



CAFÉ & BOUTIQUE

Gourmandises des Fêtes

Sur votre table,
 Boulangerie artisanale Ebou
 Boulangerie 2 gars dans l'pétrin
 Huilerie Koura

Saucisses et Saucisson
 Deux par deux macarons
 Mam'zelle Joséphine
 La bonté d'la pomme
 Le petit chaperon rouge
 Lotus
 Bibec
 Etc, etc, etc



981 CHEMIN DES HAUTEURS, ST-HIPPOLYTE
 450-224-9494 info@chezhippolyte.ca



Horaire des Fêtes

Jeudi 21 décembre	7h à 19h
Vendredi 22 décembre	7h à 19h
Samedi 23 décembre	8h30 à 17h
Dimanche 24 décembre	8h30 à 16h
Lundi 25 décembre	Fermé Joyeux Noël!
Mardi 26 décembre	Fermé
Mercredi 27 décembre	7h à 18h
Jeudi 28 décembre	7h à 18h
Vendredi 29 décembre	7h à 18h
Samedi 30 décembre	8h30 à 17h
Dimanche 31 décembre	8h30 à 16h
Lundi 1er au vendredi 5 janvier	Fermé Bonne année! Semaine de vacances!
Samedi 6 janvier	On fête les Rois! 8h30 à 17h

Nous acceptons uniquement les commandes données par courriel ou en personne, à la boutique. Aucun texto ne pourra être traité. Pour les plateaux, prévoir un délai de 72 heures pour toute commande de 4 personnes et plus. Date limite pour commander: 12 décembre.

PLATS À RÉCHAUFFER

- Prix variable **Pâté au poulet** 4 à 6 pers. Prévoir 40 minutes de cuisson.
- Prix variable **Pâté à la viande** (porc et boeuf) 4 à 6 pers. Prévoir 40 minutes de cuisson.
- Prix variable **Tourte au canard** 4 à 6 pers. Prévoir 40 minutes de cuisson.

35 \$ **Tourtère du lac** 3 à 4 pers.
 Entreprise artisanale Le Gars du Lac
 Prévoir une cuisson de 6 à 7 heures



PLATEAUX GOURMANDS SALÉS FROIDS, décorés et prêts à servir

- 39.95 Le Morency pour 2 pers.:
Fromages (2), Charcuteries (3), accompagnements, hors d'oeuvres et pain
- 99.95 L'Achigan pour 4 à 6 pers.:
Fromages (4), Charcuteries (3), accompagnements, hors d'oeuvres, chocolats fins et pain
- 219.95 L'Achigan pour 10 à 12 pers.:
Fromages (5), Charcuteries (4), accompagnements, hors d'oeuvres, chocolats fins et pain
- 84.95 L'Echo pour 8 à 10 pers.:
1 salade (brocoli et chou-fleur ou pomme de terre BBQ), fromages (3), Charcuteries (3), hors d'oeuvres et pain
- 74.95 L'Apéro d'Hippolyte pour 4 à 6 pers.:
Noix et olives de Huilerie Koura, crudités, craquelins gourmets de Bibec, mouillette avec balsamique de Surette, 1 baguette
- 180.95 Le Grand Chic pour 3 à 4 pers.:
Foie gras torchon, bouchées de saumon fumé à l'érable, rilette de homard fumé, craquelins gourmets de Bibec, gelée de cidre de glace, pain brioché, chocolats fins et macarons

Taxes applicables en sus



Voici les produits
à commander
pour les 23 et 24 décembre.

Pour plus de choix ou
des quantités différentes
il y aura une belle variété en boutique.

Pains

Boulangerie 2 gars dans l'éclair (St-Jérôme)

- 3.25 Baguette
- 3.45 Baguette levain
- 5.90 Pain aux noix de grenoble
- 5.90 Sportif (noisettes et raisins)
- 6.25 Fougasses aux olives
- 6.35 P'tit Joe (pain brioiché au chocolat)
- 5.45 Choco-canneberge

Boulangerie artisanale Ebou (St-Sauveur)

- 5.50 Miche traditionnelle (avec levain)
- 5.95 Baguette canne de Noël
- 5.95 Baguette briochée viennoise chocolat
- 6.95 Carré abricots noisettes

Viennoiseries

- 17 6 croissants
- 19 6 chocolatines
- 20 6 danoises assorties
- 17 6 brioches canneberges
- 21 6 croissants fromage
- 23 6 croissants aux amandes

La boîte « Brunch de Mère-Noël »

12 viennoiseries assorties -
1 tartinade - 1 pain gourmand -
1 cadeau pour l'hôte

55\$

La boîte-repas « P'tit dej des Lutins »

Boîte individuelle contenant:
1 viennoiserie - fruits frais et yogourt -
confiture - fromage - charcuterie -
macaron

20\$_{tx}

Plateau « Vive la visite! »

Sélection de desserts confectionnés
par nos artisans québécois
dressés sur un plateau à étage décoré:
20 macarons, 20 biscuits gourmets, 12 baklavas,
chocolats fins et confiseries

90\$_{tx}



Spécial de Papa-Noël

1 tourtière - duo de salades - 1 tarte au sucre -
plateau de fromages et hors d'œuvres -
pain frais et croûtons - 6 eaux pétillantes Harrington
chocolats fins et macarons

4 à 6 personnes

125\$_{tx}

Bûches et gâteaux

La Moka, biscuit moelleux chocolaté, pralin feuilleté, mousse chocolat noir garnie d'un crémeux au café
4 à 5 pers. 26.95\$

La Framboise-Pistache, biscuit joconde aux pistaches, mousse framboise garnie d'un crémeux aux pistaches
4 à 5 pers. 26.95\$

La Mangue-Framboise, génoise vanille, gélifié aux framboises et mousse à la mangue
4 à 6 pers. 26.50\$
8 à 10 pers. 42.50\$

La Tout-Choco, génoise et crème au beurre chocolat
4 à 6 pers. 24.95\$
8 à 10 pers. 35.50\$

La Tonka-érable, dacquoise noisettes, feuilleté praliné, crémeux à l'érable et mousse au fèves tonka
4 à 6 pers. 27.95\$ *Quel goût, la fève de tonka?*
8 à 10 pers. 42.95\$ *Il rappelle la vanille et le cacao, intense et parfumé.*



Fête des Rois, samedi le 6 janvier

Galette des rois, pâte feuilletée et crème frangipane classique

2 pers. 10.00\$

6 pers. 32.00\$

Brioche des rois, brioche moelleuse à la fleur d'oranger

6 à 8 pers. 28.00\$

Réservez la vôtre!

