



MENU TRAITEUR



Restaurant Lo Ré ° 17 Rue Peel ° Sherbrooke ° Qc°
J1H 4J9 °

819-822-4177 ° info@restaurantlore.com

Menu chef à domicile

Menu 1 :

Amuse-bouche

- Salade de courgettes, quinoa et vinaigrette de Chai, Truite des Bobines fumé

Ou

- Croustillant de pommes, fontina fumé et bacon de sanglier,
- huile verte

- Cuisse de canard confite et champignons pleurottes, herbes fraîches

Ou

- Porc Nagano au caramel de beurre salé

- Pavlova meringuée à la crème de citron

Ou

- Trilogie du Lo Ré

Prix \$ 35.00 par personne



Menu 2 :

Amuse-bouche

- Saumon bio mariné au thé noir et huile d'agrumes

Ou

- Flan de maïs sucré, gibier confit, sauce aigre-douce

- Poitrine de canard du lac Brome et réduction de foie gras de canard

Ou

- Pintade farcie de fruits secs, émulsion légère de dattes et curry

- Trilogie de désert gourmand du Lo Ré

Ou

- Gâteau mousse au chocolat Guayaquil

Prix \$ 42.00 par personne

17, RUE PEEL, SHERBROOKE, QC J1H4J9

819-8224177

INFO@RESTAURANTLORE.COM



MENU CHEF À DOMICILE

Menu 3:

Amuse-bouche

- Rillettes de sanglier et oignons confits en gelée de paprika fumé et réduction de pomme-grenade

Ou

- Gâteau tiède de légumes gratiné au cheddar de Coaticook, salade de roquette aux graines de tournesol

- Potage de courges et poires et Crème légère au raifort

- Lapin farci de pommes et tomate, jus de bacon de sanglier et romarin

Ou

- Onglet de boeuf mariné aux épices Thaïes

- Notre fameuse crème brûlée

Ou

- Trilogie de dessert gourmand du Lo Ré

Prix \$ 52.00 par personne



Menu 4 :

Amuse-bouche

- Mousse de fromage de chèvre du caprice des caprins, érable et perle de balsamique

Ou

- Salade de quinoa, poires rôties, truite des bobines fumées

- Tilapia en tartare mi- sucré, mi- salé et mi- fumé et épices Lo Ré

Ou

- Croustillant de canard confit, pommes et fruits secs, vinaigrette orange

- Chiffonnade de bœuf aux baies sauvages et poivre de Sélim

Ou

- Pièces de veau cuit lentement, miel & sésame et biscuit spéculos

17, RUE PEEL, SHERBROOKE, QC J1H4J9

819-8224177

INFO@RESTAURANTLORE.COM



- Trilogie de de dessert gourmand du Lo Ré

Ou

- Le menthe chocolat givré de Guilhem

Prix \$ 60.00 par personne

Menu 5 :

La suggestion de Lo Ré

••••

Le Chef Stéphane Lo Ré prépare une cuisine de saison subtile, alliant avec beaucoup de délicatesse les saveurs. Il sélectionne avec soin ses produits et déniche de véritables trésors du terroir pour élaborer ses recettes. Il signe une cuisine originale et cherche avant tout à se faire plaisir lorsqu'il reçoit ses clients autour de sa table d'hôtes.

C'est l'occasion de lui faire confiance et de vous laisser tenter par une expérience unique. Soyez curieux et découvrez de nouvelles saveurs culinaires. Faites-vous plaisir en dégustant le Menu Carte Blanche du Chef !

••••

- Le menu Carte blanche de 4 services à \$50.00

Ou

- Le menu Carte blanche de 5 services à \$60.00

Ou

- Le menu carte blanche de 6 services à \$70.00



17, RUE PEEL, SHERBROOKE, QC J1H4J9

819-8224177

INFO@RESTAURANTLORE.COM



Menu Traiteur

Sélection d' Hors d'œuvres

21.00 \$ la douzaine

Hors d'œuvres froids:

- pains multi-grains et magret de canard.
- Saumon fumé de l'atlantique en feuilleté.
- Choux et rilette de sanglier, chutney de courge.
- Endives et saumon mariné et huile de coriandre.
- Gâteau aux olives et jambon fermier.
- Tartelette de tomate séchée et chèvre.
- Brochette de fruits et chip de proscuitto.
- Choux farcie d'houmous, chip d'ail.
- Porc confit sur crumble aux pommes

Hors d'œuvres chauds :

