



CAFE MASSAWIPPI.COM

atelier gourmand & traiteur de passion



MENU BISHOP'S CATERING 2017-2018

Buffet chauds / hot dish

14,95\$ + Frais pour le buffet froid de votre choix

14.95\$ + your choice of our cold buffet selection

Plats chauds

(Choix de 2) / choice of 2

- Émincé de bavette de bœuf / Sauté de champignons et oignons perles
 - Thin slice of beef flank / sautéed mushrooms and pearls onions
- Émincé de poulet aux herbes / Bruschetta de tomates et poivrons / Miettes de fromages de chèvre
 - Thin slice of herbs chicken / bell peppers and tomatoes bruschetta / goat cheese
- Ailes de poulet Made in Quebec
 - Chicken wings / maple syrup, bacon and apple purée
- Saumon sur le grill / Salsa de raisins et porto
 - Grill salmon / grapes and port salsa
- Poulet au beurre à la façon de Maryse (Crème sûre et coriandre)
 - Buttered chicken Maryse style / sour cream and cilantro
- Longe de morue rôtie / Chapelure aux herbes et parmesan / Vinaigrette vierge à l'aneth
 - Roasted Cod loin / herbs and parmesan crust / dill virgin olive oil dressing
- Lasagne à la viande / Ricotta et salami
 - Old school lasagna / ricott cheese and salami
- Pâté chinois de lapin de Stanstead / Maïs rôti et pommes de terre douces / Ketchup d'abricots
 - Sheppard pie made with rabbit / roasted corn and sweet potatoes / apricots ketchup
- Vol-au-vent aux fruits de mer
 - Seafood *vol-au-vent*
- Dos de morue au parmesan et estragon / Vinaigrette au citron
 - Cod loin with parmesan and tarragon / lemon dressing
- Cuisse de lapin confite aux champignons
 - Rabbit leg confit / mushroom sauce
- Haut de cuisses de poulet aux tomates confites / Olives / Basilic
 - Baked chicken legs / ovenbaked tomatoes / olives and basil
- Cigares au chou / Oignons perlés / Bulgure / Poivron rôtis / Servi sur ratatouille
 - Cabbage roll / bulghur / pearls onions / roasted bell peppers / *ratatouille*



CAFÉ MASSAWIPPI.COM

atelier gourmand & traiteur de passion



Accompagnements / sides

(Choix de 1) / choose 1

- Riz pilaf
 - Pilaf rice
- Gratin dauphinois
 - Grated sliced potatoes
- Ragoût de pommes de terre et courge butternut
 - Potatoes and butternut squash stew
- Légumes racines rôtis au four / Beurre aux herbes
 - Roasted roots vegetables / herbs butter
- Couscous aux légumes grillés
 - Grilled vegetables couscous
- Haricots verts aux lardons et oignons perles
 - Greens beans and pearls onions
- Quinoa aux amandes rôties / Fruits séchés / Bock-choy
 - Roasted almonds quinoa / dry fruits / bock-choy
- Méli-mélo de betteraves à l'estragon et ail confit
 - Various beets / tarragon and garlic
- Fricassée de pommes de terre grelot aux dés de pancetta
 - Sautéed baby potatoes and diced pancetta
- Pommes de terre rissolées au bacon et oignons perlés
 - Sautéed potatoes with bacon and pearls onions
- Haricots jaunes aux herbes et beurre citronné
 - Yellow wax beans / herbs and lemon butter
- Ratatouille gratinée
 - Grated *ratatouille*
- Haricots jaunes, bacon et amandes
 - Yellow wax beans / bacon and almonds
- Riz sauvage aux herbes et tomates séchées
 - Wild rice with sundried tomatoes and herbs
- Pelures de pommes de terre classique
 - Old school potatoes skin
- Aubergines grillées et parmesan
 - Grilled eggplant and parmesan

*Les prix sont sujets à changement / price are subject to change without notice

*Les prix sont par personne / price are per person

*Les assiettes et ustensiles compostables ainsi que les serviettes de table en papier sont inclus /
Compostable plates and utensils as well as paper napkins are included



