



MENU

(514) 217-8429

(418) 800-5106

info@quintessencecuisine.com

www.quintessencecuisine.com

(Commandes en lignes bientôt disponibles)

L'aventure gastronomique à votre porte.

VIANDES

Bœuf

(certifié Angus, AAA QC, Charolais Bio, Angus)

- Baseball (haut de pointe de surlonge)
- Biftèque d'loyau («T-bone»)
- Bavette (nature ou marinée)
- Bœuf haché & Galettes, bœuf haché
- Châteaubriand
- Contrefilet («New-York»)
- Contrefilet sur os («New-York-bone-inn sirloin»)
- Cowboy Biftèque de côte de bœuf («Rib-steak»)
- 📅 ○ Cubes (tête & queue) de filet mignon
- Faux-filet
- Filet mignon
- Filet mignon sur os
- NOUVEAU ○ Manhattan (sirloin)
- Tomahawk

Dinde

(Dinde ou dindon sauvage)

- Hachée
- Poitrine

Porc

(naturel du Québec ou Nagano)

- Côtelettes de porc maître d'hôtel
- Chop française spéciale
- Filet de porc

Poulet

- Poulet biologique : poitrines / cuisses / hauts de cuisses / poulet haché
- Poulet nature de grain : poitrines / cuisses

Veau (de Lait et de grain)

- Côtelette
- Escalopes
- Foie de veau de lait
- Osso buco
- Veau haché

Qui sommes-nous? / Qu'est-ce que c'est? Comment ça fonctionne?

Nous sommes un service de distribution alimentaire à domicile, spécialisé dans les viandes, poissons, fruits de mer et mets prêts-à-cuisiner, de grande qualité. Tous les items vous sont livrés à la maison : surgelés et emballés individuellement sous vide, en boîtes de 8 à 12 portions. Le tout est garanti 100% à votre entière satisfaction. Des spéciaux de volume s'appliquent selon les volumes de commandes, ainsi qu'un programme de fidélité et de référencement. Vous aurez à coup sûr, à votre disposition, les meilleurs ingrédients principaux pour assurer la réussite de vos événements culinaires dans le confort de votre foyer.

📅 = sur commande spéciale, sur réservation ou produit saisonnier

POISSONS

- Aiglefin
- Bar noir
- 📅 ○ Cardeau
- 📅 ○ Doré
- Flétan
- Hoplostète Orange («Orange-Roughy»)
- 📅 ○ Légine Australe (Bar du Chili)
- Morue d'Atlantique
- Morue charbonnière (butter fish)
- Morue d'Islande
- Omble de Fontaine (Arctie Char)
- Perchaude
- Saumon
- Saumon Bio
- Sole
- Thon
- Truite (arc-en-ciel)
- Vivaneau

FRUITS DE MER

Crevettes

- Crevettes cocktail
- Crevettes nordiques
- Crevettes roses d'Argentine
- Crevettes black tiger XL
- Crevettes XXL

Langoustines « Scampis »

- Scampis (split, nature)

Pétoncles

- 📅 ○ Pétoncles canadiens
- Pétoncles Géants (US)

Autres (crustacés, mollusques, etc.)

- Cuisses de grenouilles
- Pattes de crabe d'Alaska
- Chair de crabe des neiges
- Chair de homard
- Queues de homard canadien
- Queues de langoustes des Antilles

www.facebook.com/QuintessenceCuisine



SPÉCIALITÉS · sur réservation

Agneau

- Carré français, Côtelettes, Jarret, Gigot

Autruche

- Filet Mignon

Bison

- Contre-filet, Filet mignon, Galettes

Canard de barbarie

- Confits (entiers ou effilochés)
- Foie gras
- Magrets ou suprêmes
- Aiguillettes de canard -fumé au bois d'érable

Cerf Rouge

- Filet mignon, médaillon

Gibier

- Lapin

Sanglier

- Filet mignon, carré, côtelettes

Volaille

- Poulet biologique entier

DESSERTS

- Baladins (cônes mousse au chocolat, fruits)
- Crème brûlée
- Gâteaux aux carottes
- Gâteau soufflé chocolat/pistache
- Mi-cuits (mini-lava au chocolat, croquant aux pommes-caramel)

EN COMPLÉMENT...

