

TRAITEUR • CATERING

LA PLAZA

nouvelle génération



CANTAPÈS

FROIDE

- Tartelette sablée avec purée de citrouille – purée de citrouille, mini tartelette sablé salé, noix de Grenoble salé rôti 
- Sucette de Saumon cru – crudo de saumon mariné avec sauce soya, yuzu, vin de riz, piment fort garnie avec du de peau de saumon enrobé avec épice togarashi et fleurs comestibles sur un bâton de sucette
- Bouchée d'avocat et chou frisée – croustini sans gluten, mousse d'avocat et feta garnie avec du chou frisé frit  
- Nigiri de crevette – Crevette enrobé d'épices créole brûlé sur un nigiri avec purée d'avocat et compote de mangue et coriandre (+3\$) 
- Ravioli invisible – papier de riz, ricotta aux petit pois fouetter et pignon de pin  
- Polenta et tomates – disque de polenta poêlé, ketchup maison et basilic  
- Croustade de tartare de betterave – petite croustade remplis de tartare de betterave et fromage de chevre fouetter au ciboulette 
- Tostada de salade de crevette – tortilla de maïs frit, salade de crevette (coriandre, échalotes, crevettes, mayo épicée, jus de lime, herbes), micro-coriandre 
- Pâtisserie de phyllo avec salade de crabe – Chair de crabe, jus de citron, mayo, ciboulette, zeste de citron, tobiko, échalotes, bols miniatures de pâtisserie de phyllo de maïs, cerfeuil
- Tom le moule - Verrine de moule dans un jus de tomates froide et micro-céleri 
- Mini Elote - Maïs miniature grillé garnie avec une crème fraiche au lime, fromage cojita, poudre de chili et micro-coriandre  
- Guédilles de Homard – petit pain brioché poêlé, chair de homard avec aïoli épicée, échalotes, cèleri, jus de citron, zeste de citron, salade d'herbes (+3\$)
- Blini qui brille – Crème fraiche à la betterave, sur un blini avec caviar et aneth
- Tartare de saumon – saumon, mayo épicée, jus de citron, togarashi, échalotes, concombres, ciboulette sur un craquelin de nori avec fleure comestible
- Crudo de Pétoncle – pétoncle cru mariner avec tamari, jus de lime et chili garnie avec perles de pample mousse et micro-cerfeuil (+4\$) 
- Crevette Bloody Mary – crevette griller avec un tartare de tomates Bloody Mary et micro-céleri 



CHAUD

- Arancini aux truffes – Risotto aux pâtes de truffe, panée et frit avec aioli au poireaux confit 🌱🌱
- Arancini Sicilian – risotto au sauce tomates et petit pois vert, farcie avec mozzarella, panée et frit avec aioli aux tomates séchées 🌱🌱
- Croquette de poutine – Croquette de patate panée, farci avec sauce poutine maison et fromage en grain 🌱🌱
- Jack barbaque – Jacquier braisée au sauce barbaque sur un petit pain avec salade de chou 🌱
- Buffalo Végan – croquette de chou-fleur panée et frit, dans une sauce au buffalo avec sauce ranch
- Jenny T – croquette de poulet, sautée dans une sauce général tao avec échalotes vert et du riz frit (avec tofu) 🌱
- Sucette d'agneau – carrée d'agneau avec sauce chimichurri (+4\$)
- Petit mac – galette de bœuf de pâturage, sauce mac, fromage cheddar, cornichons, salade sur un pain miniature
- Calzone de wonton – wonton frit farci avec tomate confit et mozzarella de buffle 🌱
- Gaufre au poulet – gaufre sucré avec poulet frit, aioli épicée, sirop d'érable, salade et tomate
- Pain au vapeur de canard – Canard effiloché au hoisin sur un pain de vapeur avec radis, carottes marinée, coriandre, grain de sésames, et aioli au kimchi
- Déjeuner toute la journée – croustini de muffin anglais, bacon fumée à l'érable, cheddar et gratin d'œuf séchée
- Bœuf au miso – brochette de filet de bœuf marine avec sauce miso soya
- Dumpling au champignon – Dumpling de champignon sauvage frit avec sauce ponzu, sésames et échalote vert 🌱
- Petit mac végétal – galette beyond meat, mac sauce végétal, cornichon, salade, petit pain 🌱
- Croquette macaronis au fromage – avec ketchup épicé 🌱🌱
- Pogo végétal – pogo maison faite avec saucisse beyond meat, garnie avec moutarde et ketchup 🌱
- Crevette 'bang bang' – crevette tempura avec aioli au chili sucré



FORFAIT 5 A 7

FORFAIT A

6 Canapes par personne
Staff de services et cuisinier inclus
5 Heures de service inclus

26.50\$ PAR PERSONNE

FORFAIT B

8 Canapes par personne
Staff de services et cuisiniers inclus
5 Heures de service inclus

35.00\$ PAR PERSONNE

FORFAIT C

12 Canapes par personne
Staff de services et cuisiniers inclus
6.5 Heures de service inclus

50.00\$ PAR PERSONNE

*Tous plateaux de présentation et service inclus
*Tous les heures de service inclus les heures de préparations sur place,
2 heures de service nourriture et les heures de ramassage/ nettoyage
*Forfaits baser sur un minimum de 100 invites

