ÉPICERIE - TRAITEUR - CAVISTE

Menu Traiteur

Cocktail Dinatoire

Prévoyez de 13 à 15 bouchées par personnes

Mises en bouche froides

Terrine de foie gras de canard sur pain d'épice grillé, gelé de cidre de glace ..... 48$/douzaine

Cornet au sésame, tartare aux deux saumons ..... 48$/douzaine

Tataki de saumon sur julienne de légumes.....54$/douzaine

Brochette de tomate raisin et bocconcini au pesto (sans noix) ..... 42$/douzaine

Magret de canard fumé, figue et mascarpone ..... 48$/douzaine

Huitres fraiches sur écaille avec garniture (en saison) ..... 42$/douzaine

Blinis, saumon fumé à l'érable et crème fraîche .....60$/seize unités

Blinis, caviar et crème fraîche .....60$/seize unités

Salsa d'avocat, salade de crevettes au citron et coriandre sur pain Naan ..... 48$/douzaine

Panier de tartare de filet mignon à l'huile de truffe..... 48$/douzaine

ÉPICERIE - TRAITEUR - CAVISTE

Mises en bouche chaudes

Bavette de Bœuf Angus sur remoulade.....42$/douzaine

Cappuccino de champignon, crème montée à l'huile de truffe ..... 42$/douzaine

Satay de poulet au curry de Madras ..... 48$/douzaine

Tortellini au fromage, sauce rosée et bacon maison.....48$/douzaine

Mini Burger de bœuf Angus sur pain Pretzel ..... 60$/douzaine

Carré d'agneau en croute de noix (multiple de 8).....64$/8 unités

Mises en bouche chaudes
Préparées dans la friteuse de notre camion
Location de friteuse obligatoire

Maki de canard confit, riz au foie gras de canard**..... 48$/douzaine

Crevette tempura, mayonnaise épicé et teriyaki maison** ..... 48$/douzaine

Arancini au fromage, salsa tomatée et aïoli .....48$/douzaine

Mini poutine maison, sauce au foie gras **.....96$/douzaine

Mises en bouche table sucrée

Trio dessert.....9$/pers

Churros farcis au chocolat noisette** macarons importés, beignes au caramel salé

Location

Location de verres à vin : 2.00$/unité

Location flute à champagne :2.00$/unité

**Location de friteuse à gaz commerciale : 150.00$

Location d'un four à gaz commercial : 150.00$

La friteuse et le four sont installés dans notre camion/cuisine

ÉPICERIE - TRAITEUR - CAVISTE

Main d'œuvre

Le tarif pour la main d'œuvre est de 60.00$/heure pour chacun des chefs et 40.00$/heure pour chacun des serveurs présents, temps de transport en sus. Un minimum de 4 heures par employé est facturé. Nous arrivons 90 minutes avant le premier service pour la mise en place et l'installation. Du 22 décembre au 1ier janvier : temps double

Déplacement

Frais de 0.85$/km aller/retour pour chacun des véhicules
Kilométrage calculé selon google Map par le chemin le plus court