



Menu des Fêtes



Honneur aux artisans québécois!

Chez Hippolyte Café & Boutique
981 chemin des Hauteurs
Saint-Hippolyte
450-224-9494

info@chezhippolyte.ca

Plateaux de sandwichs



Nous garnissons nos plateaux de sandwichs de fruits frais, de crudités, de craquelins fins Bibec et de hors d'oeuvres de Huilerie Koura.

Plateau Le Gourmet

Sur baguettes, croissants et wrap

Jambon et brie

Jambon cheddar

Dinde fumée et brie

Aubergines farcies et cheddar vieilli (végé)

50 \$ 4 à 6 personnes

82 \$ 8 à 10 personnes

110 \$ 12 à 15 personnes

195 \$ 20 à 25 personnes

Plateau Le Chic

Sélection de wraps garnis de rillettes de la mer: crevettes coriandre, truite fumée et crabe.

Bouchées de saumon fumé artisanal, crudités et hors d'oeuvres

55 \$ 4 à 6 personnes

125 \$ 12 à 15 personnes

Plateau Pointes aux oeufs

Sélection de pointes aux salades aux oeufs déclinées en trois variétés: paprika fumé, fines herbes et classique accompagné de grignotines et crudités

45 \$ 4 à 6 personnes

95 \$ 12 à 15 personnes



Salades décorées



Nous garnissons nos bols de salade de crudités à partager !

6.50 \$ / personne (Moins de 12)
5.55 \$ / personne (Entre 12 et 25)
5.00 \$ / personne (25 et +)

Salade de carottes

Carottes, raisins, graines de citrouille, oignons verts

Salade de betteraves

Betteraves, pommes, sirop d'érable, céleri

Salade de pommes de terre jardinière

Pommes de terre, céleri, oignon rouge, poivrons, mayonnaise, fines herbes

Salade de pâtes au goberge

Pâtes, goberge, oignons verts, céleri, thym frais, câpres

Salade de pâtes jardinières

Pâtes, céleri, oignon rouge, poivrons, tomates cerises, courgettes, fines herbes

Salade de brocoli et chou-fleur

Brocoli, chou-fleur, oignons rouges, canneberges, herbes et épices

Salade de pommes

Pommes, céleri, raisins, petits fruits, raisins secs, sauce yogourt-mayo, oignons verts

Salade pâtes à la grecque

Pâtes, huile d'olive, courgettes, tomates cerises, oignons rouges, courgettes, olives noires, herbes et épices

Salade de légumineuse

Mélange de légumineuses, huile d'olive, vinaigre de riz, épices indiennes, oignons rouges, tomates cerises, courgettes, raisins secs



Plateau salade de fruits

Salade de fruits selon les variétés disponibles accompagnée de miel ou de sirop d'érable

45\$ 4 à 6 personnes



Plateau bruschetta

Salade de tomates aux fines herbes accompagnée de croûtons maison, olives, crudités et fromage Grillou

55 \$ 4 à 6 personnes



Plateaux festifs



Plateau Québécois

Sélection de fromages et charcuteries avec tous les accompagnements: confit, gelée, hors d'œuvres, fruits frais et noix

45\$ 2 personnes

70 \$ 4 à 6 personnes

140\$ 12 à 15 personnes

*Le plateau Québécois
est toujours accompagné
de pains frais et
de craquelins artisanaux*



Plateau Réunion déjeuner

Sélection de muffins santé, de cakes et de biscuits accompagnés de fruits frais et fromage

45 \$ 4 à 6 personnes

95\$ 12 à 15 personnes

Plateau Brunch

Sélection de viennoiseries, de fromages, de charcuteries, de confiture, œufs durs et chocolats

65\$ 2 personnes

120 \$ 4 à 6 personnes

250\$ 12 à 15 personnes

Plateau Yogourt Douceur

Verrines de yogourt nature nappé de miel forestier, fruits frais, noix et bouchées de cake maison

24\$ 2 personnes

60 \$ 4 à 6 personnes

120\$ 12 à 15 personnes

*Avec une touche
des Fêtes !*



Menus Clés en main



Simple mais Bon

Minimum 20 personnes - 20 \$ / personne

Plateaux de fromages, fruits, pains frais et craquelins

Plateau Sandwichs Pointes aux oeufs

Salade de pâtes jardinières

Salade de brocoli et chou-fleur

Plateau de cakes maison et biscuits fins

Buffet Sympa

Minimum 20 personnes - 34 \$ / personne

Plateaux de fromages, fruits, pains frais et craquelins

Plateaux de sandwichs assortis, viande et végé

Sur baguettes, croissants et wraps

Plateau Sandwichs Pointes aux oeufs

Salade de pâtes jardinières

Salade de brocoli et chou-fleur

Salade de pomme de terre

Cornets de chips artisanales

Plateau de cakes maison et biscuits fins

La Collation Jasette

Minimum 20 personnes - 23 \$ / personne

Sélection de muffins santé, de cakes et de biscuits

Cornets de chips artisanales

Plateaux de fromages et fruits

Plateaux de légumes croquants et trempettes assorties

Le Dernière Minute

Petit buffet pour 4 à 6 personnes - 150 \$

Fromages, charcuteries et leurs accompagnements

Pains frais et craquelins

Salades et hors d'oeuvres

Dessert

Choix du chef

On vous prépare une petite bouffe

qui vous fera découvrir de belles saveurs !

Le menu Dernière Minute peut se commander
la veille avant 15 heures !



Pains et viennoiseries

Pour vos événements ,
pensez à réserver vos pains et viennoiseries.
Les quantités et variétés seront limitées en boutique.

Desserts



Table à desserts des Lutins

Bûche, gâteau aux fruits,
tartelettes aux fraises, paris-brest, macarons,
assiette de biscuits Bibec et confiseries

**115\$ pour 10 à 12 personnes
200 \$ pour 20 à 25 personnes**

*Zue du local,
du québécois !*

Table du brunch de Mère-Noël

Quiche, viennoiseries,
miel et caramel,
plateau de *panettone* et gâteau aux fruits artisanaux
salade de pommes, salade de brocoli canneberges
fromages et charcuteries fines,
biscuits, chocolats et fudges,
saumon fumé et rillettes,
pain aux noix, pain figues et romarin, fougasse olives, baguette

**275\$ pour 8 à 10 personnes
485 \$ pour 20 à 25 personnes**



Horaires des Fêtes

Lundi 22 décembre	7h à 18h
Mardi 23 décembre	7h à 18h
Mercredi 24 décembre	7h à 15h
Jeudi 25 décembre	Fermé - <i>Joyeux Noël</i>
Vendredi 26 décembre	Fermé
Samedi 27 décembre	8h30 à 16h
Dimanche 28 décembre	8h30 à 16h
Lundi 29 décembre	8h30 à 16h
Mardi 30 décembre	8h30 à 16h
Mercredi 31 décembre	8h30 à 14h
Jeudi 1er janvier	Fermé - <i>Bonne Année 2026 !</i>
Vendredi 2 janvier	Fermé
Samedi 3 janvier	Fermé
Dimanche 4 janvier	Fermé
Lundi 5 janvier	9h à 16h

*Meilleurs voeux,
chers clients,
avec ceux et celles
que vous aimez !*