



ÉPICERIE - TRAITEUR - CAVISTE

# MENU TRAITEUR

## 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 .....	42\$/douzaine
Cornet au sésame, tartare aux deux saumons .....	42\$/douzaine
Brochette de tomate raisin et bocconcini au pesto (sans noix) .....	36\$/douzaine
Magret de canard fumé, figue et mascarpone .....	36\$/douzaine
Huitres fraîches sur écaille avec garniture.....	36\$/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 .....	48\$/douzaine





**ÉPICERIE - TRAITEUR - CAVISTE**

## **MISES EN BOUCHE CHAUDES**

Datte au fromage bleu et bacon .....	30\$/douzaine
Pétoncle, bacon et tombé de poireaux .....	48\$/douzaine
Crabe Cake, sauce maison aux sésames grillés .....	36\$/douzaine
Bavette de bœuf, mayo maison aux herbes .....	36\$/douzaine
Cappuccino de champignon, crème montée à l'huile de truffe .....	36\$/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\$/douzaine

## **MISES EN BOUCHE TABLE SUCRÉE**



La table sucrée est montée en formule buffet et comprend une multitude de bouchées sucrées : beignes au caramel salé, churros au chocolat, macarons de Paris, fruits frais, fondue au chocolat et plusieurs autres desserts. Minimum de 12 pers @ 12\$/pers



ÉPICERIE - TRAITEUR - CAVISTE

# MAIN D'ŒUVRE

Le tarif pour la main d'œuvre est de 50.00\$/heure pour chacun des chefs et 35.00\$/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

# DÉPLACEMENT

Des frais de 0.60\$/km aller/retour pour chacun des véhicules nécessaires et 0.85\$/km si une remorque est utilisée

# LOCATION

Location de verres à vin : 2.00\$/unité

Location flute à champagne : 2.00\$/unité

Location de friteuse commerciale : 150.00\$

Location d'un four à gaz commercial : 175.00\$

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

