



BOUCHÉE DOUBLE

TRAITEURS



MENU
mariage

MENU MARIAGE

Groupes de 25 personnes et plus

85 \$ / personnes

Personnel, livraison et location de vaisselle en sus

MENU

5 bouchées cocktails au choix
Stations de pain
1 choix de salade
1 choix d'entrée
3 choix de plat principal
1 accompagnement et 1 féculent
Table de desserts

SERVICE DE BAR

Ajoutez un service de boissons douces à mixer.
Inclus: citron, lime, Coke, 7up, eau pétillante, eau tonique,
Clamato, sauce Worcestershire, sauce tabasco,
sel de céleri, jus de canneberge & jus d'orange.
Glace, personnel, alcool et verrerie non-inclus.

8\$ / personnes

PERSONNEL & VAISSELLE

Demandez d'ajouter du personnel de service
ou la location de vaisselle à votre événement et il nous fera
un plaisir de vous offrir un devis adapté à vos besoins.

BOUCHÉES (5 CHOIX)

LES VÉGANES

Polenta aux oignons caramélisés,
tomates séchées et tournesol (sans gluten)

•

Tofu laqué, graines de citrouille
& gingembre (sans gluten)

•

Canapé de tartare de betteraves marinées,
carottes, concombres et tuile dentelle

•

Crostini de végétal-pâté maison,
houmous de petit pois, tuile dentelle
au charbon actif et pousses de pois.

•

Canapé de tapenade d'olives
et tomate cerises confite à l'ail

•

Bhaji au oignon et sauce au BBQ

LES VÉGÉS

Brochette caprese (tomate, bocconcini,
basilic et mousse de balsamique)

•

Arancinis aux champignons sauvages
et mozzarella

•

Mac N Cheese frit

•

Croustillant de fromage de chèvre au
pavot et coco, mousse à l'ail noir
et chutney de raisin (sans gluten)

BOUCHÉES (5 CHOIX)

DE LA MER

Gougère à l'encre de seiche garnie à la
salade de crevettes et zeste d'orange

•

Crostinis de gravlax du moment,
crème aigrelette et oeufs de poisson

•

Canapé de tartare de saumon,
gingembre, miso, estragon et taro frit

•

Acras de poissons et sauce tartare à l'ail noir
de la vinaigrerie Du Capitaine de l'île d'Orléans

•

Brochette de gaufre, crevette panée
et sauce cocktail

DE LA TERRE

Minis-cannelés chorizo et emmental et sa
couette de fromage à la crème à l'ail rôti

•

Tataki de bœuf en croûte de poivre
et épinette du Québec, concombre pikel maison
à l'aneth et sauce hoisin (Sans gluten)

•

Mini-pogos de saucisse de porc, panés
à la bière et moutarde à l'érable

•

Canapé de tartare de boeuf classique
aux oignons frits

•

Brochette de gaufre, poulet panée,
mayo épicé et miel

STATION DE PAIN



SALADE

Salade d'épinards, pommes, poires et fromage bleu.

•

Salade verte, endives et pommes caramélisées

•

Salade verte aux courges rôtis

•

Salade de kale et pommes de terre

•

Salade verte aux petits fruits

ENTRÉES

ENTRÉES FROIDES

Carpaccio de pieuvre, sauce vierge, huile d'olive et fenouille

•

Terrine de canard aux pistache & légumes marinés

•

Escabèche d'omble chevalier au thé du Labrador,
mignonette de pommes vertes et crème aigrelette

• **extra 3.50\$** •

Ceviche de poisson du moment à la "leche de tigres"

• **extra 4\$** •

Tartare de betteraves marinées, carottes, concombres,
chips de taro et sa sauce onctueuse aux oignons

•

Terrine d'aubergines et coulis de tomate au basilic

ENTRÉES CHAUDES

Raviolis à la crème de maïs & beurre de noisettes à la sauge

•

Cromesquis de viande frite, crème de chou fleur à l'ail rôtis,
huile de coriandre et pousse de mâche

• **extra 3.50\$** •

Acras de poissons et sauce tartare à l'ail noir
de la vinaigrierie Du Capitaine de l'île d'Orléans

PLAT PRINCIPAL

VIANDE

- Poulet cacciator
- Ballotine de poulet à la provençale
- Joue de porc braisée & sauce bourguignonne
- Jarret d'agneau confit, sauce au vin blanc & gremolata l'orange • **extra 6\$** •
- cube de boeuf fumé en sauce koreen et sésame rôtis

POISSON

- Papillote de lotte fenouil, carottes, citron brûlé & thym
- Saumon pescador, sauce au yogourt & herbes fraiche
- Aile de raie panée & sauce aux câpres

VÉGANE

- Steaks de portobello et purée de haricots, sauce cardinal rouge
- Pommes de terre douces rôties, pesto de coriandre, raisin confit & chips de pois chiche
 - Aubergine grillée, sauce coco sésame, menthe fraîche, noix de pain et grenades
 - Courge butternut rôtis, chips de kale lentis et sauce coco lime
- "Beet Wellington" en pâte feuilleté et croûte de champignons sauvages • **extra 5\$** •

ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin de chou-fleur
- Légumes rôtis
- Choux de Bruxelles à la moutarde
- Tian de légumes
- Amandine d'haricots verts
- Carottes herlem rôtis

FÉCULENTS

- Riz pilaf
- Gratin dauphinois
- Purée de pommes de terre douce
- Pommes de terre rôtis au sumac et romarin
- Écrasée de pommes de terre et carottes
- Polenta crémeuse

TABLE DE DESSERT (INCLUE TOUS LES CHOIX SUIVANT)

Mini beignet au caramel salé

*

Mini beignet au chocolat noisette

*

Mini tartelette à la crème pâtissière et fruits frais

*

Mini tartelette à la crème de pistaches

*

Mini tartelette à la gelée de carottes et pacanes

*

Mini tartelette aux cerises et chocolat noir