



Gascogne



Menu des Fêtes 2017-2018



HORAIRE DES FÊTES

Samedi	23 décembre	heures habituelles
Dimanche	24 décembre	9h à 17h
Lundi	25 décembre	fermé
Mardi	26 décembre	10h à 17h

Samedi	30 décembre	heures habituelles
Dimanche	31 décembre	9h à 17h
Lundi	1er janvier	fermé
Mardi	2 janvier	10h à 17h

Commandez dès maintenant

Ville St-Laurent

1950, boul. Marcel Laurin H4R 1J9
514.331.0550

Marché 440 - Laval

3535, autoroute 440 Ouest H7P 5G9
450.781.3700

Pointe-Claire

940, boul. St-Jean H9R 5N8
514.697.2622

Marché Jean-Talon

268, Jean-Talon Est H2R 1S7
438.387.6444

Westmount

4825, rue Sherbrooke Ouest H3Z 1G6
514.932.3511

Rosemère

212, boul. Curé-Labelle J7A 2H4
579.630.6444

Plateau Mont-Royal

237, ave Laurier Ouest H2T 2N9
514.490.0235

degascogne.com



Pour que vous puissiez célébrer les fêtes en toute détente,
nos chefs vous ont préparé trois menus gourmands.
(6 personnes minimum et multiples de 2)

Puis ajoutez une bûche pâtissière ou glacée à votre menu.
(en supplément)

MENU A

Velouté de homard et crevettes
Joue de boeuf, 7 heures, légumes racines
Gratin dauphinois

Prix par personne : 22.75 \$

MENU B

Sablé niçois au fromage de chèvre
Pavé de saumon au fenouil
Tian de légumes

Prix par personne : 22.50 \$

MENU C

Tartare de saumon
Portefeuille de dindonneau aux marrons,
Sauce canneberges
Flan de pommes de terre à la ciboulette

Prix par personne : 23.75 \$

DATE LIMITE DE COMMANDE
NOËL : 20 DÉCEMBRE 2017
JOUR DE L'AN : 27 DÉCEMBRE 2017



BOUCHÉES FROIDES

Bouchées gourmandes

Canapé rillettes d'oie, brioche mousse de foie blond, canapé chèvre & tapenade, tartare de saumon fumé sur sablé craquant

21.75 \$ / dz

Bouchées festives

Navette saumon fumé, oeuf mimosa, profiterole poulet, tartelette crevette

22.75 \$ / dz

Sandwichs assortis mini

14.95 \$ / 2 dz

Assortiment apéritif

Biscuits feuilletés salés au fromage cheddar, emmenthal, parmesan, anchois, curry

12.65 \$ / 250 g

Pailles au fromage

Feuilleté emmenthal

12.65 \$ / 250 g



BOUCHÉES CHAUDES

Bouchées chaudes

Quiche lorraine, quiche aux épinards, saucisse feuilletée, vol-au-vent aux champignons

24.75 \$ / dz

Quiches aux épinards ou lorraine

26.50 \$ / dz

Saucisses feuilletées

22.75 \$ / dz

Vol-au-vent aux champignons

21.75 \$ / dz



QUICHES & FEUILLETÉS

Tourte au jambon et fromage	8 pers.	27.25 \$
Tourte provençale	6 pers.	20.75 \$
Tourtière Suggérée avec notre ketchup aux fruits maison - 450 ml - 9.45 \$	6 pers.	14.95 \$
Pâté au saumon ou poulet	6 pers.	14.95 \$
Quiche lorraine ou aux épinards	8 pers.	20.75 \$
Feuilleté de saumon Accompagné d'une sauce au vin blanc	portion ind.	12.50 \$
Feuilleté au jambon et gryère	portion ind.	7.75 \$



SALADES

Format de 400g

Pommes de terre	5.20 \$
Betteraves	7.85 \$
Céleri rémoulade	8.25 \$
Niçoise	8.75 \$
Tomates bocconcini	10.90 \$
Artichauts	8.75 \$
Carottes	8.25 \$



