

MENU TRAITEUR

ASSIETTE DE SANDWICHS GOURMETS ASSORTIS

(52 mcx / 52 pcs)

L'Italien Capicollo, Sopressata, Mortadella, provolone, muffaletta, laitue	\$145
Prosciutto Jambon de Parme et fromage provolone avec laitue	\$165
Légumes Grillés Zucchini, poivrons, aubergines, fromage brie et pesto	\$125
Le Cubano Porc rôti, jambon, fromage suisse, cornichons, moutarde	\$145
Saucisses Italienne fait maison Poivrons rôtis, oignons caramélise	\$145
Boulettes de Veau à l'ancienne Boulettes de veau, sauce tomate maison, fromage mozzarella fondu	\$135
Veau Panée Escalopes de veau panée, aubergines marinée, poivrons rôti, laitue	\$165
Veau Parmigiana Poulet pané, sauce tomate maison, fromage fondue mozzarella	\$175
Poulet Parmigiana / Chicken Parmigana Poulet pané, sauce tomate maison, fromage fondue mozzarella	\$155
Poulet Pané Poulet pané, poivrons rotis, aubergines marinée, laitue	\$145
Poulet Grillé Poulet grillé, poivrons rôtis, pesto de tomates séchées, aubergine marinées	\$145
Porchetta Fait Maison Tranche mince porchetta maison avec son jus, oignons caramélisée, fromage provolone, poivron rôti	\$165

NOS SALADES MAISON

Min. 10 pers. \$6.00/pers

- Couscous et Aubergines •
- Salade Méditerranéenne / Greek Salad (\$2.00 extra) •
- Tomates de Vigne, Bocconcini avec basilic frais (\$2.00 extra) •
 - Nouilles Thaï avec Vinaigrette Asiatique •
 - Jardinière de Légumes •
 - Salade César avec Croutons et Parmesan •
 - Salade Maison avec vinaigrette maison •
 - Pomme de terre Classique avec mayonnaise •
- Farfalle avec Vinaigrette au Pesto de tomate sèche •
 - Autres salades disponible sur demande •

LES HORS D'OEUVRES

Min. 2 dz. ~ \$28.95 / dz)

- Saucisse Cocktail Barese •
 - Mini Quiches au Chorizo •
 - Arancini •
- choix: Ragu, Jambon ou Epinards servi avec une sauce aioli à l'aneth •
- Mini Brochette Assortis servi avec sauce teriyaki •
 - Ailes de Poulet sauce BBQ ou Jack Daniel •
 - Crevettes popcorn épicées servi avec sauce douce piment •
 - Crevettes Szechuan en mini brochettes (\$2.00 de plus a à la douzaine) •
 - Mini Boulettes de bœuf au romarin et basilic frais •
 - Feuilletés Delices Assortis •
 - Bouchées Saumon en Brochettes au Teriyaki et Sésame (\$2.00 de plus/dz.) •
 - Mini Pita au Fromage de Chèvre et Tomate Séchée •
 - Mousse de Saumon Fumé sur Craquelin •
avec Brunoise de Câpres et Oignons Rouge

CANAPÉS GOURMANDISE

Min. 2 dz. ~ \$32.00 / dz ~

- **Brosciutto avec Melon et Fromage** ·
 - Crabe Cajun sur Concombre ·
 - Mini Bouchées de Sandwich ·
 - Rosettes de Saumon Fumée ·
- **Bruschetta Romana avec Parmesan et Huile de Truffe** ·
 - Rouleau de Jambon et Fromage à la Crème ·
 - Assortiment de Canapés ·
 - Mini Brochettes de Chorizo et Cheddar
- **Mini Pita au Fromage de Chèvre et Tomate Séchée** ·
- **Bouchées Saumon en Brochettes au Teriyaki et Sésame (\$2.00 de plus la dz.)** ·
 - Mini Pita au Fromage de Chèvre et Tomate Sechée ·
- **Mousse de Saumon Fumé sur Craquelin avec Brunoise de Câpres et Oignons Rouge** ·

MENUS PLATS CHAUD ET FROID

FORFAITS MENUS

Menu #1

Min. 10 pers. ~ \$45.00 / pers. ~

- **Plateau Antipasti** ·
- **Tortellini Sauce Rose** ·
- **Salade Printanière** ·
- **Escalope de Veau ou de Poulet panée - Veau (\$5.00 extra)** ·
(oignons, champignons, poivrons, fromage fondue)
- **Délices du Pâtissier** ·

