



*Rôti de dindon farci*



*Saumon Wellington  
(enrobé d'une pâte feuilletée)*

*Offrez une carte cadeau  
à un être cher*



*Les cloches sonnent  
et les chants résonnent.  
Noël est proche, Noël arrive.  
Alors soyons d'humeur festive!*

*Joyeuses Fêtes!  
Du bonheur à profusion  
pendant toute l'année.*

**Les Marmitons en herbe**

1051, avenue St-Charles, suite 111  
Vaudreuil-Dorion

**450 424-1311**

**[www.marmitons.ca](http://www.marmitons.ca)**

Suivez-nous sur Facebook

**Réservez vos plats du temps des Fêtes  
dès maintenant via notre site Web au  
[www.marmitons.ca/menus-speciaux](http://www.marmitons.ca/menus-speciaux)**

Ces plats seront également disponibles  
en magasin (quantités limitées)



*Pour  
un Temps  
des Fêtes  
sans tracas!*



**LES MARMITONS EN HERBE**

*Menu 2018*

Tous les plats seront congelés.  
Une fois dégelés, ils seront prêts à cuire ou chauffer  
(avec instructions de cuisson) et servir.

Dû à la grande demande de notre clientèle toujours  
grandissante, veuillez noter que tous plats réservés  
doivent être récupérés durant la semaine  
tel qu'indiqué pour chaque item.

Réservez vos plats dès maintenant  
pour une tablée du temps des fêtes sans tracas!  
Réservation au [www.marmitons.ca/menus-speciaux](http://www.marmitons.ca/menus-speciaux).  
C'est simple et rapide!

## DATE LIMITE POUR RÉSERVER, JEUDI 22 NOVEMBRE

Vous devez ramasser ces plats congelés au courant de la semaine du 26 novembre.

**RAGOÛT DE BOULETTES DES FÊTES AVEC PATATES PARISIENNES** (à dégelé et chauffer)

**INDIVIDUEL** (environ 5 boulettes) . . . . . **7.00\$**

**DEMI** (environ 12 boulettes de boeuf) . . . **15.00\$**

**FAMILIAL** (environ 26 boulettes). . . . . **28.00\$**

**TOURTIÈRE TRADITIONNELLE PORC & BOEUF** (à dégelé et cuire)

**RONDE 5"** . . . . . **5.00\$**

**RONDE 10"** . . . . . **20.00\$**

## DATE LIMITE POUR RÉSERVER, JEUDI 29 NOVEMBRE

Vous devez ramasser ces plats congelés au courant de la semaine du 3 décembre.

**PÂTÉ 3 VIANDE 3KG** (style pâté du Lac St-Jean, dégelé et cuire 2h30 à 3h ; patates, boeuf, veau et porc en croûte) . . . . . **39.00\$**

**SAUMON WELLINGTON AVEC SAUCE CRÉMEUSE À L'ANETH**

(environ 7 tranches; cuire dégelé ou non; sauce crémeuse à l'aneth, champignons, épinards, saumon et fromage suisse). . . . . **32.00\$**

**SAUCE À L'ANETH** (1/2 LITRE). . . . . **5.00\$**

## DATE LIMITE POUR RÉSERVER, JEUDI 6 DÉCEMBRE

Vous devez ramasser ces plats congelés au courant de la semaine du 10 décembre.

**LASAGNE AUX FRUITS DE MER** (à dégelé et chauffer environ 40 minutes ; pâtes, crevettes, pétoncles, tilapia, saumon, aneth, fromage, sauce blanche)

**INDIVIDUEL** . . . . . **8.50\$**

**DEMI** . . . . . **19.00\$**

**FAMILIAL** . . . . . **38.00\$**

**PÂTÉ DE BOEUF BOURGUIGNON** (à dégelé ou non, à cuire ; pâte feuilletée sur le dessus seulement,

demi-glace, vin rouge, boeuf en cube, pâte de tomate, oignons, carottes, navet, champignons, patates parisiennes, ail, basilic, origan) . . . . . **39.00\$**

## DATE LIMITE POUR RÉSERVER, JEUDI 13 DÉCEMBRE

Vous devez ramasser ces plats congelés au courant de la semaine du 17 décembre.

**RÔTI DE DINDON FARCIS AUX POMMES ET CANNEBERGES** (à dégelé et cuire, environ 1h15 ; environ 1,25 kg) . . . . . **30.00\$**

**SAUCE À VOLAILLE** (1/2 LITRE) . . . . . **5.00\$**

**COQUILLES AUX FRUITS DE MER STYLE COQUILLES ST-JACQUES** (à dégelé ou non, à chauffer ; patates, champignons, crevettes, pétoncles,

saumon, tilapia, aneth, béchamel, fromage) **1 coquille (individuel)** . . . . . **8.00\$**

**4 coquilles (familial)** . . . . . **28.00\$**