



HORAIRE *du Temps des Fêtes*

MARDI AU SAMEDI
7h30 à 17h30

****OUVERT****

Dimanche 22 & lundi 23 décembre
Dimanche 29 & lundi 30 décembre

FERMÉ

Mercredi 25 & jeudi 26 décembre
1er au 31 janvier

***Réouverture le mardi 4 février 2020!!**

Info & Réservation

418.763.4775

patisseriesm4p@gmail.com

4poches.com

 facebook.com/4poches/

* Notez que tous les produits moins de 6 portions, tous les produits traiteur, ainsi que toutes les confiseries sont taxables.

** Puisque nous travaillons de manière artisanale et que toutes nos douceurs sont fabriquées dans un seul et même atelier, **TOUS NOS PRODUITS PEUVENT CONTENIR DES TRACES** de noix, œuf, lactose, protéine bovine et gluten.



418.763.4775

MENU de NOËL

Prêt pour la visite!

Bûches

Mamie blues

Poire-caramel-vanille

Biscuit Graham maison, caramel au beurre, crème diplomate à la vanille, crémeux à la poire, biscuit vanille, morceaux de poire caramélisés & glaçage caramel
***Sans noix *Sans chocolat**

La Fièvre-pête

Framboise-litchi-hibiscus

Clafoutis amande & framboise du Cap, compotée framboise & litchi, gelée cidre de framboise Coteau Rougement, chantilly mascarpone, crémeux à l'hibiscus, meringue à l'eau de rose & macaron à la framboise
***Sans gluten**

Longitube

Chocolat-sésame-praliné

Friand au sésame, ganache au chocolat noir, biscuit joconde amande, boudin croustillant praliné amande & noisette, mousse chocolat noir, chantilly au sésame grillé & ganache montée pralinée

23\$ 4 à 5 portions

40\$ 8 à 10 portions

59\$ 12 à 15 portions

76\$ 16 à 20 portions

**Réservation avant le 18 décembre*

DISPONIBLE TOUT LE MOIS DE DÉCEMBRE!

À Table

De quoi vous en boucher un coin!

APÉRO & PETITS PLUS

L'idéal pour vos 5 à 7 - Voir aussi la section des pains festifs !!

Rillettes de porc maison au foie gras de canard * Prix en boutique
Porc du Qc sans antibiotique & foie gras de canard québécois maison

Confit d'oignon à la bière locale & petits fruits d'ici ** 9,00\$ / 250ml

- Voile de la Mariée du Malbord & cassis Bioculture Lepage
- Coureuse des bois du Malbord & amélanche Domaine St-Maxime

Pailles au fromage / olive 6.99\$

Pâte feuilletée croquante, parmesan & paprika / kalamata & origan

Cake salé 7.00\$

Jambon, artichaut, cheddar fort & romarin

Antipastos ** 4,95\$ / 200g

Champignon marinés & poivrons rouges grillés

GRANDE TABLÉE

Salade du moment (formule buffet) ** 12.50\$ / 500g

Tourte de gibier (4-6 portions) 24.95\$

Porc du Qc sans antibiotique & beaux morceaux de cerf du Qc, pomme de terre du Qc & fond de gibier maison

Ketchup aux fruits * 5.95\$ / 250ml

Cassoulet (2-4 portions) * 24.95\$

Spécialité du Languedoc. Mijoté de haricots blancs composé de canard confit & saucisses maison

Ragoût de boulettes & pattes de cochon (4 portions) 24.95\$

*100% Cochon du Qc sans antibiotique (boulettes porc, pattes de cochon, épaule de porc)

Poulet au beurre (4 portions) * 24.95\$

L'esprit zen du temps des Fêtes! Tendres morceaux de poulet québécois dans une sauce onctueuse aux parfums d'Asie composée de lait de coco, tomate & épices indiennes

Tajine d'agneau (2-4 portions) * 26.95\$

Noël au Sahara! Saucisses merguez maison 100% agneau du Qc, pois chiches (mais pas chiche !), tomate, menthe fraîche, etc.

Quiche lorraine (lardon-fromage) OU végétarienne (selon l'inspiration) 16.75\$

Brunch à la maison

VIENNOISERIES

Croissant 1.85\$ Roulade raisin 3.00\$

Chocolatine 2.50\$ Brioche cannelle 3.00\$

Amandine 3.50\$ Choco-amandine 3.75\$

Barque fruitée 3.75\$ Muffin 2.80\$

Fougasse à la fleur d'oranger 3.00\$

* Économisez les taxes à l'achat de 6 viennoiseries et +

PAINS

FESTIFS

Baguette enrobée * Sésame / pavot 2.85\$

Petits pains festifs *Disponibles les 13-20-24 & 31 déc! 11.95\$ les 6

Kit de 6 pains de spécialité à partager – 150g chacun

Bière & oignon, Petit Cervin, Grenoble, Tomate séchée & parmesan, Kamut & épeautre, Figue & miel

Pain brioché 4.95\$

Fougasse aux olives * 5.25\$

Olive kalamata, herbes de Provence & huile d'olive

Tourbillon tomate séchée & parmesan 6.25\$

FOURNÉE QUOTIDIENNE

TOUS les JOURS

Baguette* 2.85\$

Carré blanc * 4.50\$

Miche Blanche * 5.50\$

Miche Campagne * 5.25\$

Blé intégral * 4.50\$

Multigrain * 5.50\$

Petit Cochon 4.00\$

AU Fil des JOURS

Bi * 4.50\$

Noix de Grenoble * 6.50\$

Raisins * 6.00\$

Kamut & Épeautre * 6.50\$

Fruits & Noix * 6.50\$

Petit Cervin (Emmental) 5.75\$

Bière (Pagon) & oignon * 4.75\$

* Vegan / * Sans gluten - PEUT CONTENIR DES TRACES!

**** N'oubliez pas de réserver si vous souhaitez nourrir un groupe! ****
IDÉALEMENT 1 SEMAINE À L'AVANCE POUR LE PRÊT-À-MANGER ET LES BÛCHES
DE NOËL & 3 JOURS À L'AVANCE POUR LES PAINS & VIENNOISERIES!!