



BOUCHÉE DOUBLE

TRAITEUR



MENU CORPORATIF



BUFFET CHAUD





UN MINIMUM DE 12 PORTIONS REQUIS

ASSIETTES ET USTENSILES NON INCLUS - EN SUS**

MENU



BUFFET CHAUD

38 \$ / personne

2 choix de salade
1 accompagnement
2 choix de plat principal
1 choix de dessert

SALADES

La Rockstar

Salade de rotinis, kale, canneberges séchées, carottes râpées, chou rouge mariné et vinaigrette crémeuse à l'italienne maison (végane)

La Rescousse du couscous

Salade de couscous, petit pois, carotte râpé, maïs mariné aux épices kimchi, poivrons rouges rôtis, persil, raisins secs (végane)

La Pasta verde

Salade de pâtes Gemellis, pois verts, céleri, oignons rouges, canneberges, menthe fraîche, persil et pesto de basilic (végé)

Salade verte du moment

*option sans gluten disponible

ACCOMPAGNEMENTS

Tous les plats sont accompagnés de légumes rôtis aux herbes fraîches et huile d'ail confit (sans gluten)



BUFFET CHAUD

38 \$ / personne

2 choix de salade
1 accompagnement
2 choix de plat principal
1 choix de dessert

PLATS PRINCIPAUX

VIANDES

Suprême de poulet à la portugaise

Poitrine de poulet rôtie lentement dans une sauce tomatée, acidulée et légèrement épicée avec haricots verts extra fins et pommes de terre grelots à l'ail (sans gluten) (sans produits laitiers)

Polpetes à la pomodoro

Tendres boulettes de boeuf aux fines herbes italiennes, servies sur un lit de pappardelles, le tout recouvert d'une onctueuse sauce aux tomates, poivrons rouges rôtis et basilic

Carbonnade de joue de porc à la flamande

Joue de porc braisée à la perfection dans une sauce flamande aux lardons, à la bière rousse "petite bourgogne" par Brasseur de Montréal, poireaux, carottes et épices d'automne. Servie avec une purée de patates douces (sans produits laitiers)

POISSONS

Filet de sole sauce au vin

Filet de sole cuit au four, nappé d'une béchamel au citron et vin blanc, servi sur de généreuses tranches de daikon avec oignons verts et champignons de paris, le tout gratiné de fromage emmental

Pavé de saumon en croûte Panko

Tendre pavé de saumon légèrement pané à la poêle, recouvert d'herbes fraîches (basilic, menthe, persil, aneth et coriandre), servi avec une sauce crémeuse à l'aneth et citron, sur lit de pommes de terre grelots à la provençale

Fleur de morue aux olives kalamata et citron

Filet de morue braisé au four sur rondelle d'oignon grillé, tranches de citrons caramélisés et olives kalamata avec ses pommes de terre grelots rôties à l'ail (sans gluten) (sans produits laitiers)



BUFFET CHAUD

38 \$ / personne

2 choix de salade
1 accompagnement
2 choix de plat principal
1 choix de dessert

PLATS PRINCIPAUX

VÉGÉS

Cannellonis farcis aux patates douces, épinards et champignons

Cannellonis maison farcis avec un mélange de patates douces, champignons du moment et épinards à l'ail, nappés d'une sauce pomodoro aux poivrons rôtis et basilic, le tout recouvert d'un parmesan vegan à base de graines de tournesol et parsemé d'herbes fraîches

Cari de tofu vert thaïlandais

Morceaux de tofu en panure maison dans une onctueuse sauce au cari vert, lait de coco, limes, feuilles de kaffir, citronnelle et courge butternut, garni de basilic frais ciselé, accompagné de riz au jasmin (végane) (sans gluten)

Tofu général "Antoine"

Cubes de tofu frits en panure de maïs, avec poivrons colorés, oignons et sauce Tao revisitée, sur lit de riz au jasmin, recouvert de sésames noirs et blancs et coriandre fraîche (végane) (sans gluten)

DESSERTS

Gâteau blanc aux framboises et citron

Gâteau Red Velvet

Gâteau aux carottes

Mélange de mini beignets (2/pers.)





**BREUVAGES
& BAR**



BREUVAGES

JUS & SODA

Coca-Cola (régulier et zéro)
7-Up
Ginger Ale
Thé glacé
Jus de pomme en bouteille

Jus d'orange en bouteille
Eau pétillante
Bubbly
Bouteille d'eau

2,75 \$ / personne

CAFÉ

35 tasses de café
75 \$

Inclus : tasses compostables, lait et crème, sucre, édulcorant, bâtonnets et serviettes

THÉ & TISANE

Thermos de 35 tasses
35 \$

Inclus : tasses compostables, lait et crème, sucre, édulcorant, bâtonnets et serviettes

EAU ARÔMATISÉE

Jarre distributrice d'eau 12L
50 \$

Inclus : verres compostables et 1 choix de saveur

Citron-Gingembre
Concombre-Menthe
Fraise-Lime
Citronnelle-Hibiscus

BOUTEILLE

Vin blanc
36 \$

Vin rouge
36 \$

Vin mousseux
42 \$

Vin mousseux sans alcool
12 \$

Bière
9 \$

COCKTAIL

Cocktails & mocktails

Vous avez envie d'offrir un cocktail ou mocktail de bienvenue à vos convives ? N'hésitez pas à nous demander notre mix de saison !

BAR

Choix de formule : service par coupon, service Bar Open ou service payant.

*** En sus : glace, location de verrerie et personnel ***



BAR SANS TRACAS

8,75 \$ / consommation ou

Bar open à 52\$ / personne
pour un bloc de 4 heures

Bières avec et sans alcool
Vin blanc
Vin rouge
White Claw
Mocktails

Offrez une option simple et efficace à vos convives avec une sélection de boissons qu'ils pourront choisir sur place



BAR CLASSIQUE

9 \$ / consommation ou

Bar open à 52 \$ / personne
pour un bloc de 4 heures

Bières avec et sans alcool
Vin blanc
Vin rouge
White Claw
Mocktails
Choix de 4 spiritueux de base

Contient tout le nécessaire pour faire des cocktails de base

Envie de cocktails plus flyés ?

Ajoutez l'un de nos cocktails signatures à votre bar !

10,50 \$ / consommation



BOUCHÉE DOUBLE
TRAITEUR