******

***Menu BBQ 2024***

******

**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
* Menu cocktail (voir notre site web pour les sélections)

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

**Tous nos forfaits incluent:**

* Les couverts biodégradables
* Les 2 employés
* Les nappes noires et les tables pour le buffet
* La livraison (selon notre rayon de livraison)

**Non inclus dans les forfaits:**

* Les taxes
* Les frais de service (10%)

→ Plusieurs autres choix aussi disponible sur demande

→ Option végétarienne et végan disponible sur demande

→ 40 personnes et plus frais additionnel pour employés supplémentaires

→ Ajout d’un service ou d’une extra protéine disponible

******

BBQ

Charbon de bois

Chef 3 heures

Cuisinier 4 heures

Tables à buffet avec nappes noires

Couverts biodégradables

Chapiteau pour le BBQ (s’il y a pluie)

Livraison (selon notre rayon de livraison)

**Composition du menu** (2 choix de salades, pain et beurre, un forfait et un plateau de bouchées sucrés)

**Choix de salades**(2 choix)

Salade jardinière

Salade césar

Salade grecque

Salade tomates et bocconcinis

Salade de brocoli crémeuse

Salade de couscous

**Forfait :**

**1.Le Classique 25$/pers**

Burger de bœuf et/ou poulet façon Épicure (un par personne), condiments, 2 choix de salades et plateau de bouchées dessert

**Extra burger 5$**

**2.La brochette 30$/pers**

Brochettes de poulet marinée et/ou brochette de bœuf (une par personne), 2 choix de salades, un féculent, légumes de saison et plateau de dessert

**Extra brochette 12$**

**3.L’incontournable 35$/pers**

Côte levée (une par personne), 2 choix de salades, un féculent, sauce BBQ maison, légumes de saison et plateau de bouchées desserts

**4. Le certifié Angus**

**40$/pers**

Steak Épicure( 6oz), 2 choix de salades, un féculent, légumes de saison, sauce aux poivre et plateau de bouchées de desserts

Ou

**45$/pers**

Bavette marinée (6 oz), 2 choix de salades, un féculent, légumes de saison, sauce dijonnaise et plateau de dessert

**Choix de féculent** (1choix)

|  |
| --- |
|  |
| Pommes de terre Fingerling |
| Riz pilaf |
| Riz Basmati |

******

**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 |  |

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

**Cocktail / Canapés**

**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 |  |

**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