CAFÉ MASSAWIPPI.COM

atelier gourmand & traiteur de passion



Sandwich gourmets – 6,00\$ / gourmet sandwiches

(Choix de 3 variétés) / choice of 3

- Wrap au smoked-meat de Coaticook, rémoulade de céleri-rave, pommes vertes et moutarde au miel
 - Smoked-meat wrap / celeriac remoulade / green apple and honey mustard
- Wrap aux champignons / Purée de pois chiches et champignons au tamari
 - Mushroom wrap / chickpeas purée / tamari mushroom
- Baguette au roast-beef / rémoulade de céleri-rave et moutarde au raifort
 - Roast-beef baguette / celeriac remoulade / horseradish mustard
- Flatbread aux saucisses, sauce aux tomates fumées et feta
 - Grilled sausage on flatbread / smoked tomatoes sauce and feta cheese
- Sandwich au végété-pâté / pommes vertes et yogourt
 - Veggies patties sandwich / green apple and yughurt
- Club sandwich au saumon fumé, confiture de tomates et oignons marinés
 - Smoked salmon club sandwich / tomatoes jam / marinated onions
- Wrap au roast-beef, mayo au raifort et ail confit
 - Roast-beef wrap / horseradish mayo / cooked garlic
- Croque-monsieur au bacon, pommes et fromage cheddar
 - Bacon / apple and cheddar cheese *croque-monsieur*
- Wrap à la bavette de bœuf, rémoulade de céleri-rave et moutarde
 - Beef flank wrap / celeriac remoulade / mustard
- Sandwich sur pain brioché / roast-beef, oignons caramélisés, moutarde en grains et roquette
 - Roast-beef and brioche bread / caramelized onions / old mustard / arugula
- Panini au poulet rôti aux herbes, pancetta, tomates confites et mayonnaise à l'estragon
 - Paini with roasted chicken / pancetta / ovenbaked tomatoes / tarragon mayo

Salades – 2,50\$ pour chaque choix de salade / 2,50\$ for each choice of salad

- Salade de pois chiches, coriandre et orange
 - Chick peas, cilantro and orange salad
- Salade warldorf (pommes, poires, céleri et persil)
 - Warldorf salad (apple, celery, pear and parsley)
- Salade de pâtes au basilic, parmesan et citron
 - Pasta salad with basil, parmesan and lemon
- Salade de pâtes aux olives noires, épinard, estragon et vinaigre balsamique
 - Pasta salad with black olives / spinach / tarragon and balsamic vinegar
- Salade de légumineuses au thym, romarin et poivrons rôtis
 - Beans salad with thyme / rosemary and roasted bell peppers
- Salade de haricots verts, bacon et amandes rôties
 - Green wax beans salad / bacon and roasted almonds
- Salade de concombre, melon et menthe
 - Cucumber, melon and mint salad
- Salade de légumes marinés au vinaigre de xérès
 - Crispy vegetables salad marinated with Sherry vinegar



CAFÉ MASSAWIPPI.COM

atelier gourmand & traiteur de passion



- Salade de couscous façon taboulé
 - Couscous salad *taboulé* style
- Salade de tomates et épinards
 - Tomatoes and spinach salad
- Salade de pommes de terre à la pancetta / Moutarde en grains / Miel et cornichons
 - Potatoes salad / pancetta / old mustard / pickle and honey
- Salade de riz à la gremolata
 - Rice salad with parsley and lemon
- Salade de pâtes au pesto de tomates séchées / Épinards et courgette marinée
 - Pasta salad with sundried tomatoes pesto / spinach and marinated zucchini
- Salade de betteraves jaunes, fenouil, raisins secs et roquette
 - Yellow beet salad / fennel / raisins and arugula

Accompagnements / choices of platters

- Plateau de charcuterie / Pain grillé et marinades – 4,50\$
 - deli platter with grilled bread and marinades-4,50\$
- Crudités et trempette – 3,50\$
 - raw vegetables platter with dipping sauce-3,50\$
- Assortiment de fromages de la laiterie de Coaticook / Fruits frais / Baguettes – 4,50\$ /
 - cheese platter from Coaticook dairy / fresh fruits and baguettes-4,50\$
- Assortiment de fromages estriens / Fruits frais / Pain aux noix – 7,50\$
 - fine cheese platter from Québec / fresh fruits and nuts bread-7,50\$
- Plateau de fruits frais – 3,50\$
 - fresh fruits platter-3,50\$

