable salad Mussels and French fries at will Hip of beef with sauce and horseradish</p> <p>'All you can eat' shrimps: add \$5.00/pers.</p> <p>Bread and butter Coffee, tea</p> <p>Dessert: Assorted pastries (ex: date squares, coconut des rêves, chocolate éclair) Sugar, lemon, 5 fruits tartlets</p>
--	--

Repas principal : Vaisselle en porcelaine, couteaux, fourchettes
Salade, dessert, café : vaisselle en plastique ou mousse de polystyrène

Main meal: chinaware, knives, forks
Salad, dessert, coffee: plastic dishes or foam of polystyrene



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Plateau de fruits / Fruit tray

Petit/Small	10-15 pers.	\$ 27.50
Moyen/Medium	25-30 pers.	\$ 45.00
Grand/Large	40-50 pers.	\$ 65.00

Plateau de légumes & trempette / Vegetable tray & dip

(carotte, céleri, brocoli, radis, etc.)
(carrots, celery, broccoli, radishes, etc.)

Petit/Small	10-15 pers.	\$ 18.95
Moyen/Medium	25-30 pers.	\$ 32.50
Grand/Large	40-50 pers.	\$ 49.95

Plateau de fromage St-Albert / St-Albert Cheese tray

Petit/Small	10-15 pers.	\$ 22.50
Moyen/Medium	25-30 pers.	\$ 35.00
Grand/Large	40-50 pers.	\$ 55.00

Plateau de fromages importés / Imported cheese tray

(Havarti, Suisse canadien, Brie, Oka, Cammenbert, etc.)

Petit/Small	10-15 pers.	\$ 45.00
Moyen/Medium	25-30 pers.	\$ 70.00
Grand/Large	40-50 pers.	\$ 110.00

Plateau d'olives et cornichons/ Olives and pickels tray : 50¢ /pers.

Service de Bar-B-Q / Bar-B-Q Service

Hamburgers (3.00\$/pers)

Hot dogs (2.00\$/pers)

Steaks (prix variable/price varies)

Filets de poulet désossé, sans peau/Boneless, skinless chicken filets (prix variable/price varies)