SOUPES & POTAGES

Crème de carottes et gingembre	2 portions	6.60 \$
Crème de champignons des bois	2 portions	6.60 \$
Velouté de homard et crevettes	2 portions	9.50 \$
Soupe à l'oignon	1 portion	9.35 \$



ENTRÉES FROIDES CHAUDES

Portion individuelle

Crab cake, sauce tartare	9.95 \$
Tartare de saumon en chemise sur sablé craquant, sauce vierge	10.65 \$
Parmentier de canard confit	10.65 \$
Sablé niçois au fromage de chèvre	8.65 \$
Coquille aux fruits de mer	12.15 \$



PLATS PRINCIPAUX

Joue de boeuf, 7 heures, racines rôties	2 portions	27.50 \$
Cuisse de canard à l'orange	2 portions	27.50 \$
Cannellonis de homard, sauce homardine	1 portion	14.70 \$
Pavé de saumon au fenouil	2 portions	24.50 \$
Feuilleté de volaille aux poireaux et champignons	1 portion	11.15 \$
Portefeuille de dindonneau aux marrons, sauce canneberges	2 portions	24.50 \$



GARNITURES

Gratin dauphinois	2 portions	7.50 \$
Flan de pommes de terre à la ciboulette	2 portions	7.50 \$
Tian de légumes Fines tranches de courgettes jaunes et vertes, tomates sur un lit d'oignons, ail, thym, pesto.	2 portions	8.40 \$
Pommes de terre grelot au romarin et graisse de canard	2 portions	7.50 \$
Légumes racines rôtis provençale	2 portions	6.25 \$



BÛCHES PÂTISSIÈRES

Chocolat

Biscuit roulade, sirop cacao,
ganache chocolat noir
émulsionnée

7 pers.	37.25 \$
10 pers.	49.75 \$
15 pers.	68.50 \$



Moka

Biscuit léger, sirop espresso,
mouseline café

7 pers.	37.25 \$
10 pers.	49.75 \$
15 pers.	68.50 \$



Succès noisettes

Dacquoise noisette,
suprême praliné

7 pers.	38.25 \$
10 pers.	50.95 \$
15 pers.	69.50 \$





BÛCHES PÂTISSIÈRES

Nouveauté

Profiteroles

Croustillant aux noisettes,
crémeux chocolat, choux fourrés
crème vanille bourbon

7 pers. 42.25 \$
10 pers. 58.75 \$



Marrons confits

Biscuit moëlleux, mousseline aux
marrons et au vieux rhum brun,
marmelade d'orange

7 pers. 42.25 \$
10 pers. 58.75 \$



Croquant

Mousse au chocolat noir,
feuilleté praliné,
succès aux amandes

7 pers. 37.25 \$
10 pers. 49.75 \$





BÛCHES GLACÉES

Omelette norvégienne

Biscuit cuiller, glaces chocolat
et vanille, sorbet fraise,
meringue italienne

6 pers. 40.95 \$
10 pers. 56.95 \$



Praliné-framboise

Crème glacée pralinée,
sorbet framboise,
biscuit gianduja

10 pers. 56.95 \$



NOUVEL AN

Les Temps Modernes

Mousse chocolat noir,
feuilleté praliné,
succès aux amandes

6 pers. 34.25 \$
10 pers. 56.50 \$





INDIVIDUELS DES FÊTES

Dôme forêt noire

Biscuit moëlleux chocolat, crémeux chocolat griottes, panna cotta vanille, glaçage chocolat noir

5.30 \$



Tranche bûche chocolat

Biscuit roulade, sirop cacao, ganache chocolat noir

5.30 \$



Tranche bûche profiteroles

Croustillant aux noisettes, crémeux chocolat, choux fourrés crème vanille bourbon

5.30 \$



Tranche bûche marrons confits

Biscuit moëlleux, mousseline aux marrons et au vieux rhum brun, marmelade d'orange

4.95 \$



Tranche bûche moka

Biscuit léger, sirop espresso, mousseline café

4.95 \$





PANIER COFFRETS CADEAUX

Peu importe le prix, du plus petit au plus extravagant, nos paniers et mallettes sont toujours réalisés avec le même souci du détail et s'appuient sur la qualité de nos produits maison.



