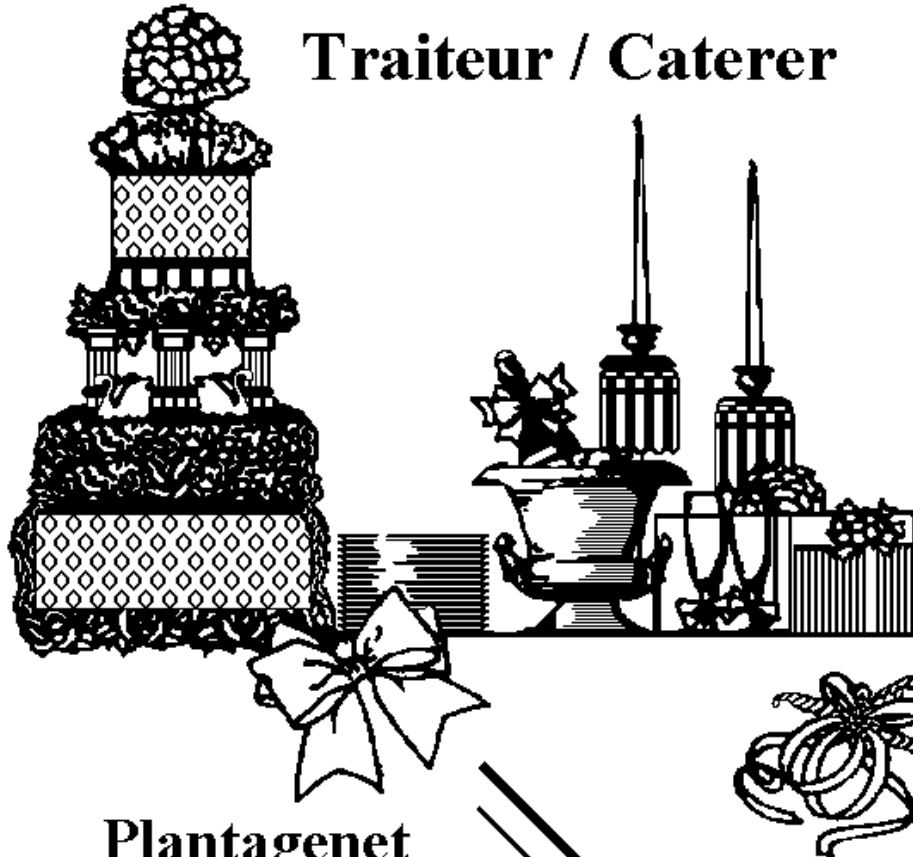


# La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer



**Plantagenet**

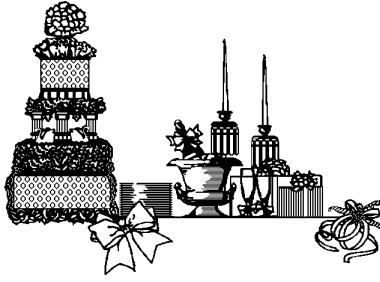
**(613) 673-4383**

**Rockland**

**(613) 446-4893**

**Bourget**

**(613) 487-2046**



# La Cuisine Jean-Bernard

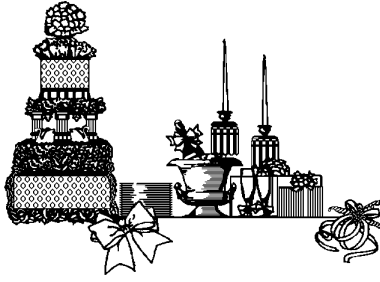
## Traiteur / Caterer

- 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](http://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\$

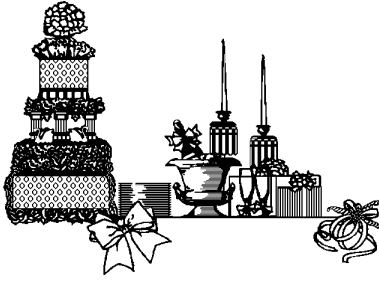
#### *Punch Fountain:*

- 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

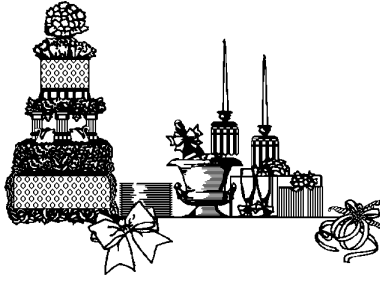
(9.95\$, minimum 80-120 pers.) + frais de service de 15%  
 (\$9.95, minimum 80-120 pers.) + 15% service charge

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

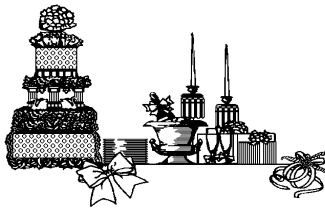
### Hot and cold dishes with buffets

#### 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

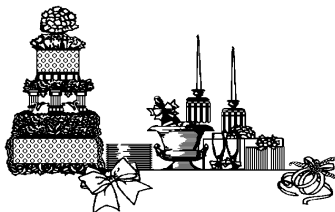
**Ajouter 50\$ par serveur • 50-125 personnes : 1 serveur • plus de 125 personnes : 2 serveurs**  
**Add \$50 per waiter • 50-125 people: 1 waiter • more than 125 people: 2 waiters**

