

TRAITEUR • CATERING

LA PLAZA

nouvelle génération

stations

STATIONS

(équipement de cuisine nécessaire pour toutes les stations)

STATION FROMAGE ET CHARCUTERIE - 14\$ par personne

Assortiment de fromages locaux et importé, crémeux et dur, assortiment de charcuteries et saucisson sec, légumes marinés, fruits secs et frais, olives, pain frais et craquelin

STATION JARDIN - 10\$ par personne

Assortiment de légumes crus et grillés, hummus, trempette aux herbes, Baba Ganoush, tapenade aux olives, pain pita, pain frais, brochette de patate douce, olives

STATION DE RACLETTE - 12\$ (choix de 1) / 16\$ (choix de 2)

- Macaroni et fromage (macaroni et fromage classique garni avec fromage de raclette et pan grattato)
- Classique du Swiss (patate, oignon caraméliser, ciboulette, cornichons, fromage raclette)
- Sandwich Reuben (pain seigle poêlé, sauce mille îles, viande fumée, fromage de raclette)
- Grilled cheese (pain brioche poêlé, mayo épicé, roquette, fromage de raclette)

Service: avec chef

Minimum : 60 personnes

PETIT HAMBURGER - 2 pas personne avec croustille faite maison 12\$ (choix de 2)

- Classique (galette de bœuf, fromage cheddar, laitue, tomates, sauce burger, sur pain sésame)
- Poulet frit (cuisse de poulet frit, mayo épicé, cornichons, laitue sur pain sésame)
- Porc effilocheur au barbecue - (porc effilocheur dans une sauce barbecue, salade de chou, mayo au barbecue sur pain brioche)
- Végé (galette de beyond meat, bacon au portobello, oignon caraméliser, sauce burger vegan, laitue, sur pain brioche)

Service : avec chef ou libre-service

Minimum : 60 personnes



FRITES TOUTE GARNI (format mini repas) – 7\$ (choix de 1) / 12\$ (choix de 2)

- Poutine (frites maison, fromage en grains, sauce brun)
- Poulet rôti (frites maison, poulet rôti, sauce brun, petit pois vert)
- Frites fromage chili (frites maison, chili au viande ou végé, fromage mozzarella, jalapeno trancher, crème sur, siracha)
- Frites Mac (frites maison, bœuf hachée, fromage cheddar, cornichons, laitue, sauce mac)

Service: avec chef ou libre-service

Minimum: 60 guests

STATION DE SALADE (format min repas) – 8\$ (choix de 2)/ 11\$(choix de 3) / 15\$ (choix de 4)

- Caesar au chou-frisée (chou-frisée, vinaigrette Caesar citronné, pan gattato, marmelade au bacon, coupeaux de parmesan)
- Poke (riz assaisonné, saumon cru ou tofu, mayo au tobiko, sauce soya sucré, radis, carotte mariné, fèves de soja verte, concombre, sésames, purée d'avocat, coriandre)
- Melon d'eau (melon deau, tomates cerises, roquette, grains de citrouille rôti, feta, vinaigrette aux herbes citronné)
- Betterave (betterave, purée de betterave, bébé épinards, noix de Grenoble sucré, échalotes mariner, réduction de balsamique)
- Bol végé (riz sauvage et quinoa, courge rôti, tomates cerise, tendrilles de pois, purée d'avocat, grains de tourne sol, vinaigrette au balsamique blanc et miel)

Service : service-libre

Minimum : 60 personnes

STATION FRUIT DE MER – 3 pièces pas personnes 13\$ (choix de 3) / 5 pièces par personnes 20\$ (choix de 4)

- Huitre (servi avec mignonette classique, et au fraise et lime)
- Crevettes cocktail (crevettes pochée et sauce cocktail)
- Guédilles au homard et crevettes (salade de homard et crevettes sans un petit pain poêle)
- Calamar frite (calamar frite dans un cornet avec sauce tartare et citron)
- Pétoncle princesse (pétoncle griller er refroidit, avec sauce yuzu et chili, et marmelade au bacon)
- Gravlax au saumon (gravlax au saumon, avec chili serrano, marmelade de gingembre)

Service : avec chef

Minimum : 60 personnes

STATION DE TACO – 2 par personnes 10\$ / 3 par personnes 13\$ (choix de 2)

- Poulet chipotle (poulet braise au chipotle, crème sur, échalotes mariné, coriandre)
- Al pastor (porc mariner dans sauce au achiotes, oignons, coriandre et salsa au ananas)
- Crevettes ancho-chili (crevette griller, guacamole, salade de chou)
- Sofrita (tofu braiser, sauce guajillo-tomates, salsa au maïs et haricots noir)

Accompagnement : Nacho, salsa, variété de sauce piquant, tortillas de maïs et farine

Service : avec chef ou libre-service

Minimum : 60 personnes

BUFFET COCKTAIL INTERNATIONAL

50\$ par personne

- Bar a huitres (3 variétés et mignonettes)
- Bar a fruits de mer- choix de 3- crevette cocktail, tartare, ceviche, gravlax de saumon, pattes de crabes, salade de fruits de mer ou moules sur glace
- Station de grazing fromages et charcuteries
- Station grillade- choix de 3- agneau, poulet, saucisse, filet mignon ou crevettes

PASSAGE MINUIT

15\$ par personne

Variété de 3

- Poutine
- Slider de poulet
- Sandwich ruben
- Mac & cheese
- Hot dog tout garni
- Frites fromage chili
- Nouilles asiatique beurre d'arachide
- Boite poulet general tao
- Taco big mac

