

RESTAURANT

# LE LIMONADER

Restaurant - Boucherie - Entreprise familiale

APPORTEZ VOTRE *vin & bière*

722, rue Notre-Dame Ouest, Victoriaville – 819 752-9735

**REPAS PRÊT-À-CUISINER TOUT INCLUS** : Nos viandes, poissons et fruits de mer de qualité supérieure sont assaisonnés ou marinés et ensuite préparés et cuits comme nous avons l'habitude de le faire à notre restaurant depuis 12 ans! Ils sont emballés sous vide pour plus de saveur et de fraîcheur.

*Exemple de tout inclus : repas poulet, 2 demi-poitrines, 3-4 oz, extra riz*



*Que vous soyez seul, en couple ou en famille, qu'il s'agisse d'un repas de semaine, de fin de semaine ou pour une occasion spéciale, nous avons le repas qui vous convient.*

***PASSEZ VOTRE COMMANDE PAR TÉLÉPHONE AU MOINS 24 HEURES À L'AVANCE ET VENEZ LA CHERCHER LE JOUR QUI VOUS CONVIENT, APRÈS 14 H.***

***722, RUE NOTRE-DAME OUEST À VICTORIAVILLE  
819 752-9735***

**AVANTAGES :**

- Très facile à cuisiner avec un minimum d'effort et de temps.
- De 15 à 30 minutes suffisent pour préparer votre repas.
- Vous avez seulement le ou les aliments principaux à faire cuire.
- Nous cuisinons les sauces et accompagnements pour vous.
- Il n'y a aucune perte reliée à la préparation.
- Vous récolterez tous les lauriers.

***INCLUS ET FRAICHEMENT CUISINÉS POUR CHAQUE REPAS CHOISI :***

- SALADE D'INSPIRATION SAUCE RANCH OU SALADE DE FUSILLI AUX LÉGUMES OU LÉGUMES DU MOMENT.
- RIZ AUX LÉGUMES OU POMMES DE TERRE FRAÎCHES ÉPICÉES (PARMENTIÈRES ÉPICÉES).
- SAUCE BORDEAUX OU AUX 5 POIVRES POUR LES GRILLADES.
- SAUCE TARTARE ET ALGUES MARINES POUR LES POISSONS AUX 3 ÉPICES.
- CRÈME POSÉIDON OU BEURRE À L'AIL POUR LES CREVETTES SAUVAGES.

## MÉTHODE DE CUISSON SUGGÉRÉE À LA FIN DE CE MENU

*Nos délicieux repas de **poitrine de poulet frais et mariné maison** sont rapidement devenus un classique à notre restaurant.*

### **INCLUS ET FRAICHEMENT CUISINÉS POUR CHAQUE REPAS CHOISI :**

- SALADE D'INSPIRATION SAUCE RANCH OU SALADE DE FUSILLI AUX LÉGUMES OU LÉGUMES DU MOMENT.
- RIZ AUX LÉGUMES OU POMMES DE TERRE FRAÎCHES ÉPICÉES (PARMENTIÈRES ÉPICÉES).
- SAUCE BORDEAUX OU AUX 5 POIVRES.

**TEMPS MOYEN DE PRÉPARATION : 15 à 20 minutes**

**Prix par personne**

NO : 01	1 demi-poitrine de poulet frais du Québec, mariné, 4 oz	8,50 \$
NO : 02	2 demi-poitrines de poulet frais du Québec, mariné, 4 oz	12 \$
NO : 03	1 demi-poitrine de poulet 4 oz et 5 crevettes sauvages	15,50 \$
NO : 04	2 demi-poitrines de poulet 4 oz et 5 crevettes sauvages	19 \$

*Nos fameux repas de **filet mignon de porc frais, mariné maison...**  
**UN MUST** à notre restaurant!*

### **INCLUS ET FRAICHEMENT CUISINÉS POUR CHAQUE REPAS CHOISI :**

- SALADE D'INSPIRATION SAUCE RANCH OU SALADE DE FUSILLI AUX LÉGUMES OU LÉGUMES DU MOMENT.
- RIZ AUX LÉGUMES OU POMMES DE TERRE FRAÎCHES ÉPICÉES (PARMENTIÈRES ÉPICÉES).
- SAUCE BORDEAUX OU AUX 5 POIVRES.