- Beignet de fromage de Compton, épices Lo Ré.
 - Sauté de poulet aux arachides.
 - Brochette de porc laqué à l'érable.
- Tartelette aux champignons et huile de truffe.
 - Accras de morue à la Portugaise
 - Croustillant de ratatouille & Féta
 - Feuilleté de merguez et dattes
- Chausson à la viande, sauce Natchos

Hors d'œuvres de luxe

25 \$ la douzaine

Hors d'œuvres froids:

- Mousse de foie gras et confiture de fruits de saison
- Tataki de cerf et mayonnaise épicée
- Carpaccio de pétoncles, salade wakamé
- Rillettes de d'esturgeon fumé, salsa cruda aux fruits
- Rosace de truite en bobines en gravlax
- Salade de crevettes de Matane en rouleau de Printemps

Hors d'œuvres chauds :

- Pogo du jour aux fruits, réduction de pommes grenade
- Mini boeuf Wellington
- Crépinette de sanglier aux baies d'Argousiers
- Beignet de fromage D'Alfred le fermier et poivre de Sélim
- Mini burger à l'effiloché de porc BBQ

Bouchées sucrées :

21\$ la douzaine

- Mini pavlova à la crème d'agrumes
- Mini baba au rhum et fruits
- Brownies aux oranges confites et baies de Goji
- Mini crème brûlée
- Gâteau moelleux aux pommes et caramel de beurre salé
- Gâteau au fromage et lime
- Suçon au chocolat Guayaquil
- Mousse aux fruits de saisons

Les tartares maisons :

48 \$ la douzaine

- Tartare de bœuf et mayonnaise épicées
- Tartare aux 2 saumons, et algues wakamé
- Tartare de cerf à la moutarde douce
- Tartare de pétoncles, œuf de tobiko
- Tartare de fruite des bobines, agrumes et huile de sésame

Les accompagnements:

Prix par personne

- Plateau de charcuteries, chutney maison et croutons 4,25\$
- Assortiments de crudités et trempette 3,50\$
- Plateau de la fromagerie de Coaticook, fruits secs et baguette 4,25\$
- Fromage des cantons de l'Est, fruits et pains aux épices Lo Ré 7,25\$
- Plateau de fruits frais 4,25\$
- Bol de croustilles et salsa 3,50\$
- Saumon fumé et ses garnitures 6,50\$
- Tourtière en saison et ketchup de fruits maison 3.00\$



MENU TRAITEUR

Menu cocktail dinatoire #1

Canapés froid et chaud

- Choux et rilette de sanglier, chutney de courge
- Endives et saumon mariné et huile de coriandre
- Quiche froide aux champignons et huile de truffe

- Beignet de fromage de Compton, épices Lo Ré.
 - Sauté de poulet aux arachides.
 - Accras de morue à la Portugaise

Sandwiches

- Foccacio au boeuf, brie et noix caramélisées
- Pita aux poivrons rouges confits, buocconcini au basilic
- Tortilla au saumon fumé, mayonnaise à la sauce teriyaky

Pièce chaude

- Porc braisé aux pommes & érable

Verrines

- Tartare de tilapia, sucré, salé, fumé
- Tartare aux 2 viandes, mayonnaise épicée

- Plateau de fromage Estrien et ses garnitures

- Assortiments de mini mignardises

Prix par personne de \$35.00

MENU TRAITEUR

Menu cocktail dinatoire #2

Sandwiches

- Pita aux poivrons rouges confits, buocconcini au basilic
- Tortilla au saumon fumé, mayonnaise à la sauce Tériyaki

Pièces chaudes

- Longe de porc fermier aux épices Lo Ré

Salade

- Salade d'automne, chips de Pancetta, fruits et noix caramélisées, vinaigrette Xérès
- Assortiments de mini mignardises

Prix par personne de 23.00 \$



MENU TRAITEUR

Menu cocktail dinatoire #3

Sandwiches

- Pita aux poivrons rouges confits, buocconcini au basilic
- Tortilla au saumon fumé, mayonnaise à la sauce Tériyaki
-

Canapés froids et chauds

- Choux et rilette de sanglier, chutney de courge
- Endives et saumon mariné et huile de coriandre
- Sauté de poulet grillé
- Brochette de porc laqué à l'érable
- Accras de morue à la Portugaise
-

Pièces chaudes

- Pizza tout garnie et Pissaladière
-

Salade

- Salade d'automne aux fruits et noix caramélisées, vinaigrette Xérès
- Rémoulade de céleri rave, agrumes et crevettes de Matane
-

Verrines

- Tartare aux 2 viandes, mayonnaise épicée

Prix par personne de 30.00\$

Menu boîte à lunch N# 1

Nos boîtes à lunch sont garnies comme ci-dessous :

1 salade composée

1 ensemble de crudités et sa trempette

1 sélection des plats suivants :

