

L'Imprévu...

SERVICE DE TRAITEUR

Chef propriétaire: Hervé Larue

La qualité des produits et du service chez vous

Composez votre menu selon vos goûts et votre budget

Aussi disponible:

LOCATION DE VAISSELLE

Tous bris ou perte de vaisselle seront chargés

En porcelaine et stainless	3.50\$/couvert
Avec verre à vin	4.00\$
Verre à vin supplémentaire	0.50\$
Verre à Porto	0.50\$
Verre à eau	0.50\$
Vaisselle en plastique (Couvert complet)	1.25\$/couvert
Serviette en tissu	0.45\$
Nappe en tissu	5.00\$

SERVICE DE CUISINIER

35.00\$/heure

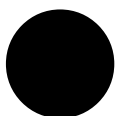
SERVICE DE SERVEUR

20.00 à 25.00\$/heure

SERVICE D'AIDE SERVEUR (BANQUET, 5 à 7)





15.00\$/heure

Un minimum de 60.00\$ est demandé



Frais de livraison: St-Jean, secteur St-Luc, Iberville, village de L'Acadie 20.00\$ extérieur, 1.00\$ du kilomètre par véhicule.

Pour tous renseignements supplémentaires, demandez Sylvie ou Hervé 450 346 2417

-  **BUFFET 1** (min. 10pers.) 8.75\$/pers.
Un sandwich (4 pointes, 3 sortes)
5 sortes de crudités et trempette
2 sortes de salades...voir liste page 7
3 pâtisseries OU salade de fruits frais
-  **BUFFET 2** (min. 10 pers.) 12.50\$/pers.
Un sandwich (4 pointes, 3 sortes)
5 sortes de crudités et trempette
2 sortes de salades...voir liste page 7
3 sortes de fromages, raisin et pain
3 pâtisseries OU salade de fruits frais
-  **BUFFET 3** (min. 15 pers.) 15.50\$/pers.
5 sortes de crudités et trempette
2 sortes de salades...voir liste page 7
Mini croissant farci au jambon ou au poulet
1/2 wrap aux crevettes, mayonnaise épicée
Saumon fumé
Petite quiche aux oignons confits
3 sortes de fromages, raisin et pain
3 pâtisseries OU salade de fruits frais
-  **BUFFET 4** (min. 10 pers.) 17.50\$/pers
1/2 wrap poulet et bacon
1/2 wrap Thaï
5 sortes de crudités et trempette
Cheddar et salami
1/2 oeuf farci
1 mini quiche Lorraine
Crevettes cocktail (2/pers.)
Rouleaux Vietnamien (2/pers.)
1 salade
Carré de pizza Italienne
3 pâtisseries OU salade de fruits frais



BUFFET 5 (min. 8 pers.)

22.95\$/pers.

** Charge de 2.50\$/pers.
si les entrées sont
montées dans les
assiettes individuelles

ENTRÉES

5 sortes de crudités et trempette

Plateau de viandes froides et terrines**

- OU Assiette de saumon fumé**
- OU Cascade de crevettes cocktail** (5/pers)
- OU Potage du moment
- OU Plateau de 3 fromages** (Brie, Cheddar, St-Paulin)
- OU 1 sorte de salade...voir liste page7

UN PLAT CHAUD AU CHOIX

Suprême de poulet à l'estragon
Émincé de poulet à l'orientale
Civet de canard désossé au Porto
Sauté de boeuf bourguignon
Fruits de mer en sauce
Émincé de boeuf sauce au poivre
Émincé de veau Zurichoise
Filet de porc sauce au miel
Filet de porc farcis aux abricots et cumin
Filet de porc aux poires caramélisées
Dinde (au mois de décembre)
Cuisse de canard à la vodka et canneberge
Cuisse de canard à l'orange



Jardinière de légumes frais
Riz pilaf OU pommes de terre Parisienne OU orzo au pesto
Pain / Beurre

DESSERT

- 3 sortes de pâtisseries
- OU Salade de fruits frais
- OU Crème caramel
- OU Tarte au chocolat truffée



BUFFET 6 (min. 8pers.)

29.50\$/pers.

** Charge de 2.50\$/pers.

Si les entrées sont
montées dans les
assiettes individuelles

ENTRÉES

Brochettes et canapés (5 morceaux/pers.)

- Pannequet de champignons et fromage
- OU Potage du moment
- OU Coquille de fruits de mer
- OU Assiette du chasseur**
- OU Assiette de saumon fumé**
- OU Bisque de homard
- OU Six escargots châteaufif
- OU Cocktail de crevettes** (5/pers.)
- OU Plateau de 3 fromages** (Brie, Cheddar et St-Paulin)
- OU Têtes de champignons farcis à l'ail gratinés
- OU Tartare de saumon à l'aneth
- OU 1 sorte de salade...voir liste page7

UN PLAT CHAUD AU CHOIX

- Osso bucco de veau Milanaise
- Joue de porc confite asiatique
- Macreuse de boeuf braisée
- Escalope de veau sauce crème et champignons
- Carré de porc sauce orange et gingembre
- Pintade aux petits fruits
- Coquille de fruits de mer (repas)
- Feuilleté de saumon sauce épinards
- Rôti de lapin méditerranéen
- Cuisse de canard confite au miel et figues