**TEMPS MOYEN DE PRÉPARATION : 15 à 20 minutes**

**Prix par personne**

NO : 05	Filet mignon de porc frais du Québec, mariné, 4 oz	8,50 \$
NO : 06	Filet mignon de porc frais du Québec, mariné, 8 oz	12 \$
NO : 07	Filet mignon de porc 4 oz et 5 crevettes sauvages	15,50 \$
NO : 08	Filet mignon de porc 8 oz et 5 crevettes sauvages	19 \$

*Nos légendaires repas de **côtes levées maison** cuites durant 7h30 sont un classique à notre restaurant.*

**INCLUS ET FRAICHEMENT CUISINÉS POUR CHAQUE REPAS CHOISI :**

- SALADE D'INSPIRATION SAUCE RANCH OU SALADE DE FUSILLI AUX LÉGUMES OU LÉGUMES DU MOMENT.
- RIZ AUX LÉGUMES OU POMMES DE TERRE FRAÎCHES ÉPICÉES (PARMENTIÈRES ÉPICÉES).
- SAVEURS AU CHOIX : **SUD-OUEST, SUCRÉE, FUMÉE OU BUFFALO.**

**TEMPS MOYEN DE PRÉPARATION : 15 à 20 minutes**

**Prix par personne**

NO : 09	Demi-côte levée maison	15 \$
NO : 10	Côte levée maison complète	25 \$
NO : 11	Quart de côte levée et 5 crevettes sauvages	17 \$
NO : 12	Demi-côte levée et 5 crevettes sauvages	22 \$

*Nos fameux repas de **bavette de surlonge de bœuf Angus AAA+** frais, vieilli entre 35 et 45 jours et soigneusement assaisonné maison... **UN MUST** depuis bientôt 13 ans!*

*Cuisson suggérée : **saignant à médium saignant***

**INCLUS ET FRAICHEMENT CUISINÉS POUR CHAQUE REPAS CHOISI :**

- SALADE D'INSPIRATION SAUCE RANCH OU SALADE DE FUSILLI AUX LÉGUMES OU LÉGUMES DU MOMENT.
- RIZ AUX LÉGUMES OU POMMES DE TERRE FRAÎCHES ÉPICÉES (PARMENTIÈRES ÉPICÉES).
- SAUCE BORDEAUX OU AUX 5 POIVRES.

**TEMPS MOYEN DE PRÉPARATION : 15 à 20 minutes**

**Prix par personne**

NO : 13	1 bavette de bœuf Angus AAA+ 6 à 7 oz	14 \$
NO : 14	2 bavettes de bœuf Angus AAA+ 6 à 7 oz	23 \$
NO : 15	1 bavette de bœuf Angus AAA+ 6 à 7 oz et 5 crevettes sauvages	21 \$
NO : 16	2 bavettes de bœuf Angus AAA+ 6 à 7 oz et 5 crevettes sauvages	30 \$

*Nos fameux repas de **faux filet de bœuf Angus AAA+ frais**, vieilli entre 35 et 45 jours et soigneusement assaisonné maison... UN MUST depuis bientôt 13 ans!*

*Cuisson suggérée : **saignant à médium***

**INCLUS ET FRAICHEMENT CUISINÉS POUR CHAQUE REPAS CHOISI :**

- SALADE D'INSPIRATION SAUCE RANCH OU SALADE DE FUSILLI AUX LÉGUMES OU LÉGUMES DU MOMENT.
- RIZ AUX LÉGUMES OU POMMES DE TERRE FRAÎCHES ÉPICÉES (PARMENTIÈRES ÉPICÉES).
- SAUCE BORDEAUX OU AUX 5 POIVRES.

**TEMPS MOYEN DE PRÉPARATION : 15 à 20 minutes**

**Prix par personne**

NO : 17	Faux filet de bœuf Angus AAA+, 8-10 oz ou ½ po d'épaisseur	20,50 \$
NO : 18	Faux filet de bœuf Angus AAA+, 12-14 oz ou ¾ po d'épaisseur	25,50 \$
NO : 19	Faux filet de bœuf Angus AAA+, 8-10 oz et 5 crevettes sauvages	27,50 \$
NO : 20	Faux filet de bœuf Angus AAA+, 12-14 oz et 5 crevettes sauvages	32,50 \$

*Nos fameux repas de **filet mignon de bœuf Angus AAA+ frais**, vieilli entre 35 et 45 jours, soigneusement assaisonné maison et bardé de bacon... UN MUST depuis bientôt 13 ans!*

*Cuisson suggérée : **médium saignant à médium***

**INCLUS ET CUISINÉS FRAIS POUR CHAQUE REPAS CHOISI :**

- SALADE D'INSPIRATION SAUCE RANCH OU SALADE DE FUSILLI AUX LÉGUMES OU LÉGUMES DU MOMENT.
- RIZ AUX LÉGUMES OU POMME DE TERRE FRAÎCHE ÉPICÉE (PARMENTIÈRES ÉPICÉES).
- SAUCE BORDEAUX OU AUX 5 POIVRES.

