

# TRAITEUR

*Restaurant La Confrérie*

<i>Bar à poutine/tacos .....</i>	<i>1</i>
<i>Cocktail Dinatoire.....</i>	<i>1</i>
<i>Service à l'assiette/chef à domicile .....</i>	<i>2</i>
<i>Canoli .....</i>	<i>2</i>
<i>Buffet.....</i>	<i>3</i>
<i>Information .....</i>	<i>3</i>

## **BAR À POUTINE ET/OU TACOS**

*Bar à 3 tacos par personne*

*Bar à 2 poutines par personne*

*Bar mixte, 1 poutine, 2 tacos, par personnes +4\$*

*25 personnes = 49\$*

*50 personnes = 34\$*

*100 personnes = 31\$*

*De 25 et + de 100, contactez-nous.*

### **CHOIX DE POUTINE :**

*Toutes nos poutines contiennent frites, sauce maison et fromage en grain*

- 1- GÉNÉRAL TAO, poulet frit, sauce tao, oignons verts
- 2- SŒURS DE LUXE, boeuf braisé, oignons frits, piment banane
- 3- PIRI-PIRI, poulet frit, sauce piri-piri, poivron rôti
- 4- MEXICAINE, chorizo, maïs, mayo chipotle
- 5- VÉGÉ oignons caramélisés, cornichons et oignons frits
- 6- SUR MESURE, garnissez votre poutine avec les ingrédients de votre choix

### **CHOIX DE TACOS :**

*Toutes nos tacos sont servis dans un tortilla de blé souple 5 pouces*

- 1- GÉNÉRAL TAO poulet frit, sauce tao, salade de chou, oignons verts
- 2- SŒURS DE LUXE, boeuf braisé, oignons frits, salade de chou, piment banane
- 3- FISH TACOS, sauce tartare, salade de chou, chutney mangue, crumble d'olive
- 4- MEXICAINE, chorizo, salade de chou, maïs, mayo chipotle
- 5- VÉGÉ Halloumi, sauce Piri-piri, salade de chou, poivrons rôtis
- 6- SUR MESURE, garnissez vos tacos avec les ingrédients de votre choix

## **COCKTAIL DINATOIRE**

*12 BOUCHÉES PAR PERSONNE, AVEC SERVICE.*

*50 PERSONNES ET MOINS +- 75\$*

*50 à 100 personnes +- 65\$/personnes*

*100 personnes et + nous contacter*

### **BOUCHÉE FROIDE :**

- GRAVLAX SAUMON, labneh, gaspacho, concombre, celeri
- TARTARE BŒUF, marmelade bacon/pomme, cheddar fumé, croûton au fromage et chip de pomme
- COURGE BUTTERNUT RÔTIE, croûton de baguette au fromage, mousse de feta et noix

### **BOUCHÉE CHAUDE:**

- ARANCINI du moment sur sauce
- EGG ROLLS CHEESEBURGER sauce smash et cornichon à l'aneth
- CROQUETTE Poulet Général Tao, oignons verts et sésames
- DUMPLING AU CANARD, sauce à l'orange, suprême d'orange, chou
- HALLOUMI FRIT et sauce pomme grenade sriracha
- FISH N' CHIP à la bière, sauce tartare et citron
- PERLES de fromage d'Oka, enrobé d'amande sur marmelade de tomates
- MINI POUTINE régulière

### **DESSERT :**

*Whippet maison au caramel*

## **SERVICE À L'ASSIETTE**

*3 à 6 services*

Portion et prix révisé pour un 6 services.

