



Découvrez notre MENU FESTIF 2021



Markina



LIVRAISON DISPONIBLE
RIVE-SUD, MONTRÉAL ET ENVIRONS

PLANCHE APÉRO

3 OPTIONS POUR S'ADAPTER À VOS BESOINS

OPTION 1

Sous réserve de disponibilité des planches, les ingrédients sont montés sur des planches de bois prêtées en consigne. À défaut de rapporter la/les planches des frais de 50\$ par planche seront chargés sur la carte au dossier.

110\$ / 4 pers.

220\$ / 8 pers.

330\$ / 12 pers.

OPTION 2

Vous avez une planche à la maison ? Vous souhaitez monter les ingrédients vous-même ? Sans problème, enlevez 10% sur le coût de la planche (4-8-12 personnes).

OPTION 3

Vous souhaitez avoir un apéro 100% sécuritaire dans un contexte de COVID ? Optez pour l'option du plateau individuel. Un beau plateau noir pour chaque invité, couvercle transparent et une belle boucle. C'est différent, mais c'est festif. On tient à vous !

30\$ / pers.

CONTENU *

Minis cakes salés
Croutons et/ou pretzels
Fromage à la crème fouetté aux herbes
Mini poivrons farcis ou autres antipasti
Charcuteries (2)
Ballottine de volaille maison
Fromages du Québec (2)
Fruits séchés
Fruits frais
Légumes frais
Trempepette aux poivrons et feta

* Des extras sont disponibles pour transformer votre planche apéro en planche repas. Veuillez nous appeler pour compléter votre commande.

PLATS TRADITIONNELS & PLUS



DINDE FARCIE PRÊTE-À-CUIRE

Dinde fraîche de l'élevage Choquette, farcie au riz sauvage, pain, légumes, canneberges & mélange d'épices chasseur de chez Épices de Cru.



Sortez-la du sac, mettez-la au four 5 heures et vous aurez la meilleure dinde de l'année !

93,95\$ * par dinde (incluant la dinde, les épices, la farce et les instructions de cuisson détaillées)

Extra sauce brune: 8,95\$ / 500 ml Extra sauce canneberges: 6,95\$ / 250 ml

* Il n'est pas possible de commander précisément un poids pour la dinde.
Toutes les dindes auront entre 13 et 15 livres et servent 10-12 personnes.

KOULIBIAC PRÊT-À-CUIRE

Un beau filet de saumon en pâte feuilletée garni d'épinards, de champignons, d'œufs durs et d'herbes fraîches. Mettez-le au four le temps indiqué, tout simplement. Servi avec une sauce crème et herbes fraîches. Magnifique et délicieux.

39,95\$ / Sert 2 pers. 79,95\$ / Sert 4 pers.

RAGOÛT DE BOULETTES

Porc, eau, oignons, œufs, carottes, chapelure, farine grillée, céleri, sel, poudre d'ail et épices.
Produit congelé.

32,95\$ (12 boulettes)

RÔTI DE DINDE FARCIE

Rôti de dinde farci au foie gras, canard, champignons et canneberges.
Produit congelé.

59,95\$ / Sert 4-6 pers.

GIGOT D'AGNEAU FESTIF

Gigot d'agneau cuit sous-vide à l'huile d'olive & romarin.

95,95\$ / Sert 6-8 pers.





REPAS FESTIFS



LE GOURMAND

- Potage de carottes et épices douces de Noël
- Poulet de Cornouaille désossé farci au cidre de Rougemont
- Haricots verts
- Dômes mousse au chocolat et café, compote de poires, crémeux chocolat et croustillant cacao par La Cuisine de Marie-Ève Langlois (2)

69,95\$ / Sert 2 pers.
Disponible par multiple de 2

LE GASTRONOMIQUE

- Macarons au foie gras (6) de chez Rusé comme un canard
- Potage de carottes et épices douces de Noël
- Wellington de bœuf champignons et moutarde
- Haricots verts
- Fondants au chocolat La Cuisine de Marie-Ève Langlois (2)

89,95\$ / Sert 2 pers.
Disponible par multiple de 2

LE FAMILIAL

- Dinde fraîche prête-à-cuire de l'Élevage Choquette
- Farce au riz sauvage et épices de Cru Markina
- Sauce aux canneberges
- Légumes d'accompagnement

124,95\$ / Sert 8-10 pers.

LE TRADITIONNEL

- Potage de carottes et épices douces de Noël
- Tourtière traditionnelle
- Ragoût de boulettes
- Bûche mousse au caramel, crémeux chocolat au lait, crémeux chocolat noir et brownie fondant

97,95\$ / Sert 4 pers.

LA BOÎTE NOËL +

- Potage de carottes et épices douces de Noël
- Rôti de dinde farci au foie gras, riz, champignons et canneberges
- Sauce aux canneberges
- Légumes d'accompagnement
- Bûche mousse au caramel, crémeux chocolat au lait, crémeux chocolat noir et brownie fondant

124,95\$ / Sert 4 pers.

LE RENOMMÉ KOULIBIAC

- Potage de carottes et épices douces de Noël
- Kouloubiac (saumon en pâte feuilletée, champignons, oeuf et épinards)
- Sauce blanche aux herbes fraîches
- Haricots verts
- Dômes mousse au chocolat et café, compote de poires, crémeux chocolat et croustillant cacao par La Cuisine de Marie-Ève Langlois (2 ou 4)

79,95\$ / 2 pers. 139,95\$ / 4 pers.