**TEMPS MOYEN DE PRÉPARATION : 15 à 20 minutes**

**Prix par personne**

NO : 21	1 filet mignon de bœuf Angus AAA+ 6 oz	19,50 \$
NO : 22	2 filets mignons de bœuf Angus AAA+ 6 oz	34 \$

NO : 23	1 filet mignon de bœuf Angus AAA+ 6 oz et 5 crevettes sauvages	26,50 \$
NO : 24	2 filets mignons de bœuf Angus AAA+ 6 oz et 5 crevettes sauvages	41 \$

*Nos fameux repas d'aiglefin aux 3 épices secrètes, un classique qui fait jaser depuis bientôt 13 ans!*

**INCLUS ET FRAICHEMENT CUISINÉS POUR CHAQUE REPAS CHOISI :**

- SALADE D'INSPIRATION SAUCE RANCH OU SALADE DE FUSILLI AUX LÉGUMES OU LÉGUMES DU MOMENT.
- RIZ AUX LÉGUMES OU POMMES DE TERRE FRAÎCHES ÉPICÉES (PARMENTIÈRES ÉPICÉES).
- SAUCE TARTARE ET ALGUES MARINES.

**TEMPS MOYEN DE PRÉPARATION : 15 à 20 minutes**

**Prix par personne**

NO : 25	1 aiglefin aux 3 épices secrètes 5 oz	13,50 \$
NO : 26	2 aiglefins aux 3 épices secrètes 5 oz	22 \$
NO : 27	1 aiglefin aux 3 épices secrètes 5 oz et 5 crevettes sauvages	20,50 \$
NO : 28	2 aiglefins aux 3 épices secrètes 5 oz et 5 crevettes sauvages	29 \$

*Nos fameux repas de doré aux 3 épices secrètes, un classique qui fait jaser depuis bientôt 13 ans!*

**INCLUS ET FRAICHEMENT CUISINÉS POUR CHAQUE REPAS CHOISI :**

- SALADE D'INSPIRATION SAUCE RANCH OU SALADE DE FUSILLI AUX LÉGUMES OU LÉGUMES DU MOMENT.
- RIZ AUX LÉGUMES OU POMMES DE TERRE FRAÎCHES ÉPICÉES (PARMENTIÈRES ÉPICÉES).
- SAUCE TARTARE ET ALGUES MARINES.

**TEMPS MOYEN DE PRÉPARATION : 15 à 20 minutes**

**Prix par personne**

NO : 29	1 filet de doré aux 3 épices secrètes 6-8 oz	14,50 \$
NO : 30	2 filets de doré aux 3 épices secrètes 6-8 oz	24 \$
NO : 31	1 filet de doré aux 3 épices secrètes 6-8 oz et 5 crevettes sauvages	21,50 \$
NO : 32	2 filets de doré aux 3 épices secrètes 6-8 oz et 5 crevettes sauvages	31 \$

*Nos fameux repas de **saumon aux 3 épices secrètes**, un classique qui fait jaser depuis bientôt 13 ans!*

**INCLUS ET FRAICHEMENT CUISINÉS POUR CHAQUE REPAS CHOISI :**

- SALADE D'INSPIRATION SAUCE RANCH OU SALADE DE FUSILLI AUX LÉGUMES OU LÉGUMES DU MOMENT.
- RIZ AUX LÉGUMES OU POMMES DE TERRE FRAÎCHES ÉPICÉES (PARMENTIÈRES ÉPICÉES).
- SAUCE TARTARE ET ALGUES MARINES.

**TEMPS MOYEN DE PRÉPARATION : 15 à 20 minutes**

**Prix par personne**

NO : 33	1 filet de saumon aux 3 épices secrètes 6-7 oz	14,50 \$
NO : 34	2 filets de saumon aux 3 épices secrètes 6-7 oz	24 \$
NO : 35	1 filet de saumon aux 3 épices secrètes 6-7 oz et 5 crevettes sauvages	21,50 \$
NO : 36	2 filets de saumon aux 3 épices secrètes 6-7 oz et 5 crevettes sauvages	31 \$

*Nos légendaires repas de **crevettes sauvages... UN MUST** qui fait jaser depuis bientôt 13 ans!*

**INCLUS ET FRAICHEMENT CUISINÉS POUR CHAQUE REPAS CHOISI :**

- SALADE D'INSPIRATION SAUCE RANCH OU SALADE DE FUSILLI AUX LÉGUMES OU LÉGUMES DU MOMENT.
- RIZ AUX LÉGUMES OU POMMES DE TERRE FRAÎCHES ÉPICÉES (PARMENTIÈRES ÉPICÉES).
- SAUCE TARTARE ET ALGUES MARINES.