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

<b>Buffet No 1</b>	\$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	
<b>Buffet No 2</b>	\$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	
<b>Buffet No 3</b>	\$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	
<b>Buffet No 4</b>	\$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. +
<b>Buffet No 5</b>	\$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	
<b>Buffet No 6</b>	\$8.95	\$8.75	\$8.50
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

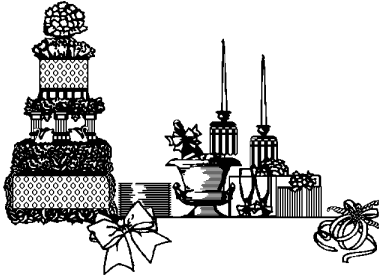
### Supreme Buffet

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

<p><b><u>Hors-d'oeuvre :</u></b>            Bâtonnets de carotte et céleri avec trempette            Cornichons, olives            Oeufs farcis</p> <p><b><u>Salades (choix de 3) :</u></b>            Patates            Macaroni            Verte du chef            Chou            Carottes</p> <p><b><u>Viandes froides (choix de 3) :</u></b>            Salami            Jambon tranché            Blanc de dinde tranchée            Pastrami (boeuf fumé)</p> <p><b><u>Fromage :</u></b>            Cheddar doux</p> <p><b><u>Dessert (choix de 1):</u></b>            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><b><u>Hors-d'oeuvre:</u></b>            Carrots and celery sticks with dip            Pickles, olives            Devilled eggs</p> <p><b><u>Salads (choice of 3):</u></b>            Potato            Macaroni            Chef salad            Coleslaw            Carrots</p> <p><b><u>Cold meats: (choice of 3)</u></b>            Salami            Sliced ham            Sliced turkey            Pastrami (smoked beef)</p> <p><b><u>Cheese:</u></b>            Mild cheddar</p> <p><b><u>Dessert: (choice of 1)</u></b>            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

<p><b><u>Hors-d'oeuvre :</u></b> Bâtonnets de carotte et céleri avec trempette Cornichons, olives</p> <p><b><u>Salades :</u></b> Chou Macaroni Patates</p> <p><b><u>Mets chauds :</u></b> 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</p> <p><b><u>Dessert (choix de 1) :</u></b> Gâteau blanc et chocolat Pâtisserie maison (ex. : carrés aux dattes, éclairs au chocolat, rice krispies. etc.) Salade de fruits (ajouter 1.50\$/pers.)</p> <p>Fromage doux (St-Albert) Pain et beurre Café, thé</p>	<p><b><u>Hors-d'oeuvre:</u></b> Carrots and celery sticks with dip Pickles, olives</p> <p><b><u>Salads:</u></b> Coleslaw Macaroni Potato</p> <p><b><u>Hot dishes:</u></b> 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</p> <p><b><u>Dessert: (Choice of 1):</u></b> White and chocolate cake Homemade Pastries (ex. : date squares, chocolate éclairs, rice krispies, etc.) Fruit salad (add \$1.50/pers.)</p> <p>Mild cheese (St-Albert) Pain et beurre 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 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><b><u>Hors-d'oeuvre :</u></b> Bâtonnets de carottes et céleri avec trempette Cornichons, olives Oeufs farcis</p> <p><b><u>Salades (choix de 3) :</u></b> Patates Macaroni Verte du chef Chou Carottes</p> <p><b><u>Viandes froides (choix de 3) :</u></b> Salami Jambon tranché Blanc de dinde tranché Pastrami (boeuf fumé)</p> <p><b><u>Fromage :</u></b> Cheddar doux</p> <p><b><u>Mets chauds :</u></b> Fesse de boeuf &amp; raifort Sauce au boeuf Filet de poulet braisé aux herbes fraîches Riz au beurre persillé</p> <p><b><u>Dessert (choix de 1):</u></b> 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><b><u>Hors-d'oeuvre:</u></b> Carrots &amp; celery sticks with dip Pickles, olives Deville eggs</p> <p><b><u>Salads (choice of 3):</u></b> Potato Macaroni Chef salad Coleslaw Carrot</p> <p><b><u>Cold meats (choice of 3):</u></b> Salami Sliced ham Sliced turkey Pastrami (smoked beef)</p> <p><b><u>Cheese:</u></b> Mild cheddar</p> <p><b><u>Hot dishes:</u></b> Hip of beef with horseradish Beef gravy Chicken filet braised with fresh herbs Parsleyed buttered rice</p> <p><b><u>Dessert (choice of 1):</u></b> 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

### Dinner served at the table

#### Tous les menus comprennent :

Frais de service de 15% sont ajoutés au prix

#### All menus include:

15% service is added to the price

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



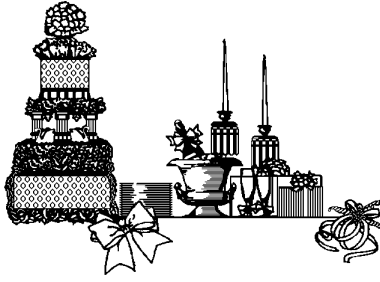
# La Cuisine Jean-Bernard

## Traiteur / Caterer

### Plat principal

<b><u>Plat principal (votre choix) :</u></b>	<b>80-119 pers.</b>	<b>120 et + pers.</b>
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”.