*Les prix sont sujets à changement / price are subject to change without notice

*Les prix sont par personne / price are per person

*Les assiettes et ustensiles compostables ainsi que les serviettes de table en papier sont inclus /
Compostable plates and utensils as well as paper napkins are included



CAFÉ MASSAWIPPI.COM

atelier gourmand & traiteur de passion



Bouchées sucrées / sweet temptations

Sélection de bouchées / our selection

22,00\$ / douzaine / 22\$ per dozen

- Beignets
 - Homemade doughnuts
- Truffes au chocolat noir et framboises séchées
 - Dark chocolate and raspberries
- Cake au fromage, façon croustade aux pommes
 - Apple custard cheese cake
- Mendiant au chocolat blanc et canneberges séchées
 - White chocolate and dried cranberries mendiant
- Macaron au fromage blanc, fraises et estragon
 - Mascarpone cheese, strawberries and tarragon stuffed macarons
- Onctueux au chocolat noir / Chutney de fruits séchés
 - Dark chocolate fudge cake / dried fruits chutney
- Fraises en croûte de chocolat blanc et noir / Sucre pétillant
 - White and dark chocolate strawberries
- Cannolli à la crème de citron
 - Lemon cream stuffed cannolli
- Dumpling de dattes et gingembre / Yogourt à la lime
 - Dates and ginger dumpling / lime yughurt
- Sucre à la crème et lavande / Chutney de bleuets
 - Lavender Sugar fudge / blueberries chutney
- Mini-verrines de tarte au citron déconstruite / Meringue à la lavande
 - Deconstructed lemon pie in a glass / lavender meringue
- Panna-cotta au basilic / Framboises au poivre et baies de Genièvre
 - Basil panna-cotta / juniper and peppercon strawberries
- Tatin aux pommes et thym / Crème fouettée
 - Thym apple tatin pie / whipped cream
- Tarte au sucre / Crème bailey's
 - Sugar pie / Bailey's cream
- Pot de crème de chocolat au lait / Crumble de cacao
 - Milk chocolate *pot de crème* / cocoa crumble
- Biscotti au romarin / Caramel salé / Miettes d'amandes torréfiées
 - Rosemary biscotti / salted caramel / roasted almonds
- Petit pot de pouding au chocolat et bailey's
 - Chocolate and Bailey's pudding
- Gâteau au fromage et fraises
 - Strawberries cheesecake
- Truffes au chocolat noir / Espresso / Zeste d'orange et grand-marnier
 - Dark chocolate / espresso and Grand-Marnier truffle



CAFE MASSAWIPPI.COM

atelier gourmand & traiteur de passion



- Spring roll aux dattes
 - Dates spring rolls
- Spring roll aux pommes caramélisées / Trempettes à la lime et anis étoilé
 - Caramelized apple spring roll / lime and star anise dipping sauce
- Cupcakes au caramel salé
 - Salted caramel cupcakes
- Wonton de figues séchées et thym / Yogourt menthe et miel
 - Dry figs and thyme fried wonton / mint and honey yughurt
- Popcake au citron / Pavot et crème de lime
 - Poppy seed and lemon pop-cake / lime cream
- Tartelette au sucre / Caramel salé et pacanes au sucre
 - Suger pie / salted caramel and sugared pecans
- Cannolli à la crème de café et frangélico / Amandes
 - Coffee and frangélico stuffed cannolli / almonds

Tables sucrées / sweet table

6,25\$ par personne / 6,25\$ per person

Choix de 4 variétés / choice of 4

Minimum de 20 personnes / 20 people minimum

*Les prix sont sujets à changement / price are subject to change without notice

**Les taxes sont en sus / taxes in extra

Hors d'œuvres et bouchées salées / bites and hors d'oeuvres

28,00\$ / douzaine / 28\$ per dozen

Bouchées froides / cold bites

- Sushi / Saumon, mangue et menthe
 - Salmon sushi / mango and mint
- Bruschetta de tomates sur croûton
 - Tomatoes bruschetta and crackers
- Nougat de chèvre et cerises séchées / Noisettes
 - Goat cheese nougat with dry cherries / hazelnuts
- Rillette de truite au poivre et canneberges séchées
 - Trout rilette / peppercorn and dry cranberries
- Tartelette aux tomates séchées / Fromage fouetté au chipotle / Garniture grecque
 - Sundried tomatoes tartlet / Chipotle cheese / Greek toppings
- Rémoulade de hachis de lapin de Stanstead / Croûton et purée de pois
 - Rabbit meat mix / crackers and peas purée



