



MENU

2020

Version mise à jour le 7 mai 2020

(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 (Angus QC / certifié Angus / Charolais Bio QC / Wagyu (US-QC-JP))

- Baseball (haut de pointe de surlonge)
- Bavette (nature ou marinée)
- Biftèque d'ailoyau («T-Bone» / Porterhouse)
- Bœuf haché & Galettes
- Châteaubriand
- Contrefilet («New-York sirloin»)
- Contrefilet sur os («New-York-Bone-inn sirloin»)
- Cowboy (Biftèque de côte de bœuf «Rib-steak»)

Cubes de filet mignon

- Faux-filet
- Filet mignon
- Filet mignon sur os

NOUVEAU ○ Manhattan (stirloin)

NOUVEAU ○ Picanha (steak de culotte) -Wagyu QC

- Tomahawk

Dinde (Dinde ou dindon sauvage)

- Escalopes
- Hachée
- Poitrine

Porc

NOUVEAU ○ Bacon

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

NOUVEAU ○ Filet de porc

- Jambon

Poulet

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

Veau (de Lait et de grain)

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

POISSONS

- Aiglefin
- Bar noir
-  ○ Cardeau
-  ○ Doré
- Espadon
- 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 (Blanc / Big Eye / Yellowfin)
- Truite (arc-en-ciel)
- Vivaneau

FRUITS DE MER

Crevettes

- Crevettes cocktail (M)
- Crevettes nordiques (S)
- Crevettes roses d'Argentine (L)
- Crevettes black tiger (L)
- Crevettes black tiger (XL)
- Crevettes (XXL)



Langoustines « Scampis »

- Scampis (split, nature)

Pétoncles

-  ○ Pétoncles canadiens
- Pétoncles Géants (US)

Autres (crustacés, mollusques, etc.)

-  NOUVEAU ○ Calmar
- Cuisses de grenouilles
- Pattes de crabe d'Alaska
- Chair de crabe des neiges
- Chair de homard
-  NOUVEAU ○ Pieuvre (entière / en tentacules)
- Queues de homard canadien
- Queues de langoustes des Antilles

Qui sommes-nous, comment ça fonctionne ?

Passionnés de la gastronomie et de cuisine; nous assurons un service de distribution alimentaire à domicile, spécialisés dans les viandes, poissons, fruits de mer et mets prêts-à-cuisiner, de grande qualité. Tous les items sont livrés à la maison (ou au chalet) : surgelés et emballés individuellement sous vide, en boîtes de 8 à 12 portions en moyenne.

Le tout est garanti 100% à votre entière satisfaction.

Des spéciaux de volume s'appliquent, ainsi qu'un programme de référencement et de fidélité. 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.

www.instagram.com/QuintessenceCuisine

www.facebook.com/QuintessenceCuisine



Agneau

- Carré français, Côtelettes, Gigot, Jarret, Souris

Autruche

- Filet Mignon

Bison

- Biftèque de côte, Contre-filet, Filet mignon, Galettes

Canard de barbarie

- Confits entiers, Confits effilochés, Escalopes de Foie gras, Magrets, Suprêmes

Cerf Rouge

- Filet mignon, Médailles

Gibier

- Lapin

Sanglier

- Carré, Côtelettes, Filet mignon

Volaille

- Canard entier, Dinde entière, Poulet biologique entier

DESSERTS

- Baladins (cônes mousse au chocolat, baies)
- Crème brûlée
- Gâteaux aux carottes
- Mi-cuits (mini-lava au chocolat, chocolat-Kahlua, croquant aux pommes-caramel)
- Tiramisu Mascarpone
- Gâteaux chocolat décadent végan, sans gluten

NOUVEAU
NOUVEAU

EN COMPLÉMENT...

