

CHEZ VICTOIRE

MENU POUR EMPORTER

SEMAINE DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

Disponible tous les jours de la semaine!

Merci de placer vos commandes par téléphone le jour même au 514-521-6789 entre 13h00 et 19h00.

Récupération des commandes : Entre 16h00 et 20h00.

SECTION ÉPICERIE

à réchauffer à la maison

miche de pain au levain de chez victoire @5\$/un

pleurotes fraîches de chez les 400 pieds 225gr @ 8\$

n'duja 75gr @ 8\$

vinaigrette chez victoire 1/2L @ 9\$ 1L @ 16\$
soya - balsamique - gingembre - citronnelle - ail - menthe

pot masson de mousse de foie de volaille/gelée de miel @ 12\$

bisque de homard 1L @ 12\$

sauce bolognaise de chez victoire 1L @ 14\$

soupe de légumes gourmande 1L @ 9\$
dinde - porc - carotte - poireaux - tomate - parmesan - pesto de roquette

pieuvre à griller à la maison 100gr @ 15\$
cuite sous-vide - à griller ou mettre au four

purée de pomme de terre au fromage en grain 1/2L @ 7\$
à réchauffer au micro-onde 3 à 4 minutes

pièce de boeuf sous-vide marinée façon chez victoire 200gr @ 10\$

côte de veau de grain à la milanaise 300gr @ 17\$
cuire à la maison 3-4 min. de chaque côté, laisser reposer 3 min. et servir

cuisse de canard confite @ 12\$

douzaine d'huîtres @ 20\$

déjà ouverte pour vous - servies avec sauce cocktail & citron

chili classique au boeuf 1L @ 14\$

boeuf haché - poivron - haricot rouge - coriandre fraîche

la fameuse lasagne de chez victoire pour 2 @ 15\$

sauce bolognaise - smoked meat - mozzarella
(à réchauffer au four 30 minutes @ 375F)

moussaka végétarienne pour 2 @ 17\$

tomate - courgette - aubergine - pomme de terre - béchamel
(à réchauffer au four 30 minutes @ 375F)

coquille du pêcheur à gratiner pour 2 @ 23\$

crevettes de matane - moules - pétoncles - aiglefin
pomme de terre - béchamel - mozzarella
(à réchauffer au four 30 minutes @ 375F)

1/2 douzaine de biscuits chocolat - banane - coconut @ 12\$

(à cuire au four 20 minutes @ 350F)

menu pour deux

salade d'automne et falafel

courge delicata - graine de citrouille - pomme grenade - concombre
povron rouge - menthe - sumac - crouton de pain

+

gravlax de saumon au gin K12 et livèche

pomme de terre ratte - feta - yaourt - aneth - jaune d'oeuf séché

+

macreuse de boeuf braisée

purée de pomme de terre douce - pleurotes des 400 pieds grillées
carottes rôties - jus de viande émulsionné au foie gras

+

gâteau reine elizabeth

noix de coco - dattes - poire

60\$

ajoutez

1 bouteille de vin

rouge, blanc ou orange

100\$

CHEZ VICTOIRE

MENU POUR EMPORTER

SEMAINE DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

VINO AVEC ÇA ?

OBTENEZ 30 % DE RABAIS SUR NOTRE SÉLECTION DE BTL DE VIN À L'ACHAT D'UN REPAS POUR EMPORTER !

SECTION RESTO

prêt à manger, tout chaud tout bon

pain pita maison grillé 3 @ 5\$

salade de tomate @ 10\$

edamame - noix de pin - pain fumé - balsamique blanc

frite maison @ 6\$

mayo maison

carottes arc-en-ciel rôties @ 12\$

miel d'anicet - graines de nigelle - féta

arancini aux champignons 6 @ 12\$

beurre de pomme

(à réchauffer au four 15 minutes @ 375F)

cromesquis de boudin noir 6 @ 14\$

beurre de pomme

(à réchauffer au four 6-7 minutes @ 375F)

croquettes de poisson fumé 3 @ 12\$

sauce romesco - pickles de fenouil

(à réchauffer au four 10 minutes @ 375F)

tartare de thon albacore @ p. 16\$ ou *gr. 27\$

Ponzu blanc - furikake - jalapeno - masago - riz soufflé

*le grand tartare est servi avec frites & mayo

le classique chou-fleur rôti de chez victoire @ 18\$

bacon - noisette - chimichurri - citron - truffe

calamars frits @ 15\$

mayonnaise épicée/limée

(on peut les réchauffer au four 5 minutes @ 450F)

risotto aux champignons @ p. 16\$ ou gr. 27\$

Parmigiano-Reggiano, sauce au vin rouge, paprika fumé, pois verts

poulet grillé à la portugaise 1/2 @ 17\$ ou 1 @ 26\$

Servi avec sauce et choix de purée de pomme de terre ou frites

labneh maison à tartiner 1/4L @ 8\$ ou 1/2L @ 13\$

féta - dukkah - huile de paprika - menthe

servie avec pain pita grillé

le classique burger de smoked meat @ 16\$

moutarde fumée - pickles de concombre & oignon - laitue

servi avec frites

salade vietnamienne au boeuf grillé @ 19\$

arachide - sésame - carotte - menthe - coriandre - sauce poisson - échalote frite

salade épicée de papaye verte @ 19\$

servi avec tofu frit ou gravlax de saumon

macreuse de boeuf braisée @ 24\$

purée de pomme de terre douce - pleurotes des 400 pieds grillées

carottes rôties - jus de viande émulsionné au foie gras

SECTION DESSERT

tarte au citron de chez cremy @ 6\$

Tarte citron, gingembre et meringue

moelleux* au chocolat à cuire à la maison @ 8\$

le classique de Chez Victoire (cuire 12 à 15 minutes à 450F)

*Ramenez-nous votre ramequin et obtenez 4\$ sur votre prochaine commande