Menu #2

Min. 10 pers. ~ \$62.00 / pers. ~

- **Plateau de Charcuterie Fine et Marinades** ·
 - Fromage Fins importé et locaux ·
 - Salade de jeune pousses aux agrumes ·
 - Roti de Veau au Jus ·
- **Cannelloni a la Viande ou Lasagne Sauce Viande** ·
- **Légumes de jour et Pommes de Terre Roti** ·
 - Plateau de Crudités ou Pizza Tomates ·
- **Délices du Pâtissier** ·

MENUS PLATS CHAUD ET FROID cont.

FORFAITS MENUS

Menu #3

Min. 10 pers. ~ \$85.00 / pers. ~

- Plateau D'antipasti (Légumes grilles, Charcuterie fine, Tomates et Bocconcini) •
 - Crème de courge au beurre au coriandre et gingembre •
- Salade de roquette et endives avec copeaux de parmesan et mangues •
 - Napoléon de Pates aux champignons porcini a l'huile de truffés •
(oignons, champignons, poivrons, fromage fondue)
- Gigot D'agneau du Québec a/ Gratin de Pomme de Terres & Petite Légumes Assortis •
 - Plateau de Fromages Fins •
 - Crème Brule ou Fondant au Chocolat •

MENUS FORFAITS FROIDS

Menu #1

Min. 10 pers. ~ \$19.95 / pers. ~ Min. 30 pers. ~ \$16.95 / pers. ~

- Sandwich Cocktails (Œufs, Jambon, Poulet, Fromage) •
 - Crudités avec Trempettes •
 - Pizza au Tomates •
 - Délices du Pâtissier •

Menu #2

Min. 10 pers. ~ \$23.00 / pers. ~

- Sandwich Cocktail (oeufs, Jambon, Poulet, Fromage) •
 - Choix de Deux Salade Assortis •
 - Plateau de Légumes Grilles •
 - Pizza Tomate •
- Sandwich Cocktail (oeufs, Jambon, Poulet, Fromage) •
 - Crudités avec Trempette •
 - Délices du Pâtissier •

MENUS FORFAITS FROIDS cont.

Menu #3

Min. 10 pers. ~ \$25.00 /pers ~

- Fromage à Pate Ferme •
- Crudités et Trempettes •
 - Pizza Tomates •
- Sandwich Cocktail •
(œufs, jambon, fromage, poulet) •
- Les Mignons Parisiens •
(pain baguette avec charcuterie assortis, fromage, laitue) •
- Délices du Pâtissier •

Menu #4

Min. 10 pers. ~ \$28.00/ pers. ~

- Légumes Croquants du Jardin Avec Sauce •
 - Plateau Saumon Fumé •
- Petits Pain Farcie (Oeufs, Jambon, Poulet, Fromage) •
 - Plateau de Charcuterie Assortis •
 - Trois Salades Assortis •
 - Délices du Pâtissier •

LES AMUSE GUEULES FUSION

Min. 10 pers. ~ 34\$ par dz.

- Tartare de Saumon Frais •
- Tacos de Pate Molle au Thon Frais •
 - Sliders de Charcuterie •
 - Poulet Satay •
 - Lolipops de Poulet Trilussa •
- Cube de Melon avec Yogourt à la Menthe •
- Sliders de Rôti de Bœuf avec Compote d'oignons Rouge et Mayo au Raifort •
 - Crostini de Fromage de Chèvre aux Cèpes et Huile de Truffe Blanc •
 - Crevettes Szechuan sur Brochette avec Ananas •
 - Roulade de Saumon Fume avec Fromage à la Crème et Aneth •
 - Salade de Betterave et Cashews avec Feta et Fèves Germes •

LES PLATEAUS

Min. 10 per. - les prix indiqués sont par personne

Légumes et trempette	\$75
Fromage Assortis	\$150
Fruits Frais - en saison	\$95
Saumon Fumé - (avec chiffonnades d'oignons et capres)	\$150
Charcuterie maison Assortis (Prosciutto, Sopressata, Capicollo etc.	\$125
Legumes Grilleé , huile d'olive et fines herbes	\$105

