



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	36\$/douzaine
Verrines de crudités, trempette au curry	36\$/douzaine
Brochette de tomate raisin et bocconcini au pesto (sans noix)	30\$/douzaine
Magret de canard fumé, fraise et mascarpone à la figue	30\$/douzaine
Gaspacho de melon, feta et basilic.....	30\$/douzaine
Blinis, saumon fumé à l'érable et crème fraîche	40\$/seize unités
Blinis, caviar et crème fraîche	40\$/seize unités
Salsa d'avocat, salade de crevettes aux citrons verts et coriandre	36\$/douzaine
Céviche de pétoncle à la fraise et coriandre	36\$/douzaine
Panier de tartare de filet mignon à l'huile de truffe	36\$/douzaine



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.....	30\$/douzaine
Pétoncle et bacon de notre ami les Trois Petits Cochons	36\$/douzaine
Tartelette champignon.....	24\$/douzaine
Crabe Cake, sauce maison aux sésames grillés	30\$/douzaine
Mini quiches florentine.....	24\$/douzaine
Mini quiches Lorraine	24\$/douzaine
Baluchons d'escargots en pâte phyllo.....	24\$/douzaine
Spanakopita (Pâte phyllo, épinard, fromage feta et ricotta)	24\$/douzaine
Bavette de bœuf, beurre rouge à l'échalote française	30\$/douzaine
Ravioli de champignon, sauce forestière à l'huile de truffe	30\$/douzaine
Cappuccino de champignon, crème montée à l'huile de truffe	30\$/douzaine
Satay de poulet au curry de Madras	36\$/douzaine
Mini Burger de bœuf Angus sur pain Pretzel	48\$/douzaine
Mini Burger de porc effiloché sur pain Pretzel	48\$/douzaine
Mini smoked meat maison sur pain Pretzel.....	48\$/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 teriyaki maison**	36\$/douzaine
Mini pogo de saucisse mergez, mayonnaise moutarde et miel**	36\$/douzaine
Mini poutine maison, sauce au foie gras **	60.00\$/douzaine

**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	8.00\$
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\$
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	25.00\$



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	38.00\$
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\$
Sauté de tofu asiatique (style général tao) plat végétarien	22.00\$

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



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\$
Tartelette aux framboises.....	8.00\$
Tartelette aux pommes	8.00\$
Boîte de 9 macarons importés	18.00\$
Fondue au chocolat avec fruits frais et chocolats Favoris.....	6.00\$
Churros farcis au chocolat	3.00\$
Location de friteuse pour les churros	150.00\$

MAIN D'ŒUVRE

Le tarif pour la main d'œuvre est de 40.00\$/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 60 minutes avant le premier service pour la mise en place et l'installation. Des frais de 0.50\$/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

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

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