

MENU TRAITEUR FROID



CANAPÉS SUR CROÛTONS

Fromage de chèvre Le Petit Prince, chutney de dattes	1.00 unité
Mouse de canard au poivre rose, gelée de pommette	1.00 unité
Mousse de truite fumée et fromage à la crème au piment d'Espelette	1.00 unité
Rillettes de poulet grillé et confiture d'orange pimentée	1.00 unité
Terrine de petits gibiers aux noisettes et confiture de fraises	1.00 unité
Terrine végétarienne et poivrons marinés	1.00 unité

CANAPÉS SUR LÉGUMES OU FRUITS

Champignons farcis à la chair de saucisse de gibiers	1.25 unité
Endives farcies, raisins rouges, noix, pommes vertes, jus de citron	1.50 unité
Tomates cerises farcies au fromage à la crème aux fines herbes	0.50 unité

PÂTES À CHOU

Pâte à chou farci à la mousse de crevettes et ciboulette	3.75 unité
Pâte à chou farci à salade de poulet californienne	3.00 unité

MINIS QUICHES

Asperges et gruyère	1.50 unité
Brocolis et cheddar	1.25 unité
Fromage de chèvre et oignons caramélisés	1.50 unité
Jambon et cheddar	1.25 unité
Saumon fumé, câpres et cheddar fort	1.50 unité

MINIS BROCHETTES FROIDES

ANTIPASTO

3.25 unité

Chorizo, bocconcini, tomates cerises, olives, pesto

BŒUF À L'INDIENNE AU CURRY

3.25 unité

Brochette de bœuf mariné et grillé, oignons,
Servie avec mayonnaise au garam masala

CREVETTES À LA CAJUN

3.50 unité

Crevettes épicées à la cajun, poivrons de couleur

POULET À LA LAOSIENNE

3.25 unité

Poitrine poulet mariné et grillé, ananas, miel,
lime et coriandre

PORC À LA GRECQUE

3.25 unité

Filet de porc mariné et grillé, oignons rouges
Servie avec une sauce tzatziki maison et olives noire

VERRINES VÉGÉTARIENNES

Bruschetta servie avec croûtons	3.00 unité
Gaspacho	2.25 unité
Gaspacho aux fruits : fraises, cantaloup, menthe et basilic	2.00 unité
Pommes, fromage boursin, amandes et sirop d'érable	2.50 unité

VERRINES DE LA MER

Ceviche de crevettes nordiques, tomates, lime, coriandre	4.25 unité
Étagé fruits de mer : crabe, homard, crevette, concassé de tomates, roquette, mayonnaise à l'estragon	4.50 unité
Truite fumée, julienne de concombre et fenouil, émulsion de mayo au raifort	4.00 unité

VERRINES VIANDÉES

Billes de cantaloup, feta et prociutto émulsion d'huile d'olive et vinaigre balsamique	4.25 unité
Carpaccio de filet mignon, roquette, raifort, câpres	4.50 unité

SALADES D'ACCOMPAGNEMENT

1 portion 12 onces

ASIATIQUE

3.25 portion

Salade verte, concombres,
carottes, fèves germées, graines de sésame
vinaigrette asiatique au sésame et soya

CHOU ROUGE

3.25 portion

Chou rouge, carottes, raisins secs
vinaigrette au sirop d'érable

DÉMEN-CIEL

3.25 portion

Laitue, carottes, canneberges,
amandes effilées, vinaigrette au sirop d'érable

JARDINIÈRE

3.25 portion

Laitue, tomates, concombres,
carottes, croûtons,
vinaigrette méditerranéenne

POMMES DE TERRE TRADITIONNELLE

3.25 portion

Pommes de terre,
poivrons, oignons verts,
vinaigrette crémeuse à la ciboulette

TABOULÉ

3.25 portion

Semoule de blé, tomates,
oignons rouges, vinaigrette méditerranéenne

CRUDITÉS ET TREMPETTE

Légumes variés et trempette à la crème sure et oignons 3.25 portion

SALADES GOURMANDES

1 portion 12 onces

FUSILLI ET RÔTI DE BŒUF

4.25 portion

Fuselli, rôti de boeuf, épinards, œufs cuits durs, tomates, oignons rouges, dijonnaise