**TEMPS MOYEN DE PRÉPARATION : 15 à 20 minutes**

**Prix par personne**

NO : 37	7 crevettes sauvages Saveurs au choix : À L'AIL (POSÉIDON), THAÏ, SHANGHAI OU TÉRIYAKI	13 \$
NO : 38	14 crevettes sauvages Saveurs au choix : À L'AIL (POSÉIDON), THAÏ, SHANGHAI OU TÉRIYAKI	21 \$

## Guide de cuisson de base

REPAS PRÊT-À-CUISINER TOUT INCLUS

### POITRINE DE POULET :

- **À LA POÊLE**, cuire les morceaux dans un peu de beurre ou d'huile végétale à feu moyen, environ 3 à 4 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que le poulet soit bien doré à l'extérieur et blanc à l'intérieur.
- **AU CHARCOAL**, cuire les morceaux directement sur la grille de chaque côté, jusqu'à ce que le poulet soit bien doré à l'extérieur et blanc à l'intérieur.

### FILET MIGNON DE PORC :

- **À LA POÊLE**, cuire les morceaux dans un peu de beurre ou d'huile végétale à feu moyen, environ 3 à 4 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que le porc soit grillé à l'extérieur et rosé à l'intérieur.
- **AU CHARCOAL**, cuire les morceaux directement sur la grille de chaque côté, jusqu'à ce que le porc soit doré à l'extérieur et rosé à l'intérieur.

### CÔTES LEVÉES DE PORC :

- **AU MICRO-ONDE**, chauffer 2 à 3 minutes. Lorsque bien chaude, verser la sauce à côte choisie et réchauffer à nouveau environ 20 à 30 secondes.
- **AU FOUR**, recouvrir avec du papier aluminium et chauffer à 350 °F environ 15 à 20 minutes. Lorsque bien chaude, verser la sauce à côte choisie et réchauffer à nouveau environ 4 à 5 minutes.
- **AU CHARCOAL**, recouvrir avec du papier aluminium et chauffer environ 15 à 20 minutes sur la grille du haut. Lorsque bien chaude, verser la sauce à côte choisie et réchauffer à nouveau environ 4 à 5 minutes.



#### **BAVETTE DE BŒUF ANGUS AAA+ :**

- **À LA POÊLE**, cuire dans un peu de beurre ou d'huile végétale à feu moyen, environ 3 à 4 minutes de chaque côté, jusqu'à la cuisson désirée (cuisson suggérée : médium-saignant).  
Attention! La cuisson maximale devrait être médium, car si trop cuite elle deviendra dure.
- **AU CHARCOAL**, cuire directement sur la grille de chaque côté, jusqu'à la cuisson désirée (cuisson suggérée : médium-saignant).  
Attention! La cuisson maximale devrait être médium, car si trop cuite elle deviendra dure.

#### **FILET MIGNON DE BŒUF ANGUS AAA+ :**

- **À LA POÊLE**, cuire dans un peu de beurre ou d'huile végétale à feu moyen de chaque côté, jusqu'à la cuisson désirée (cuisson suggérée : médium saignant à médium).
- **AU CHARCOAL**, cuire directement sur la grille de chaque côté, jusqu'à la cuisson désirée (cuisson suggérée : médium saignant à médium).

#### **FAUX FILET DE BŒUF ANGUS AAA+ :**

- **À LA POÊLE**, cuire dans un peu de beurre ou d'huile végétale à feu moyen de chaque côté, jusqu'à la cuisson désirée (cuisson suggérée : médium saignant à médium).
- **AU CHARCOAL**, cuire directement sur la grille de chaque côté, jusqu'à la cuisson désirée (cuisson suggérée : médium saignant à médium).

#### **AIGLEFIN, DORÉ ET SAUMON AUX 3 ÉPICES SECRÈTES :**

- **AU FOUR**, cuire à 385 °F sur une tôle à biscuits, idéalement recouverte d'un papier parchemin (la peau du poisson en dessous, s'il y a lieu). Pour l'aiglefin et le doré, le temps de cuisson est d'environ 5 à 7 minutes, et pour le saumon, d'environ 7 à 9 minutes.

#### **CREVETTES SAUVAGES :**

- **AU FOUR**, après avoir vidé le contenu du sac sous vide dans un plat en Pyrex peu profond, cuire à 385 °F environ 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient blanches à l'intérieur.
- **À LA POÊLE**, cuire à feu moyen-fort dans un peu de beurre à l'ail ou d'huile végétale 2 à 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient blanches à l'intérieur et croustillantes.
- **AU CHARCOAL**, cuire directement sur la grille de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées à l'extérieur et blanches à l'intérieur. Au besoin, badigeonner avec du beurre à l'ail fondu.