PLATS CHAUD

pour 10 pers. et plus - les prix indiqués sont par personne

Penne Végétarienne	\$135
Penne Sauce Tomate Basilic	\$125
Penne Sauce Rosé	\$145
Tortellini Sauce Rosé	\$165
Ravioli Maison a la Viande, Sauce Tomato Basilic	\$145
Cavatelli avec Saucisses Italiennes et Rapini	\$75
Lasagne Authentique	\$75
Lasagne Végéterienne	\$68
Aubergines Parmigiana	\$110
Cannelloni a la Viande (viande/ricotta) sauce tomate basilic (@24 pcs)	\$110
Manicotti Fiorentina (ricotta et epinards)	\$110
Veau ou Poulet Parmigana avec pates servi dans une sauce tomate maison	\$245
Escalopes de Veau Sauce Citron	\$465
Roti de Veau Printanier servi avec legumes et pommes de terre	\$350
Bœuf Bourguignon au Merlot Servi avec fettuccine au beurre et parmesan	\$355
Poulet General Thao et Riz Jasmin Servi avec riz collant	\$145
Saucisse et Piment à l'Italienne (Peperonata)	\$320
Porchetta Maison (vendu en kilo)	\$36.00/kg
Pâté Chinois	\$75

PIZZA AL TAGLIO (à la coupe)

LES PIZZA SONT 18" X 26"

Pomodoro (sauce tomate) Sauce tomate san marzano,oregano,huile d'olive,sel poivre	\$24
Aux Fines Herbes Huile d'olive, sel poivre, fines herbe	\$23
Pommes de Terre et oignons Pommes de terres lyonaise avec oignons caramélisé,thyme & persil frais	\$33
Légumes Grillés Poivrons, oignons, zucchini, petites tomates, ajubergine, fromage mozzarella	\$35
Roquette et Prosciutto - Prosciutto, huile d'olive, petites tomates, ail, roquette, copeaux de parmesan et mozzarella fraîche	\$42
Fromage et Pepperoni Sauce tomate, pepperoni faites maison, fromage mozzarella	\$35
Tomate Fromage Sauce tomate et fromage mozzarella	\$32
Rapini et Saucisses Italiennes Pizza farcie avec saucisses,rapini,ail,oignons	\$45
Tout Garnie Sauce tomate, pepperoni faites maison, champignons, piment, fromage mozzarella	\$42

DESSERT

Crème Brulée	\$9
Fondant au Chocolat	\$11
Cannoli al la Ricotta	\$6
Tiramisu	\$9
Mini Cannoli (une douzaine)	\$33
Grand Cannoli (une douzaine)	\$55
Gateau aux Carottes	\$8
Gateau au Fromage	\$9
Autres Gateaux et desserts sur commande	-

LES BOITES A LUNCH

<p>Le Corporative</p> <p>Pain Focaccia avec jambon de parme, bébé roquette, fromage brie avec pesto de tomates séchées</p> <p>Fromage cheddar domestique, fruits de saison, et confit de marmelade</p> <p>Salade Méditerranéenne</p> <p>Tiramisu Mison</p> <p>Bouteille d'eau inclus</p> <p>Brochette de Fruits Frais</p>	<p>\$23 (+tx)</p>
<p>Le Traditionnelle</p> <p>Wrap au Poulet avec mayonnaise épicée, laitue, poivrons rôtis</p> <p>Salade de macaroni, crudité, et fromage domestique</p> <p>Brownie Maison</p>	<p>\$21 (+tx)</p>
<p>Le Déjeuner D'Affaires</p> <p>Croissant ou bagel</p> <p>Œuf, fromage, laitue, tomate, jambon ou bacon</p> <p>Biscuits Maison</p> <p>Jus d'orange ou café</p>	<p>\$19 (+tx)</p>
<p>Le Sans Gluten</p> <p>Rouleau printanière avec julienne de légumes, mangues, sauce aux arachides</p> <p>Salade Asiatique et salade de riz sauvage avec grenade et petits légumes grillée</p> <p>Crème brulée au Galliano</p>	<p>\$20 (+tx)</p>
<p>Salades Santé</p> <p>Salade Asiatique Mélange de légumes croquants , edamame, fèves germées et vinaigrette</p>	<p>\$16 (+tx)</p>