MÉDITÉRANÉENNE

4.00 portion

Feta, laitue, tomates, concombres, olives noires, oignons rouges, croûtons, vinaigrette méditerranéenne

NEPTUNE

5.00 portion

Crevettes nordiques, goberge, saumon fumé, laitue, cœurs de palmiers, poivrons rouges, croûtons, *mayonnaise à l'estragon*

NIÇOISE

4.00 portion

Thon, laitue, olives noires, œufs cuits durs, tomates, croûtons, vinaigrette méditerranéenne

POMMES DE TERRE RUSTIQUE

4.00 portion

Pommes de terre grelots, bacon, oignons rouges, poivrons, dijonnaise

QUINOA, BOCCONCINI

4.25 portion

Quinoa, dattes, boconcini, oranges, roquette, noix de Grenoble, *vinaigrette au sirop d'érable*

ORZO, POULET

4.25 portion

Orzo, poulet, épinards, tomates cerises, *basilic frais*, *parmesan en copeaux*, vinaigrette méditerranéenne

SANDWICHES TRADITIONNELS

JAMBON 4.25 portion

Jambon, moutarde, pain blanc ou brun tranché

ŒUFS 4.25 portion

Œufs cuits durs, mayo ciboulette, pain blanc ou brun tranché

POULET 4.25 portion

Poulet, oignons verts, mayo, pain blanc ou brun tranché

THON 4.25 portion

Thon, céleri, mayo, pain blanc ou brun tranché

SANDWICHES GOURMANDS

CROISSANT JAMBON 6.00 portion

Jambon tranché, tomates, *mozzarella*, laitue, moutarde de dijon, croissant nature ou blé

MOUSSE DE SAUMON FUMÉ 6.25 portion

Mousse de saumon fumé, oignons rouges, laitue, pain multi-grains

SALADE DE POULET 6.25 portion

Poulet, canneberges, céleri, pacanes, mayo, pain tortilla roulé (wrap)

RÔTI DE BOEUF 6.25 portion

Rôti de bœuf, poivrons rouges marinés, *fromage suisse*, laitue, *mayo aux tomates séchées*, *pain baguette*

THON TUNISIEN 6.25 portion

Thon, œufs cuits durs, olives, mayo, harissa, épinards, pain keiser

VÉGÉTARIEN 5.50 portion

Beurre d'amande, tartinade de tofu, dattes, carottes, micro-pousses, pain tortilla roulé (wrap)

DESSERTS EN VERRINES

Choix de Mousses : chocolat-érable- fraises -framboises	3.75 portion
Sablé aux fraises	3.75 portion
Sablé au citron	3.75 portion

AUTRES DESSERTS

Gâteau au chocolat ou vanille	3.75portion
Brownies	4.25 portion
Gâteau aux pommes caramel	4.25 portion
Gâteau pacanes grillées	4.25 portion
Gâteau au fromage : Café, framboise, fraise, citron	4.25 portion

BOITES À LUNCH ET BUFFET FROID

Composez votre boîte à lunch ou buffet froid à partir du menu traiteur froid.

Les menus ci-dessous sont des menus types.

Composez vous-mêmes votre menu selon le nombre de personnes et la formule désirée, le repas peut être servi en boîte à lunch individuelle ou en buffet : plateaux, bols à salades, etc.

Commandes 72 heures d'avance. Minimum 8 personnes

Pour plus de détails. Contactez Sophie 514-970-2687

MENU A

Un sandwich traditionnel 4,25

Une salade d'accompagnement ou crudité et trempette 3,25

Un choix de dessert à 3,75

13,75, taxes en sus

MENU B

Un sandwich traditionnel 4,25

Une salade d'accompagnement ou crudité et trempette 3,25

2 mini-quiches 3,00

Un choix de dessert à 3,75

14.25 taxes en sus

MENU C

Un sandwich gourmand d'une valeur de 6.25

Une salade gourmande d'une valeur de 4

Un choix de dessert à 4,25

14,50 taxes en sus

MENU D

Une brochette 3.25

Une mini quiche 1.50

Une salade gourmande 4.25

Une verrine de la mer 4,50

Un dessert 3,75

17,25 taxes en sus