



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
Brochette de tomate raisin et bocconcini au pesto (sans noix) .....	42\$/douzaine
Magret de canard fumé, figue et mascarpone .....	42\$/douzaine
Huitres fraîches sur écaille avec garniture.....	42\$/douzaine
Blinis, saumon fumé à l'érable et crème fraîche .....	48\$/seize unités
Blinis, caviar et crème fraîche .....	48\$/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

Datte au fromage bleu et bacon .....	42\$/douzaine
Pétoncle, bacon et tombé de poireaux .....	54\$/douzaine
Crabe Cake, sauce maison aux sésames grillés .....	42\$/douzaine
Cappuccino de champignon, crème montée à l'huile de truffe .....	42\$/douzaine
Satay de poulet au curry de Madras .....	48\$/douzaine
Mini Burger de bœuf Angus sur pain Pretzel .....	60\$/douzaine
Mini smoked meat maison sur pain Pretzel.....	60\$/douzaine
Carré d'agneau en croustade de noix .....	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
Mini pogo de saucisse mergez, mayonnaise moutarde et miel** .....	48\$/douzaine
Mini poutine maison, sauce au foie gras ** .....	96\$/douzaine

## MISES EN BOUCHE SUCRÉES

Trio dessert : Churros farci au chocolat noisette\*\*, macaron, beigne au caramel...90\$/douzaine

# 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 60-90 minutes avant le premier service pour la mise en place et l'installation. Du 22 décembre au 1<sup>er</sup> 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

