



Les Folies de Sophie Inc.  
39, St-Hubert  
Laval, Q H7G 2X6  
(450) 629-4591

## *À la carte !*

### Les potages

Crème de légumes  
Crème d'épinards  
Crème d'asperges  
Crème de poireaux  
Soupe aux légumes  
Consommé au cherry ou célestin

### Les salades

La César  
La boston à la vinaigrette aux fines herbes  
La panachée au vinaigre de champagne  
La cresson et endives au fromage bleu  
  
L'épinard, noix à l'orange  
La verte au fromage de chèvre avec croûtons  
La laitue au bleu et au foie de canard

### Les entrées chaudes

Feuilleté de pétoncles et de poireaux  
Ficelle picarde au gratin  
Filet de sole Côte d'Azur  
Courgette farcie aux trois champignons  
Homard en filo, sauce Nantua

### Les entrées froides

Pétoncles aux agrumes  
Pâte en croûte  
Pâte de saumon au poivre vert  
Avocat farci au crabe  
Roulade de saumon fumé jardinière

## Les repas chauds

### Volaille

Poitrine de poulet farcie grand-mère  
Suprême de poulet à l'estragon  
Suprême de poulet au poivre rose  
Suprême de poulet à la moutarde  
Poulet chasseur  
Oie farcie

### Veau

Noisettes de veau au calvados  
Sauté de veau marengo  
L'escalope de veau cordon bleu  
Noisettes de veau aux kiwis  
Noix de veau rôties, sauce aux trois champignons  
Émincé de veau aux baies roses  
Crêpe de veau aux épinards

### Bœuf

Rôti de surlonge à l'anglaise  
Côte de bœuf rôtie au jus  
Tournedos, sauce trois poivres  
Boeuf bourguignon  
Filet de bœuf Wellington

### Porc

Paupiettes de porc aux marrons  
Filets de porc farcis aux épinards  
Filets de porc aux raisins  
Carrés de porc avec pruneaux

### Poisson

Paupiettes de sole Côte d'Azur  
Crevettes à la provençale  
Pétoncles et poireaux  
Crevettes aux algues rouges et à l'ail

### Et autres

Lapin à la moutarde  
Canard à l'orange  
Magret de canard aux framboises  
Cailles rôties aux raisins



Les Folies de Sophie Inc.  
39, St-Hubert  
Laval, Q H7G 2X6  
(450) 629-4591

**Les buffets froids et chauds**

**Canapé (4/ pers.)**

*Canapé de saumon fumé  
Cygne farcis au pâté  
Canapé de crevette  
Fleur de filo à la volaille  
Fromage bleu et raisins sur canapé  
Coquille de légumes*

Les légumes et leur trempette

**Les salades**

Le mystère des champignons  
La jardinière  
La salade verte à la vinaigrette  
de framboises

**Les repas chauds**

Filets de porc farcis aux épinards  
Poulet au poivre rose  
(Servis avec riz, pommes de terre ou  
pâtes)

Pain et beurre

**Le dessert**

Gâteau au café et au sambucca  
**33.25\$/ pers.**

**Fleur de moutarde**

Canapés (4/ pers.)

Consommé au cherry  
Feuilleté de pétoncles et poireau

Râble de lapin à la moutarde  
Pommes château  
Tomate à la provençale  
Haricots verts

Pain et beurre  
La salade d'orange et de fleurs  
de capucine

Crêpe aux framboises flambées  
Coulis de framboises

**L'Oiseau et la Mer**

**Canapés (4/ pers.)**

Canapé de saumon fumé  
Feuilleté aux crabes  
Fromage bleu et raisins sur canapé  
Fleur de filo à la volaille  
Roulade de crêpe aux asperges et aux  
amandes

Paupiette de sole aux deux citrons

Cailles aux raisins

Riz sauvage

Carottes glacées au miel

Pois mange-tout

Pain et beurre

Salade multicolore

À la vinaigrette de framboises

Tulipe chocolatée aux fruits

Crème anglaise

**Le régal du chasseur**

**Canapés (4/ pers.)**

*Cygne farci au pâté  
Sablé au homard  
Melon et jambon de bayonne  
Canapé de saumon fumé  
Fleur de filo à la volaille*

Avocat agrume et crevettes

La salade endive cresson et  
fromage bleu

Magret de canard à l'orange

Riz sauvage

Bouquetière de légumes

Pain et beurre

Gâteau mousse au trois

chocolats

Crème anglaise

**Menu combo**

**Salades**

Salade verte au vinaigre de framboise (ou)  
Salade aux épinards noix à l'orange (ou)  
Salade verte au vinaigre de Champagne (ou)  
Salade verte aux fines herbes

Pain et beurre

<i><b>Poulet aux poivres roses</b></i>	<i><b>Poitrines de poulet florentine</b></i>	<i><b>Filet de porc au marron et pomme calvados</b></i>	<i><b>Canard aux petits fruits</b></i>
Riz Légumes de saison	Pomme de terre tournée Légumes	Pomme de terre Légumes	Riz cari et raisin Jardinière de légumes
<b>22.95\$/ pers.</b>	<b>23.95\$/ pers.</b>	<b>27.95\$/ pers.</b>	<b>34.95\$/ pers.</b>

**Dessert**

Gâteau mousse au chocolat  
Gâteau tiramisu  
Gâteau chocolat praline  
Gâteau aux Fraises  
Coulis ou crème anglaise