

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 carde 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/SOUSSION

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.