- 📅 ○ Canapés / Hors-d'œuvre / Mises en bouche (SUR DEMANDE) - * consulter le MENU DES FÊTES
- Boîtes cadeaux: grill-mixte, boîte du capitaine, coffres du capitaine, rôtis-mixtes, canard-mixte, poulet mixte.
- NOUVEAU ○ Caisse Promotionnelle - Espace découverte (condo/chalet)
 - Beurre à la fleur d'ail-vin blanc-brandly
 - Épices & assaisonnements : BBQ, Cajun, Chicago, Citron-ail-aneth, Sel fumé (Hickory & sapin baumier)
- 📅 ○ Fonds, demi-glace (agneau, bœuf, veau, volaille)
 - Recettes personnalisées (fiches techniques)
 - Sauces (chimichurri, foie gras, poivre noir & cognac, 6 poivres)
 - Thermomètres digitaux (avec et sans sonde)
 - Torches Culinaires

PRIX DE VOLUME (ESCOMPTE)

- 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
- 10bt+/an. Cumulatif = Promo spéciales « cashback » — =cadeaux (échantillons de produits / vin importation privée)
- 11 - 20 boîtes = -130 - 250\$
- 21 - 55 boîtes = -280 - congélateur 0\$
- 2 x 20 boîtes = + 2 boîtes gratuites & -300\$ (valeur 550\$)
- 3 x 15 boîtes = + 3 boîtes gratuites & -100\$ (valeur 475\$)
- Promo références = certificats cadeaux cumulables de 25\$
- AUCUN FRAIS D'ADHÉSION ANNUELS - PROMOTIONS SAISONNIÈRES

📅 = sur commande spéciale, sur réservation ou produit saisonnier

NOUVEAU = nouveau produit

- Ailes de poulet précuites (Natures / BBQ / Épicées)
- Aiguillettes de canard -fumé au bois d'érable
- Alouettes (Filet mignon / Volaille)
- Ballottine de pintade forestière
- Bavette de bœuf (5 poivres)
- Bavette de veau (moutarde estragon)
- Brochettes : Cerf, Crevettes, Filet mignon (assaisonnées / bacon), Lapin, Poulet (shish-kaouk / portugais), Saumon
- Bûchettes de filet de porc
- Cailles farcies au foie gras
- Canette marinée à rôtir

NOUVEAU

- Crevettes fromage, ail et bacon
- Coq au canard (Canneberges / Pommes)
- Coq au porc
- Coquille 5 fruits de mer
- Coquille 5 fruits de mer poireaux, vin-blanc
- Coquille de fruits de mer canadienne (bisque)
- Côtes levées (BIO fumées / au Jack Daniel's)

NOUVEAU

- Escargots de Bourgogne (en coquilles avec beurre à l'ail)
- Feuilletés au poulet
- Feuilletés aux fruits de mer
- Feuilletés au saumon
- Filets de poitrines de poulet de grain pané
- Filets de porc farci brie-pomme-érable

📅

NOUVEAU

- Fondue: (bœuf, poulet, agneau, porc, bison, cerf, canard)
- Joue de bœuf cuite sous vide
- Lasagnes : (Viande / Gibier / Fruits de mer)
- Les "sélections végétariennes" et une pas végé... (chili végé, aubergine Parmigiana, lasagne aux 3 fromages, pâte chinoise aux lentilles, ratatouille + poulet au beurre)

NOUVEAU

- Orange Roughy suprême
- Onglet de bœuf (ail-coriandre-gingembre, Bière noire)

NOUVEAU

- Osso Bucco à la Milanaise (porc)
- 📅 ○ Pâtés & Quiches (* consulter le MENU DES FÊTES)
- Paupiette de volaille (Chèvre-tomate/ Cheddar-pomme)
- Poitrines de poulet marinées : Tomates-coriandre / Moutarde-estragon / à la Grecque / Mangue-chipotlé
- Poulets en crapaudine : Portugais/Indonésien/Shish-kaouk
- Poulet cordon bleu gourmet
- Râbles de lapin farci aux petits pruneaux

📅

- Rôtis : Bœuf, Cerf, Dinde, Lapin, Porc, Veau
- Roulades de saumon : Cottage / Chèvre)
- Saucisses charcuterie fine -mixte (merguez, florentine, échalotes, Toulouse, veau-cari, provençale)

Saumon fumé

Smoked Meat

Sole farcie (pétoncle-crabe)

NOUVEAU

Tartare de : (Bœuf / Saumon / Thon)

- Tournedos de canard (médailles)
- Tournedos de poulet (méditerranéen)
- Tourte de confit de canard

Truite royale suprême

- Végé-Burger (Quinoa & pois chiches, Lentilles & noix, Mexicain 3 fèves, Patate douce & haricots noirs)

- Wellington (Bœuf & foie gras / Saumon / Poulet)

