



ÉPICERIE - TRAITEUR - CAVISTE

# MENU TRAITEUR

## COCKTAIL

Prévoyez de 3 à 7 bouchées par personne avant un repas

## COCKTAIL DINATOIRE

Prévoyez de 15 à 18 bouchées par personnes

## MISES EN BOUCHE FROIDES

Terrine de foie gras de canard sur pain d'épice grillé, gelé de cidre de glace et fleur de sel aux épices grillées .....	36\$/douzaine
Cornet au sésame, tartare aux deux saumons .....	30\$/douzaine
Verrines de crudités, trempette au curry .....	30\$/douzaine
Brochette de tomate raisin et bocconcini au pesto (sans noix) .....	24\$/douzaine
Magret de canard fumé, fraise et mascarpone à la figue .....	24\$/douzaine
Gaspacho de melon, feta et basilic .....	24\$/douzaine
Blinis, saumon fumé à l'érable et crème fraîche .....	32\$/seize unités*
Blinis, caviar et crème fraîche .....	32\$/seize unités*
Salsa d'avocat, salade de crevettes aux citrons verts et coriandre .....	30\$/douzaine*
Céviche de pétoncle à la fraise et coriandre .....	36\$/douzaine*
Panier de tartare de filet mignon à l'huile de truffe .....	36\$/douzaine*

\*Ne peut pas être commandé sans la présence d'un chef à domicile



ÉPICERIE - TRAITEUR - CAVISTE

# MENU TRAITEUR

## MISES EN BOUCHE CHAUDES

Croustillant de canard, confit d'oignon à l'érable .....	30\$/douzaine
Suçon de crevettes tigrées au Sweet Chili .....	36\$/douzaine
Datte au fromage bleu Bénédictin et bacon .....	24\$/douzaine
Pétoncle et bacon de notre ami les Trois Petits Cochons .....	36\$/douzaine
Tartelette champignon.....	18\$/douzaine
Crabe Cake, sauce maison aux sésames grillés.....	24\$/douzaine
Mini quiches florentine.....	18\$/douzaine
Mini quiches Lorraine .....	18\$/douzaine
Baluchons d'escargots en pâte phyllo.....	18\$/douzaine
Spanakopita (Pâte phyllo, épinard, fromage feta et ricotta) .....	18\$/douzaines
Bavette de bœuf, beurre rouge à l'échalote française .....	24\$/douzaine*
Ravioli de champignon, sauce forestière à l'huile de truffe .....	24\$/douzaine*
Cappuccino de champignon, crème montée à l'huile de truffe .....	24\$/douzaine*
Satay de poulet au curry de Madras .....	30\$/douzaine*
Mini Burger de bœuf Angus sur pain Pretzel .....	36\$/douzaine*
Mini Burger de porc effiloché sur pain Pretzel .....	36\$/douzaine*
Mini smoked meat maison sur pain Pretzel.....	36\$/douzaine*
Carré d'agneau en croute de noix .....	48\$/8 unités*
Maki de canard confit, riz au foie gras de canard** .....	36\$/douzaine*
Crevette tempura, mayonnaise épicé et terriaki maison** .....	36\$/douzaine*
Mini pogo de saucisse mergez, mayonnaise moutarde et miel** .....	30\$/douzaine*

\*Ne peut pas être commandé sans la présence d'un chef à domicile

\*\*Location de la friteuse (150.00\$)



ÉPICERIE - TRAITEUR - CAVISTE

# MENU TRAITEUR

## ENTRÉES ET POTAGES

(MAXIMUM DE 2 CHOIX)

Panaché printanier sur carpaccio de betterave jaune, copeaux de Parmesan et vinaigre balsamique vieilli .....	7.00\$
Ravioli de champignon, sauce forestière à l'huile de truffe.....	8.00\$
Saumon fumé maison laqué à l'érable, huile d'olive au citron et caprons .....	10.00\$
Magret de canard fumé sur mesclun, vinaigrette framboise- érable .....	10.00\$
Fondant de brie en croute de noix, confit de poivrons rouges maison .....	10.00\$
Cappuccino de champignon, crème montée à l'huile de truffe .....	7.00\$
Croustillant de canard, confit d'oignon à l'érable .....	9.00\$
Duo de potage, carotte et betterave .....	6.00\$
Tartare aux deux saumons, vinaigrette maison au sésame.....	17.00\$
Terrine de foie gras de canard sur pain d'épice grillé .....	17.00\$
Cocktail de crevettes géantes, mayonnaise épicée à l'huile d'homard .....	15.00\$
Tartare de filet mignon de bœuf à l'huile de truffe .....	18.00\$*
Carpaccio de filet mignon de bœuf, vinaigrette aux échalotes confites, copeaux de Parmesan et huile de truffe .....	20.00\$*
Escalope de foie gras de canard poêlé et poire caramélisé .....	22.00\$*
Duo de foie gras de canard, en terrine et poêlé .....	27.00\$*

\*Ne peut pas être commandé sans la présence d'un chef à domicile

Les prix sont par personne.



