Delishop

A partir du 19 décembre, commande conseillée
From December 19th, order advised

Punch aux Epices
Punch with Spices — $9.00/litre

Assortiment de Petits Fours Salés et Canapés
Salty Canapés & Finger Food Assortment — See Shop Price List

*****

Escargots de Bourgogne en Briochins, ½ Dz
Burgundy Snails in Garlic Butter Buns, ½ Dz — $6.00

Saumon et Espadon Crus Marinés aux Baies et aux Herbes
Salmon & Swordfish Gravlax — $3.20/100gr

Boudin Blanc
White Pudding — $1.80/piece 100gr

Boudin Blanc aux Truffes Noires
White Pudding with Black Truffles — $3.20/piece 100gr

Terrine de Foie Gras de Canard au Naturel
Duck Foie Gras Terrine — $23.00/150gr

Gelée au Blanc Moelleux
Sweet White Wine Jelly — $3.50/150gr

*****

Plats à la Carte (au verso) sur commande uniquement, 48h00 à l'avance.
Plats à cuire, garnitures à réchauffer. -15% sur tarif restaurant.
A la Carte Products (see verso) on order only, 48h00 in advance.
Fishes and Meats to cook, garnishes to reheat. -15% on restaurant's prices.

*****

Bûches / Log Cakes 1, 4, 6, 8 portions: — $3.50/14.00/19.00/24.00

Fraisier aux Amandes Rôties, Coulis de Fraises
Strawberry with Roasted Almond, Strawberry Sauce

Chocolat Noir à l'Orange Confite, Sauce aux Agrumes
Chocolate Truffle with Preserved Orange, Citrus Sauce

Tiramisu aux Marrons Glacés, Sauce Caramel
Tiramisu with Marrons Glacés, Caramel Sauce

*****

Assortiment de Petits Fours Sucrés
Assorted Mini Sweets — See Shop Price List

Galette des Rois à partir du 02 janvier 2009

Festive Season Temptations

A la Carte & Delishop

Comme à la Maison, Delicatessen
Restaurant, Delishop & Catering

13 street 57 - 023 360 801 / 012 951 860
www.commealamaison-delicatessen.com

A la Carte

Champagne Brut, la flûte / *by the glass* $10.00

Assortiment de Canapés
Canapés Assortment $3.00

Entrées/Starters

Escargots de Bourgogne en Briochins
Burgundy Snails in Garlic Butter Buns $8.00

Saumon et Espadon Crus Marinés aux Baies et aux Herbes,
Roquette, Sauce au Miel et Agrumes
Salmon & Swordfish Gravlax, Rocket Salad with Honey & Citrus Dressing $9.00

Boudin Blanc à la Truffe Noire, Pomme Rôtie au Calva
White Pudding with Truffle, Baked Apple with Brandy $9.00

Terrine de Foie Gras de Canard au Naturel,
Confit de Figue, Gelée au Blanc Moelleux
Duck Foie Gras Terrine, Fig Past, Sweet White Wine Jelly $14.00

*****

Trou Normand ou Colonel $3.50

*****

Poissons/Fishes

Poêlée de St Jacques au Beurre Safran, Tagliatelles de Citrouille aux Asperges
Sautéed Scallops in Saffron Butter,
Pumpkin Tagliatelles & Green Asparagus $14.00

Saumon Rôti à la Moutarde de Maux et aux Amandes, Fenouil et Tomate en Tatin
Salmon Roasted with Seeds Mustard & Almonds,
Fennel & Tomato Caramelized Tart $15.00

Viandes/Meats

Emincé de Confit de Caille à la Truffe Noire, Artichaut et Raisins Rôtis
Minced Quail Confit with Black Truffle, Roasted Artichoke & Grapes $15.00

Tournedos Rossini, Poire au Vin d'Épices, Aumônière Forestière
Roasted Beef Fillet with Duck Foie Gras, Pear in Spices Wine,
Forest Mushrooms Pancake $19.00

Carré d'Agneau Rôti au Cumin,
Petits Légumes Glacés au Miel et aux Kumquats Confits
Roasted Lamb Rack with Cumin,
Baby Vegetables Glazed with Honey & Preserved Kumquats $17.00

*****

Assiette de Fromages et Salade aux Fruits d'Hiver
Cheese Plate & Salad with Winter Fruits $5.00/8.50

*****

Desserts

Bûche / *Log Cake* $4.00

Fraisier aux Amandes Rôties, Coulis de Fraises
Strawberry with Roasted Almond, Strawberry Sauce

Chocolat Noir à l'Orange Confite, Sauce aux Agrumes
Chocolate Truffle with Preserved Orange, Citrus Sauce

Tiramisu aux Marrons Glacés, Sauce Caramel
Tiramisu with Marrons Glacés, Caramel Sauce

Petits Fours Sucrés
Assorted Mini Sweet $3.00

*****

Menu de Fêtes / Festive Season Set Menu $39.00

Assortiment de Canapés / Canapés Assortment

Entrée / Starter

Poisson ou Viande / Fish or Meat

Salade et Fromages / Cheeses & Salad

Bûche / Log Cake

Du 19 décembre au 1er janvier, réservation conseillée
From December 19th to January 1st, on reservation

Inquiries and reservation: 023 360 801 - 012 951 869
December 2008 - January 2009