

MENU TRAITEUR

ENTRÉES – POUR 12 PERSONNES

POULPE TUNISIEN GRILLÉ, SAVEURS MÉDITERRANÉENNES — 170\$
CREVETTES GÉANTES GRILLÉES, SALMORIGLIO CALABRAIS — 120\$
CÔTELETTES D'AGNEAU EN BOUCHÉES, SAUCE CHIMICHURRI — 120\$
ARANCINI L'OSSO, RAGOÛT DE PETITS POIS, PECORINO, BURRATINA — 70\$
SAUCISSE RÔTIE, PIMENTS FORTS, PLEUROTÉS, OIGNONS CARAMÉLISÉS — 100\$
MINI BURGERS DE BŒUF CANADIEN, CHEDDAR, MAYO ÉPICÉE, JAMBON IBÉRIQUE — 80\$
QUEUES DE HOMARD CANADIEN GRATINÉES, CHAPELURE, VIN BLANC — 15\$ CHACUNE

SALADES – POUR 12 PERSONNES

SALADE CÉSAR — 80\$
ENDIVES, RADICCHIO, ROMAINE, PACANES, GORGONZOLA, VINAIGRETTE BALSAMIQUE — 90\$
ROQUETTE, COPEAUX DE PARMIGIANO, GLAÇAGE BALSAMIQUE — 70\$
TOMATES CERISES MULTICOLORES, BURRATA, BASILIC, NOISETTES, PESTO — 90\$
BETTERAVES ASSORTIES, FROMAGE DE CHÈVRE, NOIX — 90\$

PLATS PRINCIPAUX

LASAGNE AU FOUR, SAUCE À LA VIANDE, BÉCHAMEL,
MOZZARELLA — 70\$ (DEMI-PLATEAU) / 120\$ (PLATEAU COMPLET)
PARMIGIANA D'AUBERGINES — 60\$ (DEMI-PLATEAU) / 100\$ (PLATEAU COMPLET)
CAVATELLI AU RAGOÛT DE VEAU OU TOMATE ET BASILIC OU PESTO, BURRATA,
PISTACHES GRILLÉES — 60\$ (DEMI-PLATEAU) / 100\$ (PLATEAU COMPLET)
RAVIOLIS OSSO BUCO, JUS DE BRAISAGE, GREMOLATA, COPEAUX
DE PARMIGIANO — 80\$ (DEMI-PLATEAU) / 150\$ (PLATEAU COMPLET)
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI EN CROÛTE D'HERBES FINES (6 CÔTELETTES) — 60\$

FILET MIGNON ENTIER RÔTI, SAUCE AU VIN ROUGE — 35\$ PAR PERSONNE
OSSO BUCO BRAISÉ, GREMOLATA — 30\$ PAR PERSONNE
BAR POÊLÉ, ARTICHAUTS, PIGNONS DE PIN, CITRON, VIN BLANC — 30\$ PAR PERSONNE

ACCOMPAGNEMENTS – POUR 6 PERSONNES

POMMES DE TERRE GRELOTS RÔTIES, OIGNONS, AIL, ROMARIN — 60\$
POLENTA AU FOUR, TOMATE SAN MARZANO, RAGOÛT DE CHAMPIGNONS SAUVAGES — 60\$
BROCOLI-RAVE, CHAPELURE ASSAISONNÉE, AIL — 60\$
ASPERGES, ZESTE DE CITRON, PARMIGIANO, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE — 75\$
LÉGUMES GRILLÉS — 60\$