ÉPICERIE - TRAITEUR - CAVISTE

# MENU TRAITEUR

## PLATS DE RÉSISTANCE

(MAXIMUM DE 2 CHOIX)

Carré de cerf rôti, sauce aux champignons et à l'huile de truffe .....	36.00\$
Magret de canard, sauce aux fruits des champs.....	24.00\$
Ossobucco à la Milanaise.....	27.00\$
Côte de porc Nagano, sauce aux pommes et cidre.....	25.00\$
Cuisse de canard confite, sauce aux framboises et érable .....	20.00\$
Carré d'agneau rôti en croûte de noix, sauce dijonnaise .....	30.00\$
Carré d'agneau rôti aux cinq épices chinoises et panko .....	30.00\$
Côte de veau grillé, réduction de glace de viande.....	32.00\$
Pavé de saumon grillé, sauce crème citron .....	22.00\$
Filet mignon de bœuf 6on, sauce aux trois poivres .....	30.00\$
Filet mignon de bœuf 6on, sauce au fromage bleu et bacon .....	30.00\$
Pavé de thon rouge à l'asiatique .....	35.00\$

Les plats sont accompagnés de légumes frais,  
de gratin dauphinois, de pain et beurre.

Les prix sont par personne.



ÉPICERIE - TRAITEUR - CAVISTE

# MENU TRAITEUR

## DESSERTS (MAXIMUM DE 2 CHOIX)

Crème brûlée à la vanille .....	8.00\$
Fondant au chocolat .....	8.00\$
Mousse au chocolat.....	8.00\$
Tiramisu maison à l'érable .....	8.00\$
Pyramide de chocolat noir importé d'Europe .....	8.00\$
Gâteau mousse au chocolat et purée de fruits rouge.....	8.00\$
Tartatin aux pommes caramélisées.....	8.00\$
Tarte chocolat, pacane et caramel.....	8.00\$
Tartelette aux framboises.....	8.00\$
Key Lime Pie .....	8.00\$
Pyramide de Macarons importés de France .....	144.00\$/72 unités

Location de cafetière disponible  
Les prix sont par personne.

# MAIN D'ŒUVRE

Le tarif pour la main d'œuvre est de 37.50\$/heure pour chacun des chefs et 30.00\$/heure pour chacun serveurs présent, temps de transport en sus. Un minimum de 4 heures par employé est facturé. Nous arrivons de 30 à 60 minutes avant le premier service pour la mise en place et l'installation. Des frais de 0.45\$/km pour chacun des véhicules nécessaires et 0.80\$/km si une remorque est utilisée

Règle générale : 6 heures de main d'œuvre pour un repas de 4 services  
1 chef seul pour un groupe de 9 personnes et moins  
1 chef et 1 serveur pour groupe de 10 à 19 personnes  
1 chef et 2 serveurs pour groupe de 20 à 40 personnes

Du 24 au 26 décembre et du 31 décembre au 2 janvier  
Le tarif de main d'œuvre est de 75.00\$/heure pour le chef  
et de 60.00\$/heure pour le serveur(euse)

## LOCATION

Location de verres, ustensiles et assiettes, tables, chaises et nappes sont disponibles pour les groupes de 50 personnes et moins. Pour les groupes de 50 et plus, nous traitons avec ABP LOCATION De ce dernier cas, des frais de transport additionnel s'appliquent

## ALLERGIES ET NUTRITION

Plusieurs de nos produits sont sans gluten  
Notre équipe expérimentée prend soin de chaque situation avec les allergies et restrictions alimentaires  
Aucun de nos plats ne contient des agents de conservation  
Nous n'offrons pas d'option Végétalien (vegan)

## POURBOIRE

Le pourboire est laissé à votre discrétion  
Règle générale, nos clients laissent, comme au resto, un pourboire d'environ 15% de la facture et le personnel vous en remercie