À partir de 62\$ / personne

### **MISE EN BOUCHE (+ 4\$)**

TARTARE DE BŒUF

marlélade bacon/pomme, cheddar fumé, croûton au fromage et chip de pomme

*Ou*

PERLES D'OKA

Pâte à chou au fromage, enrobé d'amande sur marmelade de tomates

### **ENTRÉE**

SOUPE

Du moment

*Ou*

BRUXELLE CÉSAR (+9\$)

Choux Bruxelles frits, sauce câpres/ail/ anchois, pancetta, parmesan et croûtons de pain grillés

### **ENTRÉE (+ 21\$)**

PÉTONCLES ROCKEFELLER (2)

Épinards, sauce crème échalotes/vin blanc, gratinés au parmesan sur sel

*Ou*

FEUILLETÉ CANARD À L'ORANGE

Canard confit en pâte brick, chou braisé, suprêmes d'oranges et sauce demi-glace à l'orange

### **PLAT**

JARRET D'AGNEAU

Sauce charcutière, salsa de tomates et cornichons sucrés, pâte Campofilone à la sauce crème et parmesan

*Ou*

PAVÉ DE MORUE

Morue d'Islande poêlé, crevettes roses d'Argentine, purée de carottes et gingembre, tagliatelles de navet, émincé de bettes à cardes sautées au beurre à l'ail, crème de citron et vrilles de pois

### **DESSERT**

CHEESECAKE KEY LIME

Fromage à la crème, Graham, lime et meringue

## **BAR À HUITRES 550\$**

*Inclus 100 huîtres, sauces piquantes, mignonnettes, citron et «shocker»*

Ajoutez des huîtres, 100 unités / prix du marché (200\$-300\$)

## **CANOLI**

*Service ambulant de Canoli à la Pistache, caramel et chocolat*

300\$ + 3\$/canoli

## **BUFFET**

*Cette formule est disponible avec ou sans service.*

49\$/personne

Frais de livraison entre 50\$ et 125\$

### ARANCINI

du moment (2/personnes)

*Option végété disponible (sur demande)*

### FOCACCIA

Pain et beurre à saveur du moment

### SALADE HALLOUMI

Canneberges, noix de coco rôtis, oignons marinés, cubes halloumi frit, laitue, vinaigrette du moment

### POULET FORESTIER

Hauts de cuisses, sauce crème aux champignons et ciboulette

### GRATIN DAUPHINOIS

### WIPPET MAISON

Biscuits au beurre, guimauve maison, chocolat Barry 58%

## **À SAVOIR!**

### **PRIX/SOUMISSION**

Les prix présentés peuvent varier selon l'évènement.

Contactez-nous pour recevoir un prix pour votre évènement.

### **SERVICE :**

Vous désirez être servi dans vos évènements, faites affaire avec notre service de serveur(se).

25\$/H/serveur pour un minimum de 4h, les heures seront ajustées à la fin de l'évènement.

Nous suggérons un serveur par 25 invités.

### **DÉPÔT DE RÉSERVATION ET ANNULATION**

Un dépôt de 40% ou un minimum de 500\$ est exigé au moment de la réservation. Il sera remboursé sur la facture finale. Ce dépôt est taxable et non-remboursable en cas d'annulation ou report d'évènement.

Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer pour les annulations à moins de 36h de l'évènement.

### **MENU ENFANT ( 12 ans et - )**

Les enfants ont droit au même menu à 50% du prix.

\* À l'exception d'évènement majoritairement pour enfant.

### **FRAIS D'ÉLOIGNEMENT**

Un frais d'éloignement s'applique dans un cas de distances considérables (+ de 45 minutes de route du restaurant) ou dans des cas de déplacements sporadiques.

### **TAXES ET POURBOIRES**

Les taxes sont applicables et les pourboires à l'équipe sont à votre discrétion à même titre qu'en établissement de restauration. Le pourboire sera validé avec l'organisation après avoir reçu nos services. Notez que les pourboires sur facture sont assujettis à la TPS et TVQ, conformément à la loi.

### **MENU FLEXIBLE / SUR MESURE**

Tous nos menus sont modifiables à votre demande. Nous sommes fiers d'offrir un service sur mesure qui saura plaire à vous, vos invitées et vos évènements.