

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 provelone 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 Parmigana / 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

Minimum 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

(Minimum 2 dz. ~ \$28.95 / dz)

- Saucisse Cocktail Barese
- Mini Quiches au Chorizo
- Arancini (choix ; Ragu, Jambon ou Epinards servi avec une sauce aïoli 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 la dz.)
- Mini pita au fromage de chèvre et tomate séchée
- Mousse de saumon fumé sur craquelin a/ brunoise de câpres et oignons rouge

CANAPÉS GOURMANDISE

(Minimum 2 dz. ~ \$32.00 / dz)

- Prosciutto 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 a 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 séchée
- Mousse de saumon fumé sur craquelin avec brunoise de câpres et oignons rouge

MENUS PLATS CHAUD ET FROID FORFAITS MENUS

Menu #1

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

- Plateau D'antipasti
- Tortellini Sauce Rosé
- Salade Printanière
- Escalope de Veau ou de Poulet panée - Veau (\$5.00 extra)
(oignons, champignons, poivrons, fromage fondue)
- Délices du Pâtissier

Menu #2

Minimum 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 FORFAITS MENUS

Menu #3

Minimum 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 fondu)
- Gigot D'agneau du Québec a/ Gratin de Pomme de Terres & petite légumes assortis
- Plateau de fromages fins
- Crème Brûlée ou fondant au Chocolat

MENUS FORFAITS FROIDS

Menu #1

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

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

Menu #2 (Minimum 10 pers. ~ \$23.00 / pers. ~)

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

MENUS FORFAITS FROIDS

Menu #3 (Minimum 10 personnes ~ \$25.00 /pers ~)

- Fromage a pate ferme
- Crudités et trempettes
- Pizza tomates
- Sandwich cocktail (œufs, jambon, fromage, poulet)
- Fromage a Pate Ferme
- Les mignons parisiens (pain baguette avec charcuterie assortis, fromage, laitue)
- Délices du Pâtissier

Menu #4 (Minimum 10 Personnes ~ \$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

(34\$ par Dz. minimum 10 pers.)

- 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 compotée d'oignons rouge et mayo au raifort
- Cube de melon avec yogourt à la menthe
- Crostini de fromage de chèvre aux cèpes et huile de truffe blanc
- Crevettes Szechuan sur brochette avec ananas
- Roulade de saumon fumé avec fromage a la crème et aneth
- Salade de betterave et cashews avec feta et fèves germes

LES PLATEAUS

(Minimum 10 Personnes - les prix indiques 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 ect.)	\$125
Legumes Grilleé , huile d'olive et fines herbes	\$105

PLATS CHAUD

(pour 10 pers. et plus)

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 Printanièr 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 (a 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 lyonnaise avec oignons caramélisé, thyme & persil frais, sel, poivre	\$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 Brûlé	\$9
Fondant au Chocolat	\$11
Cannoli a 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

Le Corporative Pain Focaccia avec jambon de parme, bébé roquette, fromage brie avec pesto de tomates séchées Fromage cheddar domestique, fruits de saison, et confit de marmelade Salade Méditerranéenne Tiramisu Mison Bouteille d'eau inclus Brochette de Fruits Frais	\$33 <small>(+tx)</small>
Le Traditionnelle Wrap au poulet avec mayonnaise épicée, laitue, poivrons rôties Salade de macaroni, crudité, et fromage domestique Brownie Maison	\$21 <small>(+tx)</small>
Le Déjeuner D'Affaires Croissant ou bagel Œuf , fromage, laitue, tomate, jambon ou bacon Biscuits Maison Jus d'orange ou café	\$19 <small>(+tx)</small>
Le Sans Gluten Rouleau printanière avec julienne de légumes, mangues, sauce aux arachides Salade asiatique et salade de riz sauvage avec grenade et petits légumes grillée Crème brûlée au Galliano	\$20 <small>(+tx)</small>
Salades Santé Salade Asiatique Mélange de légumes croquants, edamame, fèves germées et vinaigrette asiatique	\$16 <small>(+tx)</small>