Salade poulet grillée au pesto de tomate séchée

Longe de porc braisée à la Thaïe

Bagel au saumon fumé et fromage à la crème aromatisé

Ciabatta au proscuitto, fromage de chèvre et tapenade d'olives

Baguette, Jambon foret noire et cheddar et moutarde au miel

Saumon poché et vinaigrette asiatique

1 portion de fromage

1 choix de dessert du jour

1 boisson gazeuse ou eau en bouteille

Prix par personne: 14.50\$

Menu boîte à lunch N# 2

Nos boîtes à lunch sont garnies comme ci-dessous :

2 salades composées

1 ensemble de crudités et sa trempette

1 sélection des plats suivants :

Salade poulet grillée au pesto de tomate séchée

Longe de porc braisée à la Thaïe

Bagel au saumon fumé et fromage à la crème aromatisé

Ciabatta au proscuitto, fromage de chèvre et tapenade d'olives

Baguette, Jambon foret noire et cheddar et moutarde au miel

Saumon poché et vinaigrette asiatique

1 portion de fromage

1 choix de dessert du jour

1 boisson gazeuse ou eau en bouteille

Prix par personne: 16\$

Valable pour toutes les boîtes à lunch : une commande de 24 heures d'avance est préférable

Minimum de 6 boîtes

17, RUE PEEL, SHERBROOKE, QC J1H4J9

819-8224177

INFO@RESTAURANTLORE.COM



MENU TRAITEUR

Menu buffet froid à 23\$

- Saumon fumé et ses garnitures
- Salade d'aragula, bleu béneictin, noix caramélisées
- Salade de jeunes pousses, proscuitto et tomate séchée, huile de coriandre
- Focaccia aux poivrons rouges confits, buocconcini au basilic
- Tortilla au porc mariné à la sauce teriyaky
- Pain aux herbes, Proscuitto, fromage et moutarde douce
- Assortiments de crudités et trempette maison
- Petites sucreries

Menu sandwiches

- Foccacio au boeuf, brie et noix caramélisées
- Focaccia aux légumes grillés, hummus maison
- Pita au poulet tandoori et julienne de papaye
- Pita aux poivrons rouges confits, buocconcini au basilic
- Tortilla au porc mariné à la sauce teriyaky
- Tortilla à la dinde, aubergines et tzataki
- Pain aux herbes, Procuitto & fromage cheddar et moutarde douce
- Pain aux herbes, saumon fumé et pesto aux tomates séchées

Prix de \$ 3.75 par pièce



MENU TRAITEUR

Menu buffet pour 20 personnes et plus #1

Buffet froid

- Sélection de 3 salades composées et ses vinaigrettes
- Crudités et trempettes
- Terrines, pâtés et viandes froides confitures d'oignons et ketchup maison

Buffet chaud

- Choix de 2 plats parmi la liste :
- Ballottine de volaille farcie aux basilic et champignons Portobello
- Macreuse de bœuf braisée aux champignons sauvages & vin rouge
- Jambonnette de pintade farcie aux pruneaux et foie gras
- Dos de morue au bacon de sanglier, beurre blanc aux herbes fraîches
- Carré de porc Nagano laqué à l'érable et baies sauvages

Garnitures de pommes de terre ou riz sauté asiatique et légumes du jour

Dessert

Assortiment de mignardises de desserts fait maison

••••

Le prix est de \$ 26 plus taxes et comprend la sélection de buffet froid, chaud et dessert.

Si vous avez des demandes plus particulières sur le menu ou budgétaire, merci de me contacter.

MENU TRAITEUR

Menu buffet pour 20 personnes et plus #2

Buffet froid

- Sélection de 4 salades composées
- Crudités et trempettes
- Terrines et pâtés, confitures d'oignons et ketchup maison
- Assortiment de viandes froides
- Plateaux de fromages et craquelins

Buffet chaud

Choix de 2 plats parmi la liste :

- Ballottine de volaille farcie aux basilic et champignons Portobello
- Macreuse de bœuf braisée aux champignons sauvages & vin rouge
- Jambonnette de pintade farcie aux pruneaux et foie gras
- Dos de saumon au bacon de sanglier, beurre blanc aux herbes fraîches
- Carré de porc Nagano laqué à l'érable et baies sauvages

Garnitures de pommes de terre ou riz sauté asiatique et légumes du jour

Dessert

Assortiment de mignardises de desserts fait maison

••••

Le prix est de \$ 32 plus taxes et comprend la sélection de buffet froid, chaud et dessert.

Si vous avez des demandes plus particulières sur le menu ou budgétaire, merci de me contacter