MAGAZINE GOURMAND . *GOURMET MAGAZINE*

Hiver 2021 . *Winter 2021*

FÊTES ET PÂTISSERIE :
DUO PARFAIT
A PASTRY-PERFECT
HOLIDAY

DE L'APÉRO AU BRUNCH :
AYEZ L'ESPRIT EN PAIX
FROM COCKTAILS TO BRUNCH:
LET US DO THE COOKING

DES CADEAUX D'HÔTES
GOURMANDS À SOUHAIT
GOURMET GIFTS
HOSTS WILL LOVE

Tous les prix affichés dans cette brochure sont en vigueur du 2 décembre 2021 au 5 janvier 2022 inclusivement. Au-delà de ces dates, tous les prix sont modifiables sans préavis.
All prices shown in this brochure are valid from December 2, 2021, to January 5, 2022, inclusive. Beyond these dates, all prices are subject to change without notice.

© Société des alcools du Québec, 2007

* Prix régulier : 32,99 $ chacun. Pour 8 à 10 personnes. / Regular price: $32.99. For 8 to 10 people.

Inspirante pâtisserie
Inspiring pastry

Nous avons tous en tête l'odeur des pâtisseries chaudes sortant du four, quelques heures avant le temps des fêtes. Le parfum beurré et la texture croustillante des feuilletés ou la combinaison parfaite entre l'extérieur doré et l'intérieur moelleux d'une pâte à choux. C'est avec ces souvenirs en tête qu'Odessa vous propose un menu des fêtes unique, inspiré du meilleur de la pâtisserie, tout en gardant à l'esprit les goûts de la mer que vous aimez retrouver chez nous.
Sortez votre argenterie, invitez des êtres chers et savourez nos créations, du paris-brest au koulibiac en passant par les feuilletés aux fruits de mer et la bûche sushi, et remplissez les verres de Catarina, un vin aux notes subtiles de bois grillé et de fruits jaunes proposant une finale fraîche, minérale et complexe. Santé!

The tantalizing smell of pastry fresh out of the oven is a quintessential experience in the lead-up to the holidays. Like the buttery aroma and crisp texture of a laminated pastry or a choux pastry's perfect combination of golden exterior and soft insides. These special memories inspired Odessa's unique choice for a spectacular holiday menu that takes the best of all things pastry while showcasing the taste of the sea you expect from us.
Get out the silverware, invite your loved ones and savour our tasty creations, from Paris-Brest to coulibiac, and seafood-filled pastry shells to a sushi log. Fill your glasses with Catarina wine with its hints of smoked wood and yellow fruits and its fresh, mineral, complex finish. Cheers!

Chic apéro
Sophisticated cocktail hour

Autour d'un verre de vin, on trinque : quel plaisir de se revoir ! On prend des nouvelles, on célèbre les succès et on chérit le moment présent. Sans oublier les délicates bouchées de la mer !
Pour amorcer les festivités, misez sur le classique plateau d'huîtres Gipsy ou, pour la découverte, sur le coffret Éphémère La sélection des chefs, en toute fraîcheur. C'est vous l'invité ? Apportez un coffret-cadeau de caviars et vous comblerez vos hôtes de bonheur.

Raise your glass and toast to the joy of being together! This is a great opportunity to get caught up on everyone's news, celebrate accomplishments and cherish the time together. And don't forget the delicate and delicious seafood appetizers!
Get the festivities off to a great start with the classic platter of Gipsy oysters, or take the road to discovery with our Éphémère La sélection des chefs tasting box—both as fresh as you would expect. Are you the guest? Bring a caviar gift box to fill your hosts with joy.

1. **Coffret** / Tasting box
Éphémère La sélection des chefs **36 un.**,
Promo : 49,99 $ /
Rég. : 59,99 $
2. **Plateau d'huîtres Gipsy**
Gipsy oysters platter
24 un., 39,99 $
48 un., 69,99 $
Boîte 100 un.,
Promo 99 $ /
Rég. : 109,99 $
3. **Paris-brest au saumon fumé**
Smoked salmon Paris-Brest
6–8 portions,
Promo : 28,99 $ /
Rég. : 32,99 $

Pour accompagner vos huîtres Gipsy, véritables bijoux du Nouveau-Brunswick, optez pour le Catarina rouge. Complexe et précis en bouche, ce vin portugais doté d'une structure ferme et élégante, qui rappelle des saveurs de fruits rouges assortis de notes grillées, est parfait pour souligner la fine salinité des huîtres lorsque cuisinées à la Rockefeller. Essayez notre boîte de 100 huîtres Gipsy pour l'occasion.

