******

***Menu méchoui 2024***

***(Buffet)***

******

**Fondé en 2007, le Traiteur Épicure est un traiteur de fine cuisine spécialisé en événements d’affaires et privés. Notre engagement à faire de chacun d’eux un franc succès nous a permis de nous forger rapidement une réputation enviable dans la grande région de l’Outaouais.**

**L’excellence du service, la qualité des mets ainsi qu’une présentation riche et soignée ont rapidement fait du Traiteur Épicure, l’incontournable pour une table de qualité dans la région.**

**Nous sommes fiers de dire que tous nos produits sont frais et transformés dans nos cuisines sur demande. Aucun additif n’est utilisé dans les sauces, soupes ou autres préparations. Les desserts sont confectionnés par notre Chef pâtissier.**

**Ce faisant, il nous est possible d’offrir des menus qui répondent aux besoins nutritifs de nos clients et aussi de palier à toutes les restrictions alimentaires. Offrir une cuisine goûteuse tout en restant santé, c’est le défi que nous relevons.**

******

**Services offerts:**

* Conception de menu par nos chefs expérimentés
* Option végétarienne et sans gluten disponible
* Montage du buffet
* Location additionnel d’équipement disponible sur demande
* Menu cocktail (voir notre site web pour les sélections)

<http://traiteurepicure.ca/menus/cocktails/>

**Tous nos forfaits incluent:**

* Les couverts biodégradables
* Les employés (Chef et sous-chef)
* Les nappes noires et les tables pour le buffet
* La livraison (selon notre rayon de livraison)
* 8 heures de cuisson sur place

**Non inclus dans les forfaits:**

* Les taxes et frais de service de 10%
* Frais de location d’équipement spécialisé (ex : chapiteaux, chaises, tables, décors etc...)
* Frais supplémentaire pour le personnel d’un cocktail

→ Plusieurs autres choix ainsi que l’addition d’un service sont disponibles.

→ Option végétarienne et sans gluten disponible sur demande.

→ Ajout d’une extra protéine et d’un service supplémentaire disponible.

******

**Méchoui**

Comprend :

1 à 2 BBQ et rôtisserie

Charbon de bois

Chef 8 heures

Cuisinier 4 heures

Tables à buffet avec nappes noires

Chapiteau pour BBQ

Couverts biodégradables

Livraison (selon notre rayon de livraison)

***\*\*Des frais additionnels peuvent s’appliquer si vous êtes plus de 50 personnes. \*\****

**Composition du menu (3 services)**

1. **Salade du Chef** (2 sortes)

+

Pain et beurre

1. **Votre sélection de viande (agneau ou cochonnet entier, fesse de bœuf et prime rib)**

* **Menu cochonnet 45$**
* **Menu agneau 50$**
* **Menu Bœuf 50$**

**Accompagnements (2 choix)**

**Choix de légumes Choix de sauces pour la viande (2 choix)**

|  |
| --- |
| • Marchande • Porto |
| •Légumes de saison • Dijonnaise • Fines herbes |

**Choix de riz ou pommes de terre •** BBQ • Trois poivres

|  |
| --- |
| •Pommes de terre cuites au four |
| •Gratin de pommes de terre |
| •Pommes de terre Fingerling |
| •Riz pilaf |

•Riz Jasmin

**3. Choix de desserts assortis ou d’un plateau de fruits**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |

******

**Plateaux gourmands**

|  |  |
| --- | --- |
| Fromage fin de Québec et craquelins (75g/pers) | 7.00$ |
| Fromage cheddar St-Albert et craquelins (75g/pers) | 5.00$ |
| Fromage mixte (fin et cheddar) et craquelins (75g/pers) | 6.00$ |
| Crudité et trempette maison | 4.00$ |
| Pâté et terrine du moment (avec accompagnement) | 5.00$ |
| Charcuterie européenne | 6.00$ |
| Antipasto (artichauts, olives, légumes grillés, cornichons) | 5.00$ |
| Sandwichs fins (voir [Boîtes à lunch corporatives](https://traiteurepicure.ca/menus/boites-a-lunch-corporatives/) pour les exemples de variétés) | 5.75$ |
| Pain matin et muffins | 3.50$ |
| Mini viennoiseries (2x) | 4.50$ |
| Plateau de fruits frais coupés | 5.00$ |
| Biscuits assorties (2x) | 3.50$ |
| Assortiment de dessert Épicure (2 morceaux/pers) | 5.00$ |
| Macarons Épicure | 2.50$ |
| \*\*Coût par personne |  |

**Cocktail / Canapés**

**Un minimum de deux douzaines par variétés de canapés est exigé**

**Froid 27$/dz**

|  |  |
| --- | --- |
| Assortissement de Sushi Épicure (option végétarienne disponible), délais minimum de 72 hrs\*\*\* |  |
| Crostini de fromage Brie, figues au miel et pacanes |  |
| Mousseline fromage de chèvre aux fines herbes, figues caramélisées au vinaigre balsamique en coupelle |  |
| Napoléon de chorizo à la gelée de poivron doux |  |
| Blinis au saumon fumé et fromage à la crème |  |
| Carpaccio de bœuf à l’huile de truffe, micro mesclun et céleri rémoulade en petite navette au sésame |  |
| Bocconcini mariné au pesto, tomate cerise feuille de basilic en brochette |  |

**Les Verrines 27$/dz**

|  |  |
| --- | --- |
| Salsa de saumon fumé et mousseline d’avocat |  |
| Tartare de filet de bœuf AAA d’Alberta sur croûton à l’huile de truffe blanche +1$/dz |  |
| Tartare de saumon et de ses garnitures, crouton maison +1$/dz |  |
| Tataki de thon yellowfin aux graines de sésame, julienne de légumes croquants sauce wafu +1$/dz |  |
| Crevette mariné, sauce cocktail gingembre et lime |  |
| Bruschetta en verrine, Guacamole, copeau de parmesan et crostini maison |  |

**Chaud 27$/dz**

|  |  |
| --- | --- |
| Bouchée de poulet Général Tao |  |
| Spanakopita |  |
| Crevette tempura, sauce aïoli épicée |  |
| Kefta d’agneau et sa sauce raïta |  |
| Brochette de boeuf à la texane, sauce barbecue au rhum épicé |  |
| Brochettine de poulet, miel et citron, trempette citronnelle et limette |  |
| Mini rouleaux impériaux à la sauce Saïgon |  |
| Brochettine de saumon au caramel à l’orange |  |
| Feuilleté aux champignons des bois au Gouda fumé |  |

**Table spécial**

Sushi, tacos, pâtisseries françaises etc. \*\*prix sur demande\*\*

\* Exige la présence d’un Chef lors du service. Peut entraîner des frais supplémentaires

\* Les variétés de canapés peuvent changer avec les saisons

\* Option végétarienne et sans gluten disponible sur demande

(S.V.P consulter notre site web pour les dernières versions)