

— MENU —
Traiteur



MENU 1

Le classique

Variété de crudités & trempettes
Salade de pâtes
Salade de chou
8 pointes de sandwiches (oeufs + poulet + jambon)
Assortiment de desserts
Café, thé, infusion

MENU 2

Le populaire

Variété de crudités & trempettes
Salade de pâtes
Laitues de saison & vinaigrette assortie
Salade de chou
6 pointes de sandwiches (oeufs + poulet + jambon)
1 petit pain farci (dinde)
Olives et cornichons
Betteraves et oignons sucrés
Assortiment de desserts
Café, thé, infusion

MENU 5

Le signature

Variété de crudités & trempettes
Salade de saison
Salade de cœurs de palmier & d'artichauts
Salade d'orzo capicollo & tomates séchées
Charcuteries & pâté de campagne
Sélection de fromages fins & cheddar

Olives et cornichons
Betteraves et oignons sucrés
Bagnat d'oignons & pavot au jambon, pesto, brie
Panini au poulet, fromage féta et tzatziki
Assortissement de mignardises surcées
Salade de fruits frais
Pain & beurre
Café, thé, infusion

MENU 3

Le gourmet

Variété de crudités & trempettes
Salade de pâtes
Laitues de saison & vinaigrette assortie
Salade de chou
Tortillas au poulet
Croissant au jambon & brie
Olives et cornichons
Betteraves & oignons sucrés
Fromage cheddar
Assortiment de desserts
Salade de fruits frais
Café, thé, infusion

MENU 4

Cocktail dinatoire

12 BOUCHÉES / PERSONNE
(Nécessite un préavis de 2 jours)

1 Crevette géante au Soho
1 Fishka au saumon fumé
1 Beignet de saumon & sauce tartare (chaud)
1 Parfait de foie de volaille au cognac sur mini vol-au-vent
1 Datte fraîche, fromage bleu & proscuitto
1 Terrine de gibier, confit d'oignons & moutarde à l'ancienne
1 Tapas de poulet tériyaki et sésame
1 Parfait de foie gras et figues
1 Truffe de chèvre fondant aux pommes
1 Rouleau de printemps aux légumes, sauce piquante à la Thaïlandaise (chaud)
1 Mignardise sucrée
1 Brochette de fruits

MENU 6

Le complet

Marmite du chef
Variété de crudités & trempettes
Laitues de saison & vinaigrette assortie
Salade d'orzo capicollo & tomates séchées
Salade de tomates, concombres & bocconcini
Sauté de légumes du jardin
Gratin dauphinois
Assortiment de desserts
Salade de fruits frais
Pain & beurre
Café, thé, infusion

DEUX PLATS CHAUDS À VOTRE CHOIX :

Suprême de poulet sauce vin rouge & thym	OU	Filet de saumon crème d'ail et lime
OU	OU	Pennines sauce rosée au bacon
Filet mignon de porc sauce érable & whisky	OU	
Boeuf aux poivrons & champignons		

Y avez-vous pensé?

→ Convives avec des allergies?
Nous avons des boîtes à lunch disponibles.
→ Désirez-vous un vin d'honneur?
→ Boissons non-alcoolisées offertes par la famille?
→ Voulez-vous ajouter certains extras?
Voir ceux-ci au verso.

QUELQUES IDÉES D'EXTRAS

Les prix indiqués sont par personne et n'incluent pas les taxes et le service.

Extra salade variée

Canapés au choix du chef
(2 unités)

Boisson gazeuse

Sandwich

4 pointes

8 pointes

Mignardises sucrées
(2 par personne)

Eau ou eau gazéifiée

Fromage cheddar

Plat chaud
supplémentaire

Jus ou lait

Charcuteries et terrines

Une coupe de vin (150 ml)

Café (1 par personne)

CONDITIONS GÉNÉRALES

Nappes en tissu, verrerie et couverts inclus

Minimum de 25 personnes

Taxes (TPS : 5 % et TVQ : 9,975 %) et service (15 %) en sus

Prix sujets à changement sans préavis.

Juillet 2018.



 **Rousseau**
Centre funéraire

3300, boul. des Forges, Trois-Rivières
819 374-6225
centrerousseau.com

Le Rouge Vin

819 379-4550
poste 7150 ou 7103
lerougevin.com