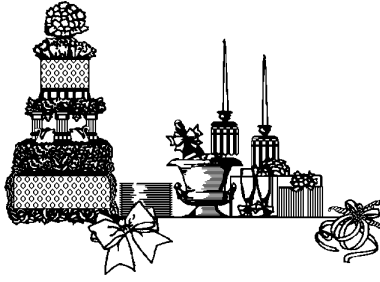
# La Cuisine Jean-Bernard

## Traiteur / Caterer

### Main course

<b><u>Main course: (your choice)</u></b>	<b>80-119 pers.</b>	<b>120 and + pers.</b>
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\$)

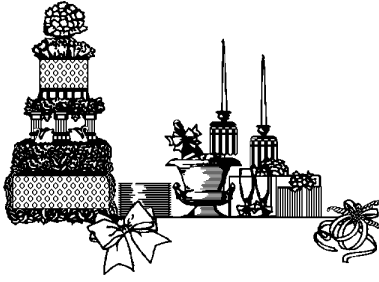
Elite desserts: Triple chocolate mousse, etc. (\$2.50)

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 + 15% service + 13% taxes

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

**Servi** (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 + 15% service + 13% taxes

(Main meal: chinaware, knives, forks;

Salad, dessert, coffee: disposable dishes)

**Served** (on 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

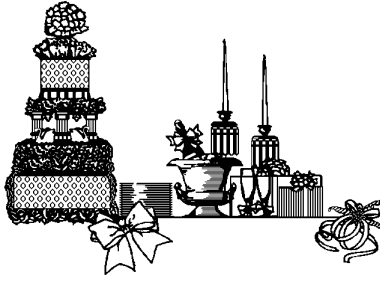
Apple crumble

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](http://www.cuisinejeanbernard.biz)

- page 17 -

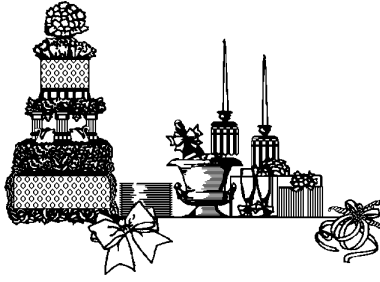
courriel : cuisinejb@yahoo.com

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

Plantagenet (613) 673-4383 · Rockland (613) 446-4893 · Bourget (613) 487-2046 · Fax/Télé. : (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](http://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 \$**

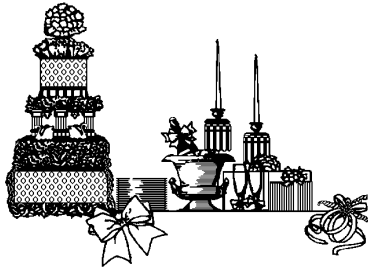
Buffalo loin with grilled mushrooms and Porto demi-glance **26.45 \$**

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

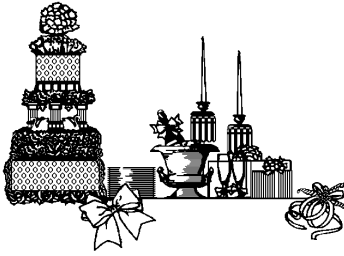
Marinades assorties (cornichons, olives, oignons blancs, betteraves)

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**

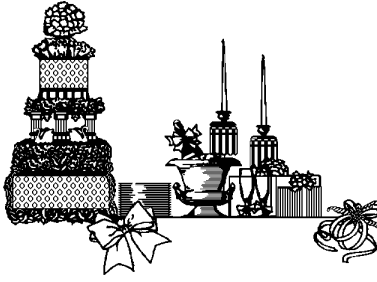
Assorted marinades (pickles, olives, white onions, beets)

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

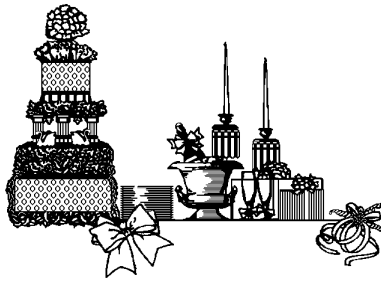
## Traiteur / Caterer

### 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



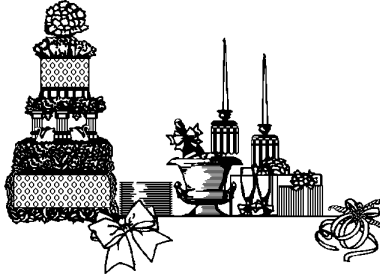
# La Cuisine Jean-Bernard

## 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)