LE GIGOT DES FÊTES

- Potage de carottes et épices douces de Noël
- Foie gras au torchon, croutons et confiture
- Gigot d'agneau cuit sous-vide à l'huile d'olive & romarin
- Légumes d'accompagnement
- Bûche mousse au caramel, crémeux chocolat au lait, crémeux chocolat noir et brownie fondant

199,95\$ / Sert 4-6 pers.

CERTAINS PRODUITS DES BOÎTES FESTIVES PEUVENT ÊTRE CONGELÉS. DES FEUILLES D'INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON SERONT REMISES AVEC CHAQUE BOÎTE.

TOURTIÈRES ET PÂTÉS

TOURTIÈRE TRADITIONNELLE

Pâte brisée, boeuf, veau, porc, pommes de terre, oignons, épices, ail.

19,95\$ (8 pouces)

TOURTIÈRE VÉGÉTARIENNE

Pâte brisée, avoine, millet, champignons, céleri, carottes, oignons, levure, bouillon de légumes, ail, tamarin, beurre, épices.

19,95\$ (8 pouces)

PÂTÉ AU POULET & LÉGUMES

Pâte brisée, poulet, oignons, carottes, céleri, herbes, beurre, farine, lait, oeuf.

19,95\$ (8 pouces)

PÂTÉ DE CANARD

Pâte brisée, viande de canard effilochée, bouillon, pommes de terre, carottes, oignons, épices.

24,95\$ / (8 pouces)

Note: tous les pâtés et tourtières sont des produits congelés.

BOUCHÉES GOURMANDES

BOUCHÉES OFFERTES EN COLLABORATION AVEC DES SPÉCIALISTES!
CONGELÉES PRÊTES À CHAUFFER EN QUELQUES MINUTES !

SIX (6) UNITÉS PAR PAQUET

**FEUILLETÉS AUX CHAMPIGNONS, VIN BLANC,
MOUTARDE ET CRÈME (MARKINA)**

17,95\$ / 6 un

MINI ARANCINI (MARKINA)

19,95\$ / 6 un

MINI CAKE SALÉ AU POIVRON ET FROMAGE (M & MME CAKE)

19,95\$ / 6 un

ACCRAS DE MORUE (IBERICOS)

17,95\$ / 6 un

CROQUETAS DE FROMAGE MANCHEGO (IBERICOS)

17,95\$ / 6 un

* D'autres bouchées et tapas disponibles en magasin dans notre présentoir apéro.

ACCOMPAGNEMENTS OU EXTRAS

Des solutions pour compléter vos repas.

Potage de carottes aux épices de Noël, 11,95\$ / litre

Gratin de pommes de terre à la Daupinoise, 18,95\$ / 6 personnes
(produit congelé)

Légumes prêts-à-griller, 9,95\$ / 500g

Extra sauce brune: 8,95\$ / 500 ml (produit congelé)

Extra sauce aux canneberges ; 6,95\$ / 250 ml

PETITS POTS GOURMANDS



**Mousse à la vanille, crémeux au citron et
croustillant aux amandes**

**Crémeux aux noisettes, ganache montée au
chocolat et croustillant cacao noisettes**

**Chocolat blanc, compote de framboises,
financier et chantilly à la noix de coco (sans gluten et sans noix)**

6,50 \$
Portion individuelle en pot de verre

BÛCHES & DÔMES GOURMANDS

**Mousse au chocolat et café, compote de poires,
crémeux chocolat et croustillant cacao**

**Mousse au caramel, crémeux chocolat au lait,
crémeux chocolat noir et brownie**
(pas disponible en dôme individuel)

**Mousse au yogourt, gel d'agrumes, crémeux
au citron et financier aux amandes**

30,50 \$
6 portions (bûche)

5,50 \$
Portion individuelle (dôme)





COMMANDEZ À L'AVANCE

www.markinaboutique.ca

Les quantités sont limitées

CONDITIONS GÉNÉRALES

Les photos sont à titre indicatif seulement. Les ingrédients peuvent être modifiés selon la disponibilité des produits et seront remplacés sans préavis par des ingrédients jugés de valeur équivalente.

Les taxes sont en sus de tous les prix indiqués. Des frais de consignation peuvent être appliqués sur certains articles du menu pour des questions environnementales et/ou de présentation. Frais remboursables à 100% au retour des plats chez Markina. Un numéro de carte de crédit valide est exigé pour garantir la commande, les consignes et le paiement de la commande.

CONDITIONS DE MODIFICATION ET/OU D'ANNULATION

Aucune annulation après le 1er décembre. Toutes les ventes seront finales après cette date.

LIVRAISON

Les frais de livraison pour St-Bruno seront de 5\$ par commande. En dehors de St-Bruno, les livraisons sont possibles dans la grande région de Montréal, mais les frais diffèrent selon l'adresse exacte et le code postal. Veuillez nous contacter afin d'obtenir un prix.

POUR NOS HORAIRES QUOTIDIENS EN DÉCEMBRE, VEUILLEZ CONSULTER NOTRE SITE INTERNET
DANS LA SECTION « NOUS JOINDRE ».

VEUILLEZ PRENDRE NOTE QUE MARKINA SERA FERMÉ LES 25-26 DÉCEMBRE 2021
ET LES 1-2 JANVIER 2022.

Réservation | 450.690.1919
1360, rue Montarville, Saint-Bruno
markinaboutique.ca | info@markina.ca

Markina
ÉPICERIE • TRAITEUR • RESTO