- 📅 ○ Canapés / Hors-d'œuvre (*SUR DEMANDE)
- Boîtes cadeaux: grill-mixte, boîte du capitaine, coffres du capitaine, rôtis-mixtes, canard-mixte, poulet mixte.
 - Caisse Promotionnelle - Espace découverte (condo/chalet)
- Beurre à l'ail au vin blanc-brandly
- Épices à steak BBQ
- Fonds, demi-glace (Agneau, Bœuf, Veau, Volaille)
- Recettes personnalisées
- Sauces (chimichurri, foie gras, poivre noir & cognac, 6 poivres)
- Sel fumé (au bois d'Hickory & aromatisé au sapin baumier)
- Thermomètres digitaux avec sonde
- Torchés Culinaires (à griller les crèmes brûlées, etc...)

PRIX DE VOLUME

- 1-3 boîtes = prix du marché (*incluant la livraison)
- 3-5 boîtes = -10 - 25\$
- 6-8 boîtes = -30 - 50\$
- 9-10 boîtes = -60 - 100\$+échantillons
- 11-20 boîtes = -130 - 250\$
- 21-55 boîtes = -280 - 300\$ / congélateur 0\$
 - 10bt+/an. = cadeaux (vin) / « cashback » / échantillons de produits
 - 2 x 19 boîtes = + 2 boîtes gratuites & 350\$
 - 3 x 14 boîtes = + 3 boîtes gratuites & 100\$
- Promo références= certificats cadeaux 25\$
- AUCUN FRAIS D'ADHÉSION ANNUELS

METS PRÉPARÉS

(Prêts-à-cuisiner)

- Ailes de poulet (nature / b.b.q. / épicées)
- Alouettes (volaille, filet mignon)
- Ballottine de pintade forestière
- Bavette de veau (moutarde estragon)
- Bavette de bœuf (5 poivres)
- Bûchettes de filet de porc
- Cailles farcies au foie gras
- Coq au canard (aux canneberges / aux pommes)
- Coq au porc
- Coquille de fruits de mer canadienne
- Coquille 5 fruits de mer
- Côtes levées (BIO fumées / au Jack Daniel's)
- Feuilleté fruits de mer
- Feuilletés au poulet
- Feuilletés au saumon
- Filets de blanc de poulet de grain pané
- Filets de porc farci brie-pomme-érable
- 📅 ○ Fondue « chinoise »: (bœuf, poulet, agneau, shabu-shabu (porc), bison, cerf, canard)
- Lasagnes : (viande, gibier, fruits de mer)
- Orange Roughy suprême
- Onglet de bœuf (ail-coriandre-gingembre, bière noir)
- 📅 NOUVEAU, 📅 ○ Osso Bucco à la Milanaise (porc)
- 📅 ○ Pâtés : (au gibier / tourtière du lac st-Jean / veau / porc / porc-bœuf (maison) / Saguenay)
- Paupiette de volaille (chèvre-tomate/cheddar-pomme)
- Poulet cordon bleu
- Poitrines de poulet marinées : tomates-coriandre / moutarde-estragon / à la grecque / mangue-chipotlé
- Poulets en crapaudine (x2) : portugais / indonésien / shish-taouk
- Râbles de lapin farci aux petits pruneaux
- 📅 ○ Rôtis : bœuf, cerf, dinde, lapin, porc, veau
- Roulades de saumon : cottage-épinards / chèvre-épinards / crabe des neiges)
- Saucisses charcuterie fine (merguez, florentine, échalotes, Toulouse, veau-cari, provençale)
- Saumon fumé
- Sole farcie (pétoncle-crabe)
- Smoked Meat
- Tartare de : thon (curry & coco) / aux 2 saumons (mayo-Dijon-câpres)
- Tournedos de canard (médaillons)
- Tournedos de poulet (méditerranéen)
- Tourte de confit de canard
- Truite royale suprême
- Végé-burgers (Quinoa & pois chiches, Lentilles & noix, Mexicain 3 fèves, Patate douce & haricots noirs)
- Wellington (filet mignon bœuf & foie gras / saumon / poulet)



Jean-Sébastien Savard

jss@quintessence.cuisine.com

(514) 217-8429

(418) 800-5106