



# *Menu des Fêtes*



*Honneur aux artisans québécois!*

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

[info@chezhippolyte.ca](mailto:info@chezhippolyte.ca)

# Plateaux de sandwiches



*Nous garnissons nos plateaux de sandwiches 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 grignottines  
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 gorgonzola

Pâtes, gorgonzola, 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, oeufs 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 végété  
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**

*2ue 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**



# Horaire 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 !*