CAFÉ MASSAWIPPI.COM

atelier gourmand & traiteur de passion



- Wapiti / Légumes croquants / Wasabi
 - Seared elk / crispy vegetables / wasabi cream
- Cocktail de crevettes / Caramel de tomates au cognac et raifort
 - Shrimps cocktail / Cognac, horseradish and tomatoes caramel
- Tartelette d'hummmus au canard fumé
 - Hummus tartlet with smoked duck
- Pommes caramélisées, proscuitto et alfred le fermier
 - Caramelized apple / proscuitto and Alfred le Fermier cheese
- Mini pizza / Pesto / Artichauts / Chèvre
 - Mini pizza / basil pesto / artichokes / goat cheese

Bouchées chaudes / hot and warm bites

- Pogo de lapin de Stanstead / Émulsion à la mangue et tequila
 - Rabbit pogo / mango and Tequila sauce
- Arrancini aux trois fromages / Pancetta et olives / Sauce aux tomates fumées
 - 3 cheeses arrancini / pancetta / olives / smoked tomatoes sauce
- Crevettes frites aux Doritos / Trempette au cognac et raifort
 - Fried Doritos crust shrimps / Cognac and horse radish sauce
- Mini-burger de porc / Chutney de bacon et Jack Daniel's / Brie
 - Baby pork burger / bacon and Jack Daniel's chutney / Brie cheese
- Satay de volaille aux herbes / Trempette BBQ
 - Herbs chicken kebab / BBQ dipping sauce
- Satay de volaille façon buffalo / Trempette à l'estragon
 - Buffalo style chicken kebab / tarragon dipping sauce
- Bouchées de poulet façon général tao / Crème sûre au gingembre
 - General Tao chicken bites / ginger sour cream
- Bouchées de poulet façon buffalo / Crème sûre à la ciboulette
 - Buffalo style chicken bites / chives sour cream
- Pommes de terre farcies au pulled pork et fromage bleu
 - Pulled pork and blue cheese stuffed potatoes
- Tartelette à la ratatouille / Fromage brie
 - Ratatouille tartlet / Brie cheese
- Spring-roll de végété-pâté de bio-bon / Crème au cidre de glace
 - Veggies spring roll / apple cider cream
- Croquette de fromage de la station / Pommes et estragon
 - Cheese croquette / apple and tarragon
- Spring-roll d'agneau / Yogourt à la menthe
 - Lamb spring roll / mint yughurt
- Acras de poisson aux herbes / Crème sûre à l'Aneth
 - Fish and herbs croquettes / dill sour cream



CAFE MASSAWIPPI.COM

atelier gourmand & traiteur de passion



- Bavette de bœuf / Bacon / Tomates séchées
 - Beef flank steak / bacon and sundried tomatoes
- Gougère au fromage de la station / Persil / Ail
 - Cheesy puff pastry / parsley and garlic

Bouchées tartares / tartar

- Tartare de cerf rouge / Olives aux amandes et parmesan
 - Venison tartar / olives / almonds / parmesan
- Tartare de pétoncles fumés / Salsa de fraises et estragon
 - Smoked scallops tartar / strawberries and tarragon
- Tartare de saumon Dt-Bistro
 - Salmon tartar Dt-Bistro
- Tartare de bœuf Dt-Bistro
 - Beef tartar Dt-Bistro
- Tartare de wapiti
 - Elk tartar

