



— BOUCHERIE —  
**LORRAIN**  
— CUISINE DE SAISON —



## MENU DES FÊTES 2025-2026

### *Les Canapés*

Escargots en brioche (12 bouchées)	33\$/dz	Qt: _____
Mini bœuf Wellington (12 bouchées)	40\$/dz	Qt: _____
Boulettes cocktail BBQ (12 bouchées)	30\$/dz	Qt: _____
Saucisses cocktails (12 bouchées)	26\$/dz	Qt: _____
Bloc de foie gras au torchon maison 200g	48\$	Qt: _____

### *Les plats*

Notre fameux rôti de dinde de grain farci avec porc du Québec, bacon, et épices des fêtes (sauce gravy incluse)	38.99\$/kg	Qt: _____
Dindon de grain Nature des Voltigeurs (8-12p)	18.99\$/kg	Qt: _____
Tourtière signature Lorrain, au porc, bœuf et porcelet effiloché	24.99\$	Qt: _____
Ragoût de boulettes maison 1L (9 boulettes - 4p)	19.99\$	Qt: _____
Tourtine Lorrain (tourtière poutine : fromage en grain, petites patates, porc haché et sauce maison)	35.99\$	Qt: _____
Cuisses de dinde confites	29.99\$/kg	Qt: _____
Côte de bœuf rôti aux jus, AAA Prime (à cuire)	85\$/kg	Qt: _____
Filet mignon de bœuf AAA Prime Wellington signature (Prosciutto, duxelles de champignons, pâte feuilletée)	69\$/pers	Qt: _____
Jambon sur os maison en quart (8-12p)	24.99\$/kg	Qt: _____

### *Les À-Côtés*

Macaroni au fromage 6-8 personnes	16.99\$	Qt: _____
Patates cochonnes au fromage en grain 6-8 personnes	20.99\$	Qt: _____
Petits légumes glacés (4p) – carottes, oignons, pois verts	19.99\$	Qt: _____

### *Nos Marinades*

Betteraves marinées maison	12.99\$	Qt: _____
Ketchup aux fruits maison	12.95\$	Qt: _____
Chutney de canneberges maison	11.99\$	Qt: _____
Cornichons sucrés maison	11.99\$	Qt: _____

Autres: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

#### VOTRE COMMANDE

Date de cueillette  
(jour / mois / année)

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Nom

\_\_\_\_\_

Téléphone (c)

\_\_\_\_\_

Notes

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Allergies

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*Joyeuses fêtes!*

**Boucherie Lorrain**  
**Cuisine de saison**

145 boul. Labelle, Rosemère  
J7A 2H2

**450.951.7755**

boucherielorrain.com

facebook / Instagram

@BoucherieLorrainOfficial



## MENU DE NOËL, MODE D'EMPLOI

### Canapés :

*Mini grilled cheese* - cuire dans une poêle chaude au beurre jusqu'à ce que le pain soit bien doré;

*Mini Wellington* 25-30mins à 375F, *Mini Burgers* - 20-25 minutes à 375F;

*Filo Canard* - 10-15 minutes à 375F;

*Rouleaux printemps et egg rolls* : 15-20mins @ 375F, tourner à mi cuisson

*Saucisses* : 10-15mins à 375F

*Escargots brioche* : 15mins à 375F

*Mac & cheese* : 25 30 mins à 375F

*Casserole de farce* : 25 30 mins à 375F

*Saucisses glacées* - faire chauffer sous vide (dans le sac) 10 minutes dans un petit chaudron d'eau bouillante.

**Dinde désossée farcie** : Cuire le rôti de dinde au four à 375F, non couvert pendant 60-75 minutes pour les petites (demi) et 2h00-2h15 pour les complètes (3.5kg et plus) pour que la chaleur atteigne à cœur 72C.

**Gravy (sauce pour la dinde)** : Chauffer dans une casserole jusqu'à ébullition, si trop épais, ajouter de l'eau ou du vin blanc.

**Tourtière signature** : Badigeonner la pâte avec un jaune d'œuf, cuire au four pendant 1h30 à 375F. Jusqu'à coloration.

**Tourtine** : Badigeonner la pâte avec un jaune d'œuf, cuire au four pendant 1h30 à 375F. Jusqu'à coloration de la pâte.

**Ragoût de boulettes** : Chauffer à basse température dans un chaudron, si la consistance est trop épaisse, ajouter un peu d'eau pour amincir la sauce. Attention à ne pas faire coller, remuer souvent.

**Cuisses de dinde confites** : Réchauffer au four à 375F COUVERTS pendant 30 minutes en gardant le gras du sac, arroser à mi-cuisson.

**Rôti de bœuf** : Saisir au four pendant 15 minutes à 500F, baisser la température à 350F et poursuivre la cuisson, température interne de 105F au thermomètre digital, sortir et laisser reposer pendant 25 minutes sur le comptoir, la température interne va monter jusqu'à 135F pour une cuisson médium saignante.

**Filet de bœuf Wellington** : Laisser tempérer sur le comptoir 1h. Badigeonner la pâte avec un jaune d'œuf, ajouter une pincée de fleur de sel. Cuire au four à 375F pendant 45 à 60 minutes. Sortir à 110F à cœur au thermomètre digital et laisser reposer sur le comptoir jusqu'à température interne de 135F pour le service. Trancher à l'aide d'un couteau à pain.

**Jambon sur os** : Chauffer au four à couvert à 375F pendant 1h30 pour une texture à trancher. Braiser au four avec un liquide à couvert à 275F pendant 4h00 à 6h00 pour une texture effilochée.

*Joyeuses fêtes !!!*  
*les équipes Lorrain et Gigi's*