



*Bread crusted baby artichoke hearts
stuffed with goat cheese*

Table d'hôte \$29.95

Straciatella ou/

Salade d'épinards et mandarines et sa
vinaigrette piquante à l'orange

Caille farcie au foie gras et aux pruneaux et
échalottes

Purée de panais et pâtisseries

Bûchette

Straciatella or/

Spinach and mandarin salad with orange
habanero vinaigrette

Quail stuffed with foie gras and prunes
with shallots au jus

Parsnip purée and patty pans

Bûchette

Repas Express - On the Go

Tourtière 9" \$18.95

Boeuf/Beef

Cuisse de Dinde \$15.95

Rôti au jus

Turkey Leg Slow roasted au jus

Cuisse de canard confit \$13.95

A l'orange et au romarin

Duck confit with orange and rosemary

Ragoût de boulettes \$12.95

Boeuf et porc /Beef & pork

Cadeaux Gourmants Edible Gifts

Sablés - Shortbread

Rocher coco - Macaroon

Gâteau aux fruits - Fruit Cake

Pain d'épices - Gingerbread

Meringues

Truffes - Truffles

Sapin chocolat - Chocolate tree

Coffee Syrups - Arômes à Café

Et plus encore and much more...



Menu des Fêtes

Holiday Menu

Open 7 days a week
Ouvert tous les jours

Commandez dès maintenant

Order now

(613) 789-7172

info@olivechili.com



Hors-d'œuvre – Savouries

\$28.00/dz

Mousse de foie de volaille
Canapés au Foie gras porto
Feuilletés aux fruits de mer
Gravlak de saumon à l'aneth/Dill
salmon gravlak
Croquettes de crabe/Crab cakes

Salades/Salads

\$25.00/kg

Pieuvre /Octopus
Lentilles et crevettes/Lentil & shrimps
Chou frisé/Kale
Magret de canard/Duck breast

Accompagnement/Sides

\$4.95/pers

Gratin dauphinois
Sauté de Champignons
forestiers/Seared Wild
mushrooms
Haricots verts Amandines/ Green
string beans
Râpé de patates douces et
courges/Sweet potatoes &
zucchini galette
Riz festif Basmati/Festive Rice

Entrées - Main Courses

Roulé de dinde marrons et canneberges
Pommes de terre grelots rouges
Carottes arc-en-ciel glaçées/
Stuffed Turkey Roll chestnuts &
cranberries
Mini Red Roasted potatoes
Honey glazed heirloom carrots
\$18.95/pers.

Côtelettes d'agneau à la dijonnaise
Légumes racines rôtis glace balsamique
Melon d'eau/
Dijon roasted Rack of lamb
Roasted root vegetable balsamic glaze
Watermelon ball
\$24.95/pers.

Poitrine de poulet farcie aux champignons,
épinards et fromage suisse nappée de
sauce au vin blanc et ail
Risotto aux petits légumes/
Stuffed chicken breast with cremini
mushroom, spinach & Swiss cheese in a
white wine garlic sauce
Vegetable risotto
\$17.95/pers.

*Let our in-house Chefs take
care of your guests and you.*



Bûches de Noël

Yule Logs

4-6 \$25.95 6-8 \$32.95 8-10 \$37.95

Balthazar

- ✓ Biscuit noisette, mousse noisette
caramel beurre salé, chocolat et
noisettes caramélisées/Hazelnut
roll, hazelnut mousse, salty
caramel butter, chocolate and
caramelized hazelnuts

Mousse Caramel

- ✓ Génoise vanilla, mousse caramel,
crème au beurre, amandes
/Vanilla sponge, caramel mousse,
butter cream, almonds

Black Forest

- ✓ Génoise chocolat, cerises noires,
Chantilly/chocolate roll, black
cherries, Chantilly cream

Jessie

- ✓ Génoise vanille, mousse aux
framboises et mangues/Vanilla
sponge, raspberry and mango
mousse.

Sans Lactose/Lactose-free

Chocolat noir

- ✓ Roulade chocolat, mousse
chocolat, framboises/Chocolate
roll, chocolate mousse, raspberries