Inspiration algérienne / Algerian inspiration

- Kebab d'agneau à la citronnelle (Agneau haché sur brochettes)
 - Lemongrass Lamb kebab
- Couscous et saucisses merguez (Servi dans de petits contenants jetables)
 - Couscous and merguez sausage
- Nems aux épinards et feta (Style spring roll frits)
 - Feta cheese and spinach fried Nems
- Chaussons à la viande hachée / Muscade
 - Ground beef and nutmeg pie
- Croquettes de thon / Sauce concombre et coriandre
 - Tuna croquettes / cucumber and cilantro sauce
- Maâkouda aux pommes de terre (Galette de pommes de terre)
 - Potatoes cakes
- Calmars frits / Sauce tartare aux olives
 - Fried calmars / olives tartar sauce
- Batbout aux crevettes et saumon fumé (Style mini-pita farci)
 - Stuffed baby pita with shrimps and smoked salmon
- Satay de poulet frit / Crème sûre aux dattes
 - Fried chicken satay / dates sour cream
- Briouates aux merguez (Feuilleté style spinakopita)
 - Merguez spinakopita
- Dessert : Madeleine aux dattes et chocolat blanc (Biscuits)
 - White chocolate and dates cookie
- Dessert : Baklava (Sucré)
 - baklava



CAFE MASSAWIPPI.COM

atelier gourmand & traiteur de passion



Inspiration portugaise / Portugese Inspiration

- Bruschetta de tomates grillées, poivrons grillés et échalotes vertes
 - Grilled tomatoes and bell peppers bruschetta / green onions
- Crostini de fromage de chèvre, prosciutto et tomates confites
 - Goat cheese crostini / prosciutto and ovenbaked tomatoes
- Crostini aux champignons, miel et vinaigre de xérès
 - Mushroom, honey and Sherry vinegar crostini
- Crostini aux oignons caramélisés, érable et mayo au thym frais
 - Caramelized onions crostini / maple / fresh thyme
- Crostini aux olives, crème de feta, estragon et noix de pin
 - Feta cream and olives crostini / tarragon and pine nuts
- Satay de poulet piri-piri
 - Piri-piri style chicken satay
- Acras de morue et crème sûre au citron confit
 - Cod croquettes / lemon sour cream
- Salade de calmars à la lime, poivrons et oignons rouges
 - Calamari salad with lime, bell peppers and red onions
- Chorizo sur le grill et hummus aux poivrons
 - Grilled Chorizo / bell peppers hummus
- Pizza fine aux légumes grillés, artichauts et chèvre
 - Grilled vegetables pizza / artichokes and goat cheese

*Les prix sont sujets à changement / price are subject to change without notice

**Les taxes sont en sus / taxes in extra



CAFE MASSAWIPPI.COM

atelier gourmand & traiteur de passion



Stations et îlots dinatoires / dining stations

Stations salées / salted stations

- Bar à sushis – 7,00\$
 - Sushi bar-7,00\$
- Bar à tartares – 7,00\$
 - Tartar bar-7,00\$
- Bar à huîtres – 7,00\$
 - Oyster bar-7,00\$
- Bar à canapés froids (Rillettes, crostinis, bruschetta, etc) – 5,50\$
 - Cold bites station (rillette, crostinis, bruschetta, etc...) -5,50\$
- Bar à mini-burger – 7,00\$
 - Mini-burger bar-7,00\$
- Station fondue au fromage – 7,00\$
 - *fondue au fromage* bar-7,00\$

Stations sucrées / sweet stations

- Table sucrée – À partir de 6,95\$
- Sweet table-start at 6,95\$
- Bar à bonbons – À partir de 3,85\$
- Candies bar-start at 3,85\$
- Bar à cupcakes – À partir de 3,85\$
- Cupcakes bar-start at 3,85\$
- Station fondue au chocolat – 5,25\$
Fruits frais, pacanes au sucre, guimauves, morceaux de brownies, gaufrettes, sauce au caramel salé, sauce au chocolat noir et crème anglaise
 - Chocolate fondue (fresh fruits, pecans, marshmallow, brownies, waffles, slated caramel sauce, dark chocolate sauce and vanilla custard)-5,25\$
- Bar à smores – 5,25\$
 - S'mores bar (fresh fruits, pecans, marshmallow, brownies, waffles, slated caramel sauce, dark chocolate sauce and vanilla custard)-5,25\$

