



— MENU —
Traiteur

CONDITIONS GÉNÉRALES

Nappes en tissu, verrerie et couverts inclus
Minimum de 25 personnes
Taxes (TPS : 5 % et TVQ : 9,975 %) et frais (15 %) en sus
Prix sujets à changement sans préavis.

Sur demande, un montant de _____ sera ajouté à la facture pour le service de buffet avec mesures sanitaires accrues.

Par souci environnemental, nous vous invitons à apporter vos contenants, sinon nous offrirons les surplus à des œuvres de bienfaisance.

FÉVRIER 2023



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



819-376-7774
lerougevin.com



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

Sandwich pain blanc sans croûte
(pain brun disponible sur demande)

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 sucrées
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 Cocktail de crevette
1 Fishka au saumon fumé
1 Proscuitto brie et asperge
1 Parfait au foie de volaille au cognac
sur mini vol-au-vent
1 Mini crêpe au bacon de canard et mangue
1 Terrine de gibier et confit d'oignons
1 Truffle de chèvre fondant aux pommes
1 Rose de salami Génois et bocconcini
1 Verrine de salade de pois chiche
et édamane **(végé)**
1 Tataki de thon Albacore
et salade d'Asie en cuillère
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 mignon de porc
sauce érable & whisky
OU
Boeuf aux poivrons & champignons
OU
Filet de saumon crème d'ail et lime
OU
Pennines sauce rosée au bacon

QUELQUES IDÉES D'EXTRAS

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

Sandwichs
4 pointes -
8 pointes -
Fromage cheddar (60 gr.)
Fromages fins (60 gr.)
Charcuteries et terrines
Salade composée variée (60 gr.)
Salade César (45 gr.)
Canapés au choix du chef (2)
Mignardises sucrées (2)
Plat chaud supplémentaire
Oeufs farcis crevettes et ciboulette (2)
Saucisses cocktail au bacon (2)
Pizza froide aux tomates (2)
Potage
Crevettes cocktail (3)
Boîte à lunch végétarienne
(salade ou sandwich)
Boisson gazeuse
Eau ou eau gazéifiée
Jus ou lait
Café (1 par personne)

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?