



## *Menu Traiteur*

### **Mise en bouche**

**Feuilletés de figue au foie gras de canard**

**36.00\$/douzaine**

**Terrine de foie gras sur pain d'épice**

**36.00\$/douzaine**

**Brochette de tomate et bocconcini**

**18.00\$/douzaine**

**Blinis de saumon fumé et crème fraîche**

**30.00\$/SEIZE UNITÉS**

**Verrine de céviche de pétoncle**

**36.00\$/douzaine**

**Blinis de caviar et crème fraîche**

**30.00\$/SEIZE UNITÉS**

**Cornet de tartare aux deux saumons**

**30.00\$/douzaine**

**Verrines de crudités, trempette au curry**

**25 unités 50.00\$**

**Canapés froids gourmet assortis**

**15 unités 24.00\$**

**60 unités 95.00\$**

**Baluchons de fruits de mer**

**22.00\$/douzaine**

**Crab cake**

**18.00\$/douzaine**

**Mini quiches assorties**

**16.00\$/douzaine**

**Spanakopita**

**22.00\$/2 douzaines**



**ÉPICERIE - TRAITEUR - CAVISTE**

**\*COMMANDE : MINIMUM DE 48 HEURES À L'AVANCE- FRAIS POUR LIVRAISON 20\$ CHEF CUISINIER OU SERVEUR TARIF DE 30\$ HEURE, MINIMUM DE 4 HEURES.**



## *Menu Traiteur*

### **Entrées et potages**

- Assiette de cochonnailles**  
6.00\$
- Ceviche de pétoncles et mangue**  
12.00\$
- Assiette de saumon fumé**  
8.00\$
- Fondant de brie en chemise**  
6.00\$
- Cappuccino de champignon à l'huile de truffe**  
6.00\$
- Croustillant de canard et confit d'oignon**  
5.00\$
- Duo de potage carotte et betterave**  
4.00\$
- Bisque de fruits de mer**  
6.00\$
- Tartare aux deux saumons au parfum de yuzu**  
13.00\$
- Nouille aux oeufs et effiloché de bison aux champignons**  
13.00\$
- Tartare de filet de boeuf**  
13.00\$
- Terrine de foie gras de canard sur feuilleté de figes**  
15.00\$



**ÉPICERIE - TRAITEUR - CAVISTE**

**\*COMMANDE : MINIMUM DE 48 HEURES À L'AVANCE- FRAIS POUR LIVRAISON 20\$ CHEF CUISINIER OU SERVEUR TARIF DE 30\$ HEURE, MINIMUM DE 4 HEURES.**



## *Menu Traiteur*

### **Plats de résistance**

**Carré de cerf rôti, sauce aux champignons sauvages  
à l'huile de truffe**

**25.00\$**

**Magret de canard, sauce aux fruits des champs**

**20.00\$**

**Wellington de pintade, sauce périgourdine**

**20.00\$**

**Osso bucco à la Milanaise**

**25.00\$**

**Côte de porc Nagano, sauce aux pommes et cidre**

**20.00\$**

**Carré d'agneau rôti**

**25.00\$**

**Mix grilled sur B.B.Q. (saison estival)**

**25.00\$ + location B.B.Q.**

**Côte de veau grillé, réduction de glace de viande**

**25.00\$**

**Pavé de saumon grillé, sauce fruits de mer**

**18.50\$**

**Caille désossée et farcie, sauce framboise érable**

**18.50\$**

**Les plats sont accompagnés de légumes frais**

**Gratin dauphinois, riz ou pâtes selon le plat**



**ÉPICERIE - TRAITEUR - CAVISTE**

**\*COMMANDE : MINIMUM DE 48 HEURES À L'AVANCE- FRAIS POUR LIVRAISON 20\$ CHEF  
CUISINIER OU SERVEUR TARIF DE 30\$ HEURE, MINIMUM DE 4 HEURES.**



## *Menu Traiteur*

### **Desserts**

**Trio de crème brûlée**

**6.00\$**

**Mousse au chocolat**

**6.00\$**

**Tiramisu**

**6.00\$**

**Pyramide de chocolat**

**6.00\$**

**Tartatin aux pommes**

**6.00\$**

**Tarte entrechoc aux noix et caramel**

**6.00\$**

**Macaron de Paris**

**18 unités 23,95\$**

**Gâteau personnalisé**

**A partir de 25.00\$**

**Grande variété de chocolat**

**Location de cafetière disponible**



**ÉPICERIE - TRAITEUR - CAVISTE**

**\*COMMANDE : MINIMUM DE 48 HEURES À L'AVANCE- FRAIS POUR LIVRAISON 20\$ CHEF CUISINIER OU SERVEUR TARIF DE 30\$ HEURE, MINIMUM DE 4 HEURES.**



# Main d'œuvre

Le tarif pour la main d'oeuvre est de 30.00\$/heure pour chacun des cuisiniers et serveurs présent, le tarif débute point de départ St -Sauveur mais le retour n'est pas facturé. Minimum de 4 heures par employé. Nous arrivons 1 heure avant le premiers service pour la mise en place. Règle générale : 6 heures de main d'oeuvre sont requis pour un repas de 4 services

# Location

Location de verres, ustensiles et assiettes disponibles selon vos besoins  
Pour les locations de chapiteaux, tables et chaises nous traitons avec ABP LOCATION + 15% de frais



ÉPICERIE - TRAITEUR - CAVISTE

\*COMMANDE : MINIMUM DE 48 HEURES À L'AVANCE- FRAIS POUR LIVRAISON 20\$ CHEF CUISINIER OU SERVEUR TARIF DE 30\$ HEURE, MINIMUM DE 4 HEURES.



# Carte des Vins

Notre cave à vin d'une capacité de  
1000 bouteilles, vous propose un  
voyage au tour du monde :  
Le Québec , le Canada , la Californie ,  
Le Chili , l'Argentine , l'Afrique du sud ,  
l' Australie , la Nouvelle - Zélande ,  
La France, l'Italie, l'Espagne, le Portugal



Avec une sélection de vins d'importation privée  
Non-disponibles dans le réseau de la S.A.Q. et une  
politique de prix concurrentiel, vous trouverez le vin  
qui sera en accord avec votre repas :  
Mousseux, cava et champagne pour l'apéro  
Moelleux et liquoreux pour le foie gras  
Vin blanc vif et frais pour les poissons  
Vin rouge riche et profond pour les viandes  
Vin de dessert pour le chocolat



ÉPICERIE - TRAITEUR - CAVISTE

\*COMMANDE : MINIMUM DE 48 HEURES À L'AVANCE- FRAIS POUR LIVRAISON 20\$ CHEF  
CUISINIER OU SERVEUR TARIF DE 30\$ HEURE, MINIMUM DE 4 HEURES.