*Les prix sont sujets à changement / price are subject to change without notice

**Les taxes sont en sus / taxes in extra



CAFÉ MASSAWIPPI.COM

atelier gourmand & traiteur de passion



Table d'hôte à la carte

Cocktail (Tarif incluant 3 bouchées par personne)

- Canapés servis au plateau – 7,00\$
 - Hors d'œuvre platters-7,00\$
- Bar à sushis – 7,00\$
 - Sushi bar-7,00\$
- Bar à tartares – 7,00\$
 - Tartar bar-7,00\$
- Bar à huîtres – 7,00\$
 - Oyster bar-7,00\$
- Bar à canapés froids (Rillettes, crostinis, bruschetta, etc) – 5,50\$
 - Cold bites station (rillette, crostinis, bruschetta, etc...) -5,50\$
- Bar à mini-burger – 7,00\$
 - Mini-burger bar-7,00\$
- Station fondue au fromage – 7,00\$
 - *fondue au fromage* bar-7,00\$

Mise en bouche à l'assiette – 3,50\$ / teasers, plates serves

- Rillettes de lapin de Stanstead, Chutney de fruits séchés, pita et vinaigre balsamique,
 - Rabbit rillette, dry fruits chutney, pita and balsamic caramel
- Salade de roquette, radis, concombre, pommes vertes, betteraves jaunes, copeaux de parmesan et vinaigrette au citron
 - Arugula salad with radish, cucumber, green apple, yellow beet, parmesan and lemon dressing

Potage – 3,50\$ / soup

- Crème de tomates et basilic
 - Tomatoes and basil
- Velouté de courges et pommes
 - Squash and potatoes
- Velouté de céleri-rave
 - Celeriac soup
- Crème de poireaux, Salsa de poivrons et bacon et crème fouettée au raifort
 - Leek soup, bell peppers salsa, bacon and horseradish whipped cream



Entrées – 10,95\$ / appetizers

- *Salade de betteraves jaunes, Fromage de chèvre, radis, concombres, tomates confites et vinaigrette au miel de lavande*
 - Yellow beet salad / goat cheese / radish / cucumber / tomatoes / lavender and honey dressing
- *Chèvre chaud, Feuilleté aux pommes et salade de raisins frais*
 - Warm goat cheese / puff pastry with apple and fresh grapes salsa
- *Tartare de saumon aux agrumes, Légumes croquants, chips maison et aïoli*
 - Citrus salmon tartar / crispy vegetables / homemade chips and aioli
- *Carpaccio de betteraves, Poires, croquette de chèvre et crème à l'estragon*
 - Beet carpaccio / pears, goat cheese croquettes / tarragon cream
- *Assiette de crudités à partager, Concombres, radis, tomates cerises, carottes, chou-fleur, brocoli, céleri, olives et trempette à la lime, estragon et ciboulette*
 - Vegetables platters to share : cucumber, radish, cherries tomatoes, carrots, cauliflower, broccoli, celery, olives and lime, tarragon and chives dipping sauce
- *Raviolis à la courge, sauce au beurre de pommes, dés de pommes et pancetta séchée*
 - Squash ravioli / butter and apple sauce / dry pancetta
- *Carpaccio de saumon fumé, crème de chèvre à la ciboulette et citron confit, caramel de tomates au cognac et raifort et bruschetta de tomates*
 - Smoked salmon carpaccio / goat cheese, chives and lemon cream / Cognac, horseradish and tomatoes caramel
- *Raviolis de lapin de Stanstead, épinards et sauce putanesca, spring roll de ratatouille aux olives noires et râpé de pecorino*
 - Rabbit ravioli / spinach / putanesca sauce / ratatouille spring roll / black olives and pecorino cheese
- *Tataki de saumon, pico de gallo, guacamole et mayonnaise à l'américaine*
 - Salmon tataki / pico de gallo / guacamole / American spicy mayo

