

PRODUITS SOUS-VIDE & CONGELÉS - 8 DÉCEMBRE 2025
SOUS-VIDE & FROZEN PRODUCTS - DECEMBER 8, 2025

LES ACCOMPAGNEMENTS

Carottes glacées Vichy	Honeyed carrots	9,95 \$
Haricots Verts Amandine	Amandine Green Beans	9,95 \$
Légumes assaisonnés	Seasoned vegetables	8,55 \$
Pommes de terre gratin Dauphinois	Dauphinois Potatoes au Gratin	10,55 \$
Pommes de terre Mousseline	Mashed potatoes	8,55 \$
Riz pilaf aux légumes	Vegetable pilaf rice	10,95 \$

SIDE DISHES

LES POTAGES

Potage chou-fleur parfumée à l'estragon & Chipotle	Tarragon & Chipotle cauliflower soup	11,95 \$
Potage courge au paprika fumé	Smoked paprika squash soup	11,95 \$
Potage Courge musquée	Butternut squash soup	11,95 \$
Potage courges musquées, miel et estragon	Butternut squash, honey, and tarragon soup	11,95 \$
Potage courgette à l'estragon	Taragon zucchini soup	11,95 \$
Potage courgette au pesto du jardin	Garden pesto zucchini soup	11,95 \$
Potage Crécy (carotte)	Crécy soup (carrot)	11,95 \$
Potage Dubarry (Crème de chou-fleur)	Dubarry soup (cream of cauliflower)	11,95 \$
Potage Navet, miel et cumin	Turnip, honey, and cumin soup	11,95 \$
Potage Navet, miel et estragon	Turnip, honey, and tarragon soup	11,95 \$
Velouté volaille champignons	Cream of mushroom soup	13,95 \$

SOUPS

LES PÂTES & LASAGNES

Lasagne à la viande	Meat Lasagne	21,95 \$
Lasagne à la viande - format familial	Meat lasagne - family size	59,95 \$
Lasagne aux fruits de mer	Seafood Lasagna	30,95 \$
Lasagne Vegan	Vegan Lasagna	19,95 \$
Raviolis champignons	Mushroom ravioli	21,95 \$
Raviolis Mozzarella fumé, crémeuse au bacon	Smoked Oka ravioli with bacon cream sauce	21,95 \$
Tortellini Sauce Rosée	Tortellini Rosée Sauce	16,95 \$

PASTA & LASAGNA

LES PÂTÉS & QUICHES

Pâté au poulet 5"	5" chicken pot pie	11,95 \$
Pâté au poulet 9"	9" chicken pot pie	20,95 \$
Pâté chinois	Shepherd's pie	16,95 \$
Pâté chinois Familiale	Sheperd's Pie - family size	59,95 \$
Tourtière de l'huile d'olive	L'Huile d'Olive Meat Pie	20,95 \$

LES ACCOMPAGNEMENTS

LES PLATS PRINCIPAUX

Boeuf braisé au jus (légumes et pommes de terre)	Braised beef au jus (vegetables and potatoes)	26,95 \$
Boulette de dinde aux canneberges, sauce porto	Cranberry turkey meatball with Port sauce	17,95 \$
Boulettes Aigre douce	Sweet and sour meatballs	16,95 \$
Boulettes Polpetta sauce tomate	Polpetta meatballs with tomato sauce	16,95 \$
Boulettes sauce deux moutardes et estragon	Meatballs in two-mustard and tarragon sauce	17,95 \$
Boulettes Suédoises	Swedish meatballs	16,95 \$
Burger de porc au vieux cheddar	Old cheddar pork burger	21,95 \$
Chana Masala (Végan)	Chana Masala (Vegan)	16,95 \$
Coquille de fruits de mer au gratin	Seafood shell au gratin	15,95 \$
Cuisses de canard confites (2 Un)	Duck leg confit (2 Un)	22,95 \$
Filet porc & grelots, sauce érable & whisky	Pork tenderloin with baby grelots, Maple & Whisky sauce	21,45 \$
Jambon à l'os tranché, sauce à l'érable	Sliced ham on the bone, maple sauce	18,95 \$
Osso buco de porc classique	Classic pork osso buco	20,95 \$
Pétoncle au safran	Saffron scallops	25,95 \$
Ragoût de Boulettes et porc effiloché	Meatball stew with pulled pork	17,95 \$

MAIN COURSES

LES SAUCES

Sauce Alfredo Marcus	Marcus Alfredo Sauce	12,95 \$
Sauce aux bleuets	Blueberry Sauce	9,95 \$
Sauce bolognaise	Bolognese Sauce	16,95 \$
Sauce crémeuse aux herbes	Creamy Herb Sauce	9,95 \$
Sauce poivre vert et Cognac	Green pepper and Cognac sauce	9,95 \$
Sauce Porto et romarin	Rosemary Port Sauce	9,95 \$
Sauce Rosée Marcus	Marcus Rosée Sauce	10,95 \$
Sauce Tomates Marcus	Marcus Tomato Sauce	10,95 \$

SAUCES**LES DESSERTS**

Gâteau fromage	Cheese cake	7,95 \$
Tarte au sucre maison	Homemade sugar pie	19,95 \$
Tarte aux fruits des champs	Wild Berry Pie	19,95 \$
Tarte aux pacanes	Pecan Pie	19,95 \$
Tarte aux raisins à l'ancienne	Old-fashioned grape pie	19,95 \$

DESSERTS