



# PROCÉDURE DE COMMANDE

Faites votre sélection  
Faites-nous parvenir votre commande  
par courriel à [info@chezbernard.com](mailto:info@chezbernard.com)  
Important : **NOM, TÉLÉPHONE & ADRESSE**

Confirmation et paiement par téléphone  
**Lorsque votre commande sera prête**  
VISA ou MASTERCARD

Pour les livraisons du **VENDREDI**  
Veuillez nous faire parvenir votre commande  
**AVANT 17H LE MERCREDI**

Livraison **gratuite** lundi au vendredi  
St-Sauveur-Piedmont minimum 75\$  
Ailleurs dans les Pays d'en Haut minimum 100\$

Tous les vendredis PM :  
Rive nord, Laval et Montréal minimum 100\$

**Nouveau pour la semaine du 25 mai**  
**Formulaire de commande en ligne**  
**a même le menu sur le site web**  
**Facile & convivial de votre Iphone, Ipad etc**

Page 2  
Entrées, Potages et Plats frais

Page 3  
Mijotés congelés, fromages et desserts

Page 4  
Prêts à cuire pour le BBQ

Page 5  
Carte des vins

# Plats cuisinés 21 au 23 Mai

## Les Entrées et potages

- Potage betterave 5\$
- Velouté de courge 5\$
- Soupe aux légumes 5\$
- Velouté de navet 5\$
- Potage aux champignons 5\$
- Soupe poulet, lentilles, curry et lait de coco 7\$
- Ravioli de champignon à l'huile de truffe 8\$
- Feuilleté d'escargot, sauce crème à l'ail 7\$

## Charcuterie et autres

- Foie gras de canard en torchon 25\$
- Magret de canard fumé 20\$
- Saumon fumé tranché 7\$/100gr
- Mousse de foie de volaille 7\$
- Rillettes de canard au foie gras 10\$
- Saucissons 4.50\$/100gr
- 15 canapés chauds assortis 24\$

## Les Plats Frais

- Pavé de saumon grillé, sauce crème et citron 15\$
- Vivaneau, sauce crémeuse aux fruits de mer 15\$
- Tataki de saumon 15\$
- Crevettes sautées au sésame 15\$
- Bavette de bœuf à l'échalote 17\$
- Poitrine de poulet cacciatore 15\$
- Escalope de veau parmigianna 15\$
- Tortellini au fromage, sauce rosée 11\$
- Escalope de veau, sauce brie & bacon 15\$
- Braisé de porc au champignon 16\$

## SUGGESTION DU CHEF : VENDREDI ET SAMEDI SEULEMENT

- Tartare aux deux saumons(entrée) 15\$
- Médailon de cerf 20\$
- Filet mignon, sauce au poivre 25\$
- Carré d'agneau en croute de noix 27\$
- Magret de canard, sauce framboise-érable 16\$
- Cuisse de canard confite 16\$
- Sauté de filet mignon aux champignon 18\$

## SUGGESTION DE CATHERINE

- Mini Turtle, Turtle géant, Cherry Blossom, Tire Éponge
- Boîtes de chocolats (6-9-12-16) et encore plus



## Les Plats & Mijotés Congelés

- Pizza toute garnie 8\$
- Pizza végétarienne 8\$
- Fèves au jambon et érable 7.50\$
- Bœuf bourguignon 18\$
- Grand bœuf bourguignon 50\$
- Curry d'agneau 20\$
- Grand curry d'agneau 54\$
- Bourguignon de canard 20\$
- Grand bourguignon de canard 60\$
- Osso Bucco de veau 20\$
- Grand osso bucco 80\$
- Pâté au saumon 7\$
- Grand pâté au saumon 15\$
- Pâté au poulet 7\$
- Grand pâté au poulet 15\$
- Tourtière aux trois viandes 7\$
- Grande tourtière aux trois viandes 16\$
- Quiche aux légumes 7\$
- Grande quiche aux légumes 17\$
- Quiche épinard et fromage de chèvre 7\$
- Grande quiche épinard fromage de chèvre 17\$
- Quiche poireaux & brie 7\$
- Grande quiche poireaux & brie 17\$
- Pâté chinois 7\$
- Grand pâté chinois 25\$
- Lasagne, sauce à la viande 9\$
- Grande lasagne à la viande 36\$
- Lasagne végétarienne 9\$
- Grande lasagne végétarienne 36\$
- Sauce a la viande maison(500ml) 7.50\$

## Les Fromages du Québec et d'Europe

- Chemin Hatley de l'Estrie 8\$/100gr\*
- Comptomme de l'Estrie 7.75\$/100gr\*
- Gré des champs d'Iberville 8.25\$/100gr\*
- Ménestrel de Ste-Sophie 7.25\$/100gr\*
- Manchego d'Espagne 8\$/100gr\*
- \*vendu sous vide en portion de 125gr à 175gr
- Jersey Royal de Bedford 18\$/unité
- Galette de la Table Ronde de Ste-Sophie 13\$/unité
- Adoray de Montebello 15\$/unité