Par affaire ou par plaisir...

Nous pouvons répondre à vos besoins particuliers
tout en respectant votre image corporative.

Nous serons heureux de vous accueillir
et de vous conseiller à l'une de nos boutiques.



CHOCOLATS TRUFFES & ROCHERS

Nos créations originales sauront vous séduire
par leur goûts francs et raffinés.



Chocolats assortis

Ballotin	125 g	15.75 \$
Ballotin	250 g	30.95 \$
Boîte N°1	200 g	31.95 \$
Boîte N°2	330 g	47.75 \$

Truffles assorties

Tuille	130 g	20.75 \$
Boîte N°1	265 g	37.95 \$
Boîte N°2	440 g	54.50 \$

Rochers suisses

Tuille	100 g	17.25 \$
Boîte N°1	265 g	37.95 \$
Boîte N°2	440 g	54.50 \$

Boîtes croco

2 plateaux	160 g	41.25 \$
4 plateaux	320 g	69.50 \$

Marrons glacés

6 marrons		23.25 \$
15 marrons		54.25 \$
24 marrons		84.50 \$



CADEAUX GOURMANDS



Caribou

Lait et fondant

65 g

9.75 \$

Lait et fondant

115 g

14.25 \$

Lait et fondant

390 g

48.25 \$

Sapin de Noël

Chocolat Mazarou 72%

240 g

28.75 \$

Godasse de Noël

Chocolat au lait et blanc garnie de chocolats assortis

200 g

29.50 \$

620 g

69.95 \$

1650 g

156.00 \$

Pingouins

Chocolat au lait

60 g

9.25 \$

Duo fondant et lait

170 g

21.35 \$

Pôle Nord fondant

240 g

30.10 \$

Pingouin 70%

475 g

58.95 \$

Plateau du confiseur

Aiguillettes, pâte de fruits, rochers et mendiants

550 g

51.75 \$

Figurines en pâte d'amande

Père Noël

30 g

5.20 \$

Bonhomme de neige

30 g

5.20 \$

Boîte de boules assorties

80 g

11.50 \$





PAINS

ARTISANAUX

Tous nos pains sont fabriqués de façon artisanale. Nous n'utilisons que des farines élaborées sans blanchiment ni traitement chimique à partir d'un assemblage exceptionnel de blé provenant de différentes régions du Canada.

Façonnés à la main, nos pains subissent une longue et lente fermentation avant leur cuisson dans un four à sole.

Intégral
Miche six grains
Miche avoine sarrasin et tournesol
Miche tournesol, sarrasin et sésame
Miche blé sésame
Miche campagne
Miche fromage
Miche levain
Miche lin sésame et blé
Miche quignon
Miel noisettes et raisins
Miche olives et basilic
Noix de grenoble
Noix et figues
Pain à l'ancienne
Raisins cannelle
Parisien
Provençal
Sicilien
Baguette
Baguette blé sésame
Baguette ciabatta
Baguette levain
Baguettine
Bania six grains
Bania blanc
Belge
Campagnard
Chasseur
Ciabatta choco-canneberges
Ciabatta fromage
Ciabatta olives
Duo chocolat
Épeautre
Épi
Ficelle
Fougasse aux olives Kalamata
Lodève
et nos fameux petits pains au lait





LES ROIS

C'est maintenant une tradition. Chaque année, nous fabriquons spécialement nos galettes feuilletées et pithiviers pour marquer le retour des Rois mages.



Pithiviers

Pâte feuilletée, crème d'amande au vieux rhum brun

6 pers.

24.50 \$

8 pers.

31.50 \$

Galette feuilletée

Crème pâtissière légère au vieux rhum brun

6 pers.

23.50 \$

Tous les gâteaux ont une figurine et une couronne.
Ces produits seront disponibles à partir du jeudi 4 janvier 2018.