Jardinière de légumes frais

Riz pilaf OU pommes de terre Parisienne OU orzo au pesto

Pain / beurre

DESSERT

- Crème brûlée
- OU tarte aux pommes Normande
- OU Gâteau Imprévu
- OU Crème caramel
- OU Tarte au chocolat truffée



AMUSE GUEULE ET PLUS

CANAPÉS...Froids, chauds	1.50\$
Fraise farcie au fromage bleu	
Demi oeuf farci mimosa	
Concombre farci au crabe et cumin	
Canapé de terrine et moutarde	
Brochette de dindonneau et poire	
Brochette de fromage et raisin	
Brochette de tomate cerise / bocconcini et basilic	
Brochette de prosciutto et melon	
Carré de pizza tomate fromage	
Pruneau au bacon	
Saucisse au bacon	
Crudités et trempette (5 sortes)	
<hr/>	2.00\$
Profiterole au poulet Cajun	
Roulade de saumon fumé et Philadelphia	
Feuilleté de crevettes sauce tomate et Cognac	
Tartelette avec mousse de foie gras et canard fumé	
Petite quiche aux oignons confits	
Petit rouleau Vietnamien	
Shooter de boeuf et Porto (min. 10 pers.)	
Bâtonnet fromage et olives	
<hr/>	2.50\$
Salade aux choix...voir liste page 7	
Saucisse cocktail (4 / pers.)	
Dattes farcies au fromage bleu	
1/2 wrap aux choix (Thaï OU poulet bacon OU crevettes mayo épicée)	
<hr/>	3.00\$
Crevettes chaudes sauce moutarde	
Petit cornet farci à la mousse de poivron rouge et Philadelphia (min. 25 pers)	
Crème brûlée de foie gras	
Pétoncle marinée à la mangue, orange et menthe (min. 10 pers.)	
Crevettes Général Tao	
Sandwich 3 sortes (4 pointes) (min. 6 pers.)	
Croutons de fromage de chèvre noix et miel	
Aileron de pintade à l'orientale	
Bouché de club sandwich	

AMUSE GUEULE ET PLUS.....suite

Tartare de saumon à l'aneth en cuillère 3.50\$
Saumon mariné au poivre rose en cuillère
1/2 wrap aux choix (thai OU poulet bacon OU crevettes mayo épicée)

Tartare de boeuf au sésame en cuillère 4.00\$
Saumon fumé, câpres et oignons
Mini hamburger Imprévu (min. 10 pers.)
Verrine de crevettes et fraises
Brochettes de poulet californien (min 10 pers.)

Cube de filet mignon tériyaki en cuillère 5.00\$
Verrine de homard et bleuts

CANAPÉS À LA DOUZAINES... Demandez nos dernières créations!

Plateau de petites pâtisseries 24.00\$/12
Fraises trempées dans le chocolat (en saison) 18.00\$/12

Demi oeuf farci 18.00\$/12
Bouchée de lapin crouillante 24.00\$/12
Feuilleté de champignon 24.00\$/12
Variété de sushi 30.00\$/12
Saucisse au bacon 18.00\$/12
Pruneau au bacon 18.00\$/12
Rouleau Vietnamien 24.00\$/12
Petites boulettes en sauce 18.00\$/12

Mini quiche, Lorraine ou crevette
ou épinard ou oignon confit 30.00\$/12

Plateau de grosses crevettes cocktail 24.00\$/12
Profiterole à la mousse de poulet Cajun 24.00\$/12
Mini croissant farci au jambon 24.00\$/12
Pain navette farci au crabe 24.00\$/12
Sandwich 3 sortes (4 pointes, min. 6 pers.) 9.00\$/12

AMUSE GUEULE ET PLUS.....suite

SAUCES

Vinaigrettes à l'orange - 500gr	8.50\$
Sauce César - 500gr	9.50\$
Vinaigrette balsamique - 500gr	8.00\$
Pot de mayonnaise - 500gr	8.00\$
Sauce au poivre - 500gr	10.00\$
Sauce fructidor - 500gr	10.00\$
Bisque de homard - 500gr	15.00\$
Soupe maison - 500gr	8.00\$

BOITE À LUNCH CORPORATIVE

12.50\$/pers.

Coquille de fruits de mer - individuelle	8.50\$/ch
<hr/>	
Gâteau anniversaire etc...min. 6 pers	3.50\$/pers
<hr/>	
Café - verre, sucre, lait, bâton	1.50\$/pers

CHOIX DE SALADE

Carotte et raisin	Salade de fusilli	Pomme de terre
Betterave et échalote	Épinard et orange	Riz et crevettes
Verte ou du chef	Salade chinoise	Salade de chou
Tomate et échalote	Salade taboulé	Salade César
Tomate et concombre	Salade mesclun	Céleri rémoulade

Salade de boucles

Américaine - Bacon, poivron rouge, crème, mayonnaise
Équateur - Quinoa, oignon, coriandre, coeur de palmier
Italienne - Épinard, ail

Autres salades

Rougemont - Pommes, légumineuses, sirop d'érable
Sicilienne - Penne, pesto vert, tomates séchées
Algérienne - Couscous, menthe, raisin, mandarine
Méxicaine - Légumineuse, maïs, poivrons, olives, vinaigrette épicée
Grecque - Légumineuse, féta, olives, tomate, huile d'olive
Hawaïenne - Choux, ananas, mandarine, noix de coco, rhum