Accompany your Gipsy oysters—gems from the New Brunswick coast—with the Catarina red. A Portuguese wine with a complex and precise finish, an elegant and strong structure and subtle notes of smoke and red berries, this red brings out the delicate salinity of oysters Rockefeller. Try our box of 100 Gipsy oysters for the occasion!

 © Société des alcools du Québec, 2007

ENTRÉES EN BEAUTÉ
START OFF RIGHT

Odessa Poissonnier a tout ce qu'il faut pour séduire vos invités avec ses savoureuses propositions d'entrées. Envie d'épater la galerie ? Servez un généreux vol-au-vent aux fruits de mer. Cette combinaison entre nos nouveaux feuilletés et notre délicieuse sauce des Îles, un mélange de crabe, homard, pétoncles et crevettes nordiques, fera des heureux !

Odessa Poissonnier has just what you need to tempt your guests with delicious choices. You want to impress them ? Serve our generous seafood vol-au-vent. The happy combination of our new flaky pastry and our exquisite Island sauce, a mix of crab, lobster, scallops and Nordic shrimp, will get you nothing but praise!

Promotion

*** 4,99 $** / portion

Duo vol-au-vent et sauce des Îles
Vol-au-vent and Island sauce duo

Le prix indiqué combine une portion de vol-au-vent et une portion de sauce des Îles en promotion. Vol-au-vent, promo : 4,99 $ / 3 un., rég. : 5,49 $; sauce des Îles, promo : 9,99 $ / 400 g, rég. : 14,99 $. / The promotion price shown is for one serving of vol-au-vent and one serving of Island sauce. Vol-au-vent promo price: $4.99 / 3 un., reg. price: $5.49; Island sauce promo price: $9.99 / 400 g, reg. price: $14.99.

Bisque de homard
Lobster bisque
6,99 $ / 450 g

Gâteau de crabe
Crab cake
18,99 $ / 360 g

Coquille Saint-Jacques
Coquille St-Jacques
9,99 $ / 250 g

Tartare aux deux saumons
Two-salmon tartare
7,99 $ / 100 g

Acras antillais
Caribbean accras
4,29 $ / 100 g

Coquille du millionnaire
Millionaire's shell
11,99 $ / 250 g

Nombre de portions
Number of servings

PIÈCES DE RÉSISTANCE

Surprenez vos invités avec un menu tout poisson cette année ! Nos généreux plateaux permettent à tout le monde de se servir à son goût. Pour un effet wow garanti, optez pour la bûche sushi, une exclusivité Odessa Poissonnier. Débordante de saumon ou de crevettes, cette bûche salée est servie avec ses sauces et deux types de tobiko.

Surprise your guests with an all-fish menu this year! Our generous platters mean everyone can serve themselves just what they want. To really blow them away, opt for the sushi log, an Odessa Poissonnier exclusive. Overflowing with your choice of salmon or shrimp, this savoury log comes with sauces and two types of tobiko.

Promotion

***36,99 $**

Bûche sushi
Sushi log

* Prix régulier : 44,99 $. Pour 6 à 8 personnes. / Regular price: $44.99. For 6 to 8 people.

Plateau duo de tatakis
Tataki duo platter
28,99 $

Plateau Poséidon
Poseidon platter
139,99 $

Plateau Odessa
Odessa platter
209,99 $

Plateau de spécialités tapas
Tapas platter
39,99 $

Plateau Fumoir d'Antan
Fumoir d'Antan platter
59,99 $

Plateau de sushis
Sushi platter
40,99 $ / 34 un.
72,99 $ / 66 un.

Nombre de portions
Number of servings

Précommande de 48 à 72 h pour les plateaux et bûches. Vérifiez auprès de votre succursale.
Order platters and logs 48 to 72 hours in advance. Please check with your store.

FRUITÉ ET VIF

Code SAQ
13189009
14,95 $

PLACE AU BRUNCH !
TIME FOR BRUNCH!

Réunis autour d'un koulibiac, vos invités se régaleront ! Ce saumon en croûte est une façon originale de repenser le brunch des fêtes. En accord mets-vin, laissez-vous inspirer par le Soprasasso. Ce Chardonnay vénitien est riche et complexe en bouche, avec des notes de fruits exotiques, de pêche, d'abricot et de vanille. Il se déguste facilement, encore plus en bonne compagnie !