Plat de résistance / main course

- **17,95\$**-Poutine coco-lapin, sauce aux poivrons rouges, chorizo de lapin, chair de lapin, oignons rouges
 - Rabbit poutine, bell peppers sauce, chorizo, red onions
- **28,95\$**-Short ribs de bœuf sauce BBQ à l'érable, légumes racines poêlés et gratin de pommes de terre
 - Maple syrup and BBQ sauce braised beef short rib / roots vegetables / grated slice potatoes
- **26,95\$**-Suprême de volaille au citron, poivre et thym frais, purée de pommes de terre douces et vinaigrette chaude aux échalotes
 - Lemon peppercorn and thyme marinated chicken breast / sweet potatoes purée and warm shallots dressing
- **29,95\$**-Longe d'agneau sur le grill, risotto aux champignons sauvages, asperges grillées et jus de veau aux herbes
 - Grilled lamb loin / wild mushroom risotto / grilled asparagus / herbs sauce



CAFE MASSAWIPPI.COM

atelier gourmand & traiteur de passion



- **29,95\$**-Cuissot de lapin confit, sauce à la moutarde, fenouil braisé et gnocchis aux herbes
 - Confit of rabbit leg / mustard sauce / braised fennel / herbs gnocchi
- **28,95\$**- Mignon de porc aux épices jamaïcaines, purée de pommes de terre douces, salsa d'ananas piquantes et sauce aux épices
 - Jamaican style marinated pork loin / sweet potatoes purée / spicy pineapple salsa / spices sauces
- **28,95\$**-Mignon de bœuf (6oz), Acras de pommes de terre aux lardons, légumes du jour et sauce au poivre et bourbon
 - Beef tenderloin / bacon and potatoes acras / vegetables / peppercorn and Bourbon sauce
- **28,95\$**-Escalope de veau cordon bleu, prosciutto, fromage de la station, sauce au vin rouge et purée de légumes racines rôtis
 - Cordon Bleu veal cutlet / prosciutto, cheese from la Station / red wine sauce / roots vegetables purée
- **28,95\$**- Déroulé de truite des bobines, épinards, poivrons rôtis et fromage à la crème, mixed grill de légumes et vinaigrette de tomates et Whiskey
 - Stuffed trout / spinach, bell peppers, cream cheese / grilled vegetables and Whisky and tomatoes caramel
- **26,95\$**-Saumon mariné et rôti, polenta crémeuse aux olives, salsa de tomates cerises à l'estragon et asperges grillées
 - Marinated and roasted salmon / olives creamy polenta / cherries tomatoes and tarragon salsa /grilled asparagus
- **28,95\$**-Pétoncles rôtis, purée de panais, chou de Bruxelles frits et vinaigrette aux pommes et érable
 - Seared scallops / parsnips purée / fried Brussels sprouts / apple and maple dressing

Dessert à l'assiette – 7,95\$ / plated dessert

- Panna-cotta à la noix de coco, Litchi, mangues et coriandre
 - Coconut milk panna-cotta, lychee, mango and cilantro
- Éclair au chocolat au lait et érable, Compote de pommes, caramel à l'érable et glace tire d'érable
 - Milk chocolate and maple syrup *Éclair* / apple purée / salted maple caramel / maple taffee ice cream
- Tiramisu, sauce cacao et espresso et salade de framboises, poivres et baies de Genièvre
 - Tiramisu, cocoa and espresso sauce / raspberries, peppercorn and juniper salsa
- Mousse caramélia, ganache au chocolat noir, confiture d'abricots et glace moka-caramel
 - Caramélia mousse cake / dark chocolate ganache / apricots jam and moka-caramel ice cream
- Déconstruction de la tarte au citron, meringue à la lavande, mousse citron et chocolat blanc et glace à la vanille
 - Deconstructed lemon pie / lavender meringue / lemon and white chocolate mousse / vanilla ice cream



CAFÉ MASSAWIPPI.COM

atelier gourmand & traiteur de passion



- Onctueux au chocolat noir, chutney de fruits séchés, glace moka-caramel et réduction de vinaigre balsamique
 - Dark chocolate fudge cake / dried fruits chutney / moka-caramel ice cream and caramel balsamic
- Strudel aux pommes et érable, salade de pommes crues et estragon et glace à la tire d'érable
 - Apple strudel, raw apple and tarragon salsa / maple taffee ice cream
- Crème brûlée au gingembre, rouleaux de fruits exotiques et coriandre et glace à la vanille
 - Ginger crème brûlée / exotci fruits rice paper spring roll / vanilla ice cream
- Mousse au chocolat blanc et lavande, gâteau financier, compote de bleuets, bleuets frais et glace aux bleuets
 - White chocolate mousse and lavender / sponge cake / blueberries compote and blueberries ice cream

