

## 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'OSO, RAGOÛT DE PETITS POIS, PECORINO, BURRATINA – 70\$**

**SAUCISSE RÔTIE, PIMENTS FORTS, PLEUROTES, 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 BUZO, 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 BUZO 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\$**