Your guests will adore a feast with a gorgeous coulibiac taking centre stage. This salmon wrapped in crisp pastry is an original twist on holiday brunch. For a perfect wine pairing, try a Soprasasso. This Venetian Chardonnay is rich and complex with notes of exotic fruits, peach, apricot and vanilla. It goes down easy, and even better in good company.

Promotion

* 32,99 $ /1,4 kg

Koulibiac au saumon
Salmon coulibiac

© Société des alcools du Québec, 2007

* Prix régulier : 37,99 $. Pour 4 personnes. / Regular price: $37.99. For 4 people.

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REG. N. 1308/13

Pâté de saumon
Salmon pie
17,99 $ / 1 kg

Rillettes de crabe et de homard
Crab and lobster rillettes
9,99 $ / 100 g

Quiche saumon et épinards
Salmon and spinach quiche
17,99 $ / 650 g

Feuilleté aux fruits de mer
Seafood puff pie
24,99 $ / 650 g

Salade de crevettes nordiques
Nordic shrimp salad
3,99 $ / 100 g

Saumon fumé d'Antan
D'Antan smoked salmon
6,99 $ / 60 g
14,99 $ / 150 g
25,99 $ / 300 g

Nombre de portions
Number of servings

Des présents qui font plaisir

Gifts they'll love

Comment souligner à la fois l'amitié que vous portez à vos hôtes et le bonheur de bien manger en bonne compagnie ? Avec un paquet cadeau signé Odessa Poissonnier ! Chaque agencement thématique déborde de fraîcheur et est pensé pour faire plaisir à celui ou celle qui aura la chance de le recevoir.
Vos hôtes sont amateurs d'huîtres ? Offrez-leur notre coffret dégustation d'huîtres du Nouveau-Brunswick qui comprend trois sélections de chefs, dont Chuck Hughes.
Surtout, ne partez pas sans une bonne bouteille ! Tout le soleil du Piémont se déploie avec finesse dans le Barbera d'Asti de Ricossa, un rouge moyennement corsé en bouche et bien balancé. Ce vin propose une acidité rafraîchissante et persistante qui saura plaire à tous, hôtes comme invités.

What could possibly show your hosts how much you care about them and how happy you are to be together? A gift box by Odessa Poissonnier! Each theme-based assortment is filled with freshness and designed to bring a smile to the lucky recipient's face. Do your friends love oysters? Give them our tasting box of New Brunswick oysters containing three selections from chefs, including Chuck Hughes. And don't forget a good bottle of wine! Taste the enriching effect of the Piedmont sun in the Ricossa Barbera d'Asti, a well-balanced, medium-bodied red with a fresh, lasting acidity that hosts and guests alike will enjoy.

1 Piments forts farcis et tapenades
Stuffed hot peppers and tapenades
Promo : 24,99 $ / Rég. : 27,97 $

2 Carte-cadeau Odessa Poissonnier
Odessa Poissonnier gift card

3 Planche et couteau à huître, vinaigre rose
Oyster shucking knife and board, rose vinegar
Promo : 34,99 $ / Rég. : 39,99 $

4 Caviar d'esturgeon russe Oscietra
Oscietra Russian sturgeon caviar
Promo : deux cuillères de nacre gratuites d'une valeur de 12 $ / two mother-of-pearl spoons, valued at $12 / Rég. : 72,99 $ / 30 g, 119 $ / 50 g.

5 Pesto, salade et *pickles* de kombu
Kombu pesto, kombu salad and pickled kombu
Promo : 36,99 $ / Rég. : 41,99 $

6 Torsades fromagées / 3 un.
Cheesy twist / 3 un.
Promo : 4,99 $ / Rég. : 5,99 $

7 Vinaigre balsamique foncé, vinaigre blanc et huile aromatisée OLiV
Dark balsamic vinegar, white vinegar and aromatic OLiV oil
Promo : 52,99 $ / Rég. : 68,85 $

8 Coffret / Tasting box Éphémère La sélection des chefs
Promo : 49,99 $ / Rég. : 59,99 $

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG N. 1308/2013

© Société des alcools du Québec, 2007

Ceviche festif
Festive ceviche

À la recherche d'une entrée légère aux couleurs festives? Essayez notre recette de *ceviche* de pétoncles. Cette idée originale s'apprécie peu importe la saison. Accompagné d'un verre de Soprasasso Chardonnay, ce plat jumelant pétoncles, jus d'agrumes et grains de grenade fera assurément des heureux !