Minimum de 20 personnes / 20 people minimum

*Les prix sont sujets à changement / price are subject to change without notice

**Les taxes sont en sus / taxes in extra



CAFE MASSAWIPPI.COM

atelier gourmand & traiteur de passion



Boîtes-Repas / lunch box

La débutante 13,00\$

- Crudités et trempette
 - vegetables and dipping sauce
- Salade, plat principal et dessert au choix du chef
 - Salad, main course and dessert according to the chef inspiration of the day

La Massawippi 15,00\$

- Crudités et trempette
 - Vegetables and dipping sauce
- Salade (1 choix)
 - 1 choice of salad
- Fromage
 - cheese
- Catégorie A (1 choix)
 - A category (1 choice)
- Dessert au choix du chef
 - Dessert according to the chef inspiration of the day

La Gourmande 17,00\$

- Crudités et trempette
 - Vegetables and dipping sauce
- Salade (1 choix)
 - 1 choice of salad
- Fromage
 - cheese
- Catégorie B (1 choix)
 - B category (1 choice)
- Dessert au choix du chef
 - Dessert according to the chef inspiration of the day

La Deluxe

20,00\$

- Crudités et trempette
 - Vegetables and dipping sauce
- Salade (1 choix)
 - 1 choice of salad
- Fromage
 - cheese
- Catégorie C (1 choix)
 - C category (1 choice)
- Dessert au choix du chef
 - Dessert according to the chef inspiration of the day



CAFÉ MASSAWIPPI.COM

atelier gourmand & traiteur de passion



Catégorie A

- Wrap à la bavette de bœuf / Champignons tamari
 - Beef flank steak / tamari mushroom
- Sandwich poulet, tomates, bacon / Mayo chipotle
 - Chicken sandwich, tomatoes, bacon / Chipotle mayo
- Wrap au smoked-meat et chutney de pommes
 - Smoked-meat wrap with apple chutney
- Club sandwich au saumon fumé et confiture de tomates
 - Smoked-salmon and tomatoes jam club sandwich
- Tortillas au jambon et céleri-rémoulade
 - Ham and celeriac remoulade tortillas

Catégorie B

- Porc à la mélasse / Salsa d'ananas et mangues / Coriandre
 - Molasses pork / pineapple and mango salsa / cilantro
- Bavette de boeuf / Oignons et poivrons rôtis / Mayonnaise au paprika fumé
 - Beef flank steak / onions and roasted bell peppers / smoked paprika mayo
- Pavé de saumon poché / Riz basmati / Sauté de légumes à l'orange / Laque au gingembre
 - Poached salmon / basmati rice / orange sautéed vegetables / ginger sauce
- Poitrine de poulet grillée aux herbes / Salsa de tomates grillées / Couscous
 - Grilled herbs crust chicken breast / grilled tomatoes salsa / couscous
- Salade niçoise avec vinaigrette au citron
 - Tuna salad / hard boiled egg / black olives / tomatoes / lemon dressing

Catégorie C

- Crevettes / Riz aux légumes / Salsa de tomates et fenouil à l'aneth et sambucca
 - Shrimps / vegetables rice / tomatoes, fennel, dill and Sambucca salsa
- Ballotine de lapin à la méditerranéenne
 - Stuffed rabbit loin / Mediterrenaen style
- Canard et chutney de cerises / Couscous
 - Duck / cherries chutney / couscous

Salades d'accompagnement / salad

- Salade de pâtes aux olives noires, estragon, épinards et vinaigre balsamique
 - Pasta salad with black olives / spinach / tarragon and balsamic vinegar
- Salade de pâtes au basilic, parmesan et citron
 - Pasta salad / basil / parmesan and lemon
- Salade de pois chiches, coriandre et orange
 - Chick peas salad / cilantro and orange
- Salade warldorf (pommes, poires, céleri, persil)
 - Warldorf salad (apple, pear, celery and parsley)

*Les prix sont sujets à changement / price are subject to change without notice

**Les taxes sont en sus / taxes in extra

***Compostable utensils and paper napkins are included in all our lunch boxe