

# 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

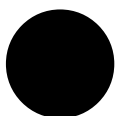
### SERVICE DE SERVEUR

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

|   |        |
|---|--------|
| <b>CANAPÉS...Froids, chauds</b>   | 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 18.00\$/12  
Variété de sushi 30.00\$/12  
Saucisse au bacon 24.00\$/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