Looking for a light appetizer featuring festive colours? Try our scallop ceviche recipe. It's an original interpretation that's perfect in any season. Paired with a glass of Soprassaso Chardonnay, this dish featuring scallops, citrus juices and pomegranate arils will wow everyone who tastes it.

Ingrédients / Ingredients

400 g de pétoncles 20/30, surgelés, de qualité sashimi

2 cuillères à soupe de grains de grenade

1 orange pressée et son zeste

2 citrons verts pressés

1 gousse d'ail finement tranchée

1 jalapeno (au goût) épépiné et finement tranché

2 cuillères à soupe de poivrons rouges en dés

4 radis tranchés finement

2 cuillères à soupe d'oignon rouge en dés ou tranché finement

1 cuillère à soupe de coriandre fraîche ciselée

400 g 20/30 frozen scallops, sashimi style
2 tablespoons pomegranate arils
1 orange, juiced, and its zest
2 limes, juiced
1 clove garlic, thinly sliced
1 jalapeño (to taste), seeded, thinly sliced
2 tablespoons red bell pepper, diced
4 radishes, thinly sliced
2 tablespoons red onion, diced or thinly sliced
1 tablespoon fresh cilantro, minced

Code SAQ
13189009
14,85 $

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REG. N. 1308/13

© Société des alcools du Québec, 2007

Préparation / Preparation

1. Percer le sac de pétoncles, déposer celui-ci dans un contenant et mettre au réfrigérateur pour une décongélation en douceur.
2. Une fois que les pétoncles sont décongelés, les éponger et les couper en deux pour en faire des rondelles.
3. Dans un grand bol, ajouter les grains de pomme grenade, le jus et le zeste des agrumes, l'ail, le jalapeno (au goût), les radis, l'oignon rouge tranché, les poivrons rouges et la coriandre. Mélanger.
4. Ajouter les pétoncles dans le mélange en s'assurant qu'ils trempent bien. Couvrir et mettre au réfrigérateur environ 2 heures pour une cuisson par acidité.
5. Servir dans une verrine ou dans nos coquilles naturelles offertes dans nos succursales. Ajouter quelques feuilles de coriandre fraîches.

1. Poke a hole in the scallop bag, place in a container and leave in the refrigerator to thaw slowly.
2. Once thawed, pat the scallops dry and cut in half to make two circles.
3. In a large bowl, add the pomegranate arils, citrus juice and zest, garlic, jalapeño (to taste), radish, red onion, red pepper and cilantro. Stir together.
4. Add the scallops to the mixture, making sure they are covered with liquid. Cover the bowl and place in the refrigerator for about two hours to allow the acid to "cook" the scallops.
5. Serve in a glass or in natural shells available in our stores. Top with fresh cilantro leaves.

Astuce : En déposant votre *ceviche* maison dans une coquille Saint-Jacques offertes dans nos succursales, vous transformerez votre plat en assiette de chef.
Tip : By placing your homemade ceviche in scallop shells available in our stores, you will transform your meal into a real chef's plate.

Consultez notre site Web pour connaître les heures d'ouverture de nos succursales.
Visit our website for our store hours.

odessapoissonnier.com

Photos : Mélissa St-Arnauld en collaboration avec Odessa Poissonnier
Photos : Mélissa St-Arnauld in collaboration with Odessa Poissonnier

PLACE BELŒIL
338, boul. Laurier
Belœil
450 446-2000

HALLES D'ANJOU
7500, boul. des Galeries-d'Anjou,
Anjou
514 355-4734

QUARTIER DIX30
7200, boul. du Quartier
Brossard
450 656-9599

ODESSA L'ENTREPÔT
4900, rue Molson,
bureau 100
Montréal
514 908-1000

HALLES SAINT-JEAN
145, boul. Saint-Joseph
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 349-5330

ODESSA SOREL-TRACY
6950, QC-132 (Marie-Victorin)
Sorel-Tracy
450 743-0644

Merci à nos partenaires /
Thanks to our partners

BACALHÔA WINES OF PORTUGAL
RICOSSA
SEAFOODIA OYSTERS
SOPRASASSO Chardonnay
New Brunswick CANADA
seabiosis