## Les desserts

- Pastei de Nata (dessert du bon Dr Arruda) 4 unités 10\$
- Mousse au chocolat 7\$
- Crème brûlée 6\$
- Tiramisu a l'érable 6\$
- Fondant au chocolat 6\$
- Boite de 9 macarons de Paris 18\$
- Cup cake de Farine et Chocolat 6 unités 24\$

# Prêts à cuire BBQ

Bavette de bœuf marinée (2 x 190gr) .....	20\$
Burger de bœuf Angus (2x 180gr) .....	8\$
Burger de saumon (2x 160gr).....	8\$
Pain burger Ace Bakery (6).....	9\$
Côtes levées B.B.Q. confite au gras de canard.....	18\$
Filet de saumon Atlantique (180gr).....	8\$
Poitrine de poulet (180gr).....	6\$
Saucisse de wapiti et fleur d'ail (8 unités) .....	24\$
Saucisse de sanglier et bleuet ( 8 unités).....	24
Saucisse mergez 100% agneau (5 unités).....	12\$
Filet mignon Angus AAA (170gr) .....	16\$
Porter House (T-Bone ) Angus AAA (900 gr) .....	55\$
Rib steak Angus AAA (454 gr).....	30\$
<b>LE COFFRET BBQ (valeur de 225\$) .....</b>	<b>200\$</b>

2 filets mignon Angus AAA, 2 rib steak Angus AAA, 2 filets de saumon Atlantique  
2 poitrines de Poulet, 2 bavettes de bœuf marinées, 1 paquet de côtes levées maison  
2 x 2 burger de bœuf Angus, 2 Burger de saumon, 6 pains burger Ace Bakery

## **AU CHOIX :**

1 x 8 saucisses wapiti ou 1 x 8 saucisses sanglier ou 2 x 5 saucisses merguez

## **PROMOTION À L'ACHAT D'UN COFFRET BBQ**

Obtenez 4 tartelettes Portugaise Nata (valeur 10\$)





## Vin blanc

### **Argentine**

Mendoza, Riesling, Dona Paula..... 35\$

### **Canada**

B.C. Okanagan Valley, Riesling, St-Hubertus..... 45\$

Ontario, Niagara, Unoaked Chardonnay, Creekside ..... 30\$

### **Chili**

Colchagua, Semillon, Quijada, Carmen..... 45\$

### **Espagne**

Catalunya, Chardonnay, Clos Mont-Blanc ..... 45\$

La Mancha, Sauvignon Blanc, Finca Los Trenzones ..... 25\$

### **États-Unis**

Californie, Chardonnay, Smoking Loon..... 30\$

### **France**

Languedoc, Pays d'OC, Chardonnay Secret de Lunes ..... 30\$

Languedoc, Pays d'OC, Viognier Secret de Lunes ..... 30\$

Roussillon, Coullioure, Grenache blanc, Clos de Paulilles ..... 45\$

### **Italie**

Abruzzo, Chardonnay, Punta Di Colle, Marramiero ..... 50\$

Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Altare, Marramiero ..... 50\$

Piedmont, Gavi, Villa Sparina ..... 35\$

## Vin rouge

### **Argentine**

Mendoza, Cabernet Sauvignon, La Mano Derecha, Bodega Calle ..... 35\$

### **Canada**

B.C. Okanagan Valley, Cabernet Franc, Burrowing Owl ..... 80\$

B.C. Okanagan Valley, Cabernet Sauvignon, Burrowing Owl ..... 80\$

Ontario, Niagara, Cabernet-Merlot, Creekside..... 30\$

### **Chili**

Colchagua, Syrah Gran Reserva, Carmen ..... 35\$

### **Espagne**

Catalunya, Inici, Clos Mont-Blanc ..... 75\$

Merida, Cabernet-Sauvignon-Syrah-Merlot, Valdueza ..... 30\$

Ribera Del Duero, Tempranillo, Portia..... 25\$

### **États-Unis**

Californie, Pinot Noir, Smoking Loon..... 30\$

Californie, Monterey, Pinot Noir 667, Noble Vines..... 35\$

Californie, Sonoma, Merlot-Zinfandel-Syrah, Friends.Red ..... 30\$

### **Italie**

Abruzzo, Montepulciano, Dama, Marramiero ..... 50\$

Abruzzo, Montepulciano, Inferi, Marramiero ..... 85\$

Toscane, Bolgheri, Guarda Boschi, Fornacelle ..... 75\$

Toscane, Brunello di Montalcino, Verbena ..... 85\$

### **Nouvelle Zelande**

Hawkes Bay, Merlot, Oyster Bay ..... 30\$

Les taxes sont incluses dans le prix des vins