

# CHEZ VICTOIRE

## MENU POUR EMPORTER

SEMAINE DU 5 AVRIL 2021

Merci de placer vos commandes par téléphone le jour même au 514-521-6789  
entre 13h00 et 19h30.

Récupération des commandes : Entre 16h00 et 20h00.

### SECTION ÉPICERIE

à réchauffer à la maison

**vichyssoise** 1L @9\$  
pommes de terre - poireaux

**terrinerie de foie gras** 100gr @ 15\$

**gravlax de saumon légèrement fumé** 150gr @ 10\$

**vinaigrette Chez Victoire** 1/2L @ 9\$ 1L @16\$  
soya - balsamique - gingembre - citronnelle - ail - menthe

**marinade de Chez Victoire** 250ml @ 5\$  
pour (steak - poulet - porc)

**mix de champignons frais des 400 Pieds** 225gr @ 12\$

**olives marinées au zaatar/citron** 500ml @ 11\$

**muhammara** 250ml @11\$  
noix de Grenoble - mélasse de pomme grenade - shishitos - pitas frits

**croquettes de poisson fumé** 3 @ 12\$  
yaourt citron - pickles de fenouil  
(à réchauffer au four 10 minutes @ 375F)

**sauce bolognaise de Chez Victoire** 1L @ 14\$

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

**pièce de boeuf sous-vide marinée façon Chez Victoire** 200gr @10\$

**la fameuse lasagne de Chez Victoire** pour 2 @ 16\$  
sauce bolognaise - smoked meat - mozzarella  
(à réchauffer au four 30 minutes @ 375F)

**tarte au citron de chez Cremo** @ 6\$  
gingembre et meringue

**moelleux au chocolat à cuire à la maison** @ 6\$  
le classique de Chez Victoire (cuire 12 minutes à 450F)

### KIT APÉRO pour 2 à 3 personnes @ 65\$

**1 section de crabe des neiges à décortiquer à la maison**  
sauce cocktail & citron

+  
**kibbeh nayyeh au boeuf (tartare syrien)**  
noix de pin - menthe - boulgour - piment d'Alep - sumac - endives

+  
**olives marinées au zaatar/citron** 250ml

+  
**2 croquettes de poisson fumé**  
(à réchauffer au four 10 minutes @ 375F)

+  
**vichyssoise**

+  
**gravlax de saumon légèrement fumé**  
labneh au citron

+  
**muhammara & pain pita grillé**

### Boîte repas - 4 services pour 2 personnes @ 70\$

service 1

**terrinerie de joue de boeuf & foie gras**  
gel de framboise/canneberge - pickles de carottes/graines de moutarde

service 2

**crevettes de Sept-Îles**  
haricots verts - vinaigrette ravigote - pommes vertes - baba gannoush - laitue Birri

service 3

**risotto aux champignons des 400 Pieds**  
hydne corail - pleurotes - enoki - parmesan - poireaux - citron confit

service 4

**riz au lait de coco/chaï**  
pannacotta coco/passion - ananas - coriandre

+ une bouteille de vin (blanc, orange ou rouge)

= 105\$

# CHEZ VICTOIRE

## MENU POUR EMPORTER

SEMAINE DU 5 AVRIL 2021

### SECTION RESTO prêt à manger, tout chaud tout bon

**douzaine d'huîtres @ 20\$**

*déjà ouvertes pour vous - servies avec sauce cocktail & citron*

**1 section de crabe des neiges à décortiquer à la maison @ 21\$**

sauce cocktail - citron

**pain pita maison grillé 3 @ 5\$**

**frite maison @ 6\$**

mayo maison

**arancinis aux champignons 6 @ 13\$**

parmesan - pois verts - mayo épicée

**brocolis brûlés @ 9\$**

citron confit - sésame - bouillon de soya - parmesan

**poireaux vinaigrette @ 11\$**

noix de pin - graines de moutarde

**haricots verts amandines @ 10\$**

beurre de wakamé - amandes

**salade de tomates @ 10\$**

edamame - noix de pin - pain fumé - balsamique blanc

**mozzarella di bufala de chez Maciocia @ 19\$**

poireaux vinaigrette - jaune d'oeuf fumé - graines de moutarde - pita maison

**calamars frits @ 15\$**

mayonnaise épicée/limée

**le classique chou-fleur rôti de Chez Victoire @ 18\$**

bacon - noisette - chimichurri - citron - truffe

**chirashi au thon rouge @ 21\$**

oignons verts - pomme paille - concombre - riz - kimchi

**pieuvre grillée @ 22\$**

sauce tomate fumée - moules - pickles de champignons - fenouil - pois verts

**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 brune et choix de purée de pomme de terre ou frites

**gnocchis de pomme de terre au crabe des neiges 29\$**

sauce bisque - champignons des 400 Pieds - brocolis - estragon - crumble - parmesan

**guédilles de crabe des neiges & crevettes 2 @ 25\$**

mayo à l'estragon - oignons verts - gomasio/sésame - poireaux frits  
servi avec frites

**kibbeh nayyeh au boeuf (tartare syrien) @ p. 17\$ ou \*gr. 25\$**

noix de pin - menthe - boulgour - piment d'Alep - sumac - endives

*\*la grande portion est servie avec frites*

**keftas de boeuf grillés (3) @ 22\$**

muhammara - purée de pomme de terre - brocolis

**le classique burger de smoked meat @ 16\$**

moutarde fumée - pickles de concombre & oignon - laitue - servi avec frites

**poutine de chez victoire 1@12\$ ou 2@17\$**

smoked meat - fromage en grain St. Guillaume - sauce brune

## SPÉCIAL CRABE DES NEIGES boîte pour 2p. @ 95\$

**2 sections de crabe des neiges à décortiquer à la maison**

sauce cocktail - beurre à l'ail - citron

+

**2 guédilles de crabe des neiges & crevettes de Sept-Îles**

mayo à l'estragon - oignons verts - poireaux frits

+

**pommes de terre Gabrielle façon tostones**

mayo à la truffe & à l'ail noir

+

**haricots verts au beurre de wakamé**

+

**poireaux vinaigrette**

+

**olives marinées au zaatar/citron**

+

**2 moelleux au chocolat**