



OPTION VÉGÉTARIENNE LÉGUMES GRILLÉS JAMBON FORÊT NOIRE ET FROMAGE SUISSE CRABE ET POULET
MINIS BROCHETTES 2 UNITÉS PAR PERSONNE • FRUITS ET FROMAGES • LÉGUMES ET BOCCONCINIS • MELON ET PROSCUITTO
MINIS PITAS O TOMATES ET BASILIC DRIE ET CANNEBERGES SAUMON FUMÉ, CRÈME À L'ANETH ET CAVIAR
Crostinis Purée d'avocat et prosciutto Saumon fumé, deufs de caille et caviar Raisins rouges et pacanes grillées sur fromage de chèvre Foie gras et canneberges à l'érable Canard confit avec pommes à la bière au miel
SUSHIS 3 UNITÉS PAR PERSONNE
 LÉGUMES ET FETA POULET ET SÉSAME GOBERGE ET OIGNONS ROUGES CREVETTES ET AVOCAT
Autres
 TORTILLA JAMBON ET ASPERGES BOUCHÉE MELON D'EAU, FETA ET BASILIC CONCOMBRES FARCIS AU JAMBON PIZZA OLIVES ET PARMESAN BRUSCHETTA AU TOMATE, OLIVE ET FETA GRATINÉ
O Minis tortillas au fromage à la crème et saumon fumé Profiteroles au foie gras et Brandy Panier d'épinards à la crème
Bruschetta au poireau et bacon gratiné Feuilletés au saumon, crème sure à l'aneth et caviar Rouleaux de printemps frais végétarien

BLINIS

יט	LINIS
0	Crème sure à l'aneth et saumon fumé
0	CRABE ET GUACAMOLE
0	Boeuf mariné et oignons caramélisés
CU	IILLÈRES
0	TARTARE DE SAUMON ET POMMES VERTES
0	MIGNON DE BOEUF AAA SUR BRUXELLE DE CHAMPIGNONS
	Crevettes tigrées à l'orange
VE	ERRINES
0	À LA GRECQUE
	PÂTES, TOMATES, OIGNONS ROUGES, CONCOMBRE, PERSIL ET FETA
0	Fraîcheur de melon, feta et basilic frais
	Bocconcinis à l'Italienne
	BOCCOCINIS, CONCOMBRE, TOMATES ET PESTO
0	Crudités et trempette
	2 carottes, 2 céleris, 1 chou-fleur, 1 brocoli, 1 concombre
0	MEXICAINE
	SALSA, CRÈME SURE, GUACAMOLE ET NACHOS
0	VERRINE DE RADIS ET CONCOMBRES AU FROMAGE DE CHÈVRE
	Mousse de crevettes et avocat
0	Tartare de saumon fumé et pommes vertes

O SALADE FRAÎCHEUR ET CREVETTES NORDIQUES.....





OPTIONS CHAUDES

VERRINES	AUTRES
VELOUTÉ AUX MORILLES	O QUICHE AUX POIREAUX
• Crème de carottes à l'orange	O BOULETTES DE POULET AU PARMESAN ET SAUCE TOMATE
ROULEAUX DE PRINTEMPS	• SAUCISSES COQUETEL (4 U. / PERSONNE)
CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER	• SAUCISSES ITALIENNES MIEL ET MOUTARDE (3 U. / PERSONNE)
CHAUDRÉE DE SAUMON, POMMES DE TERRE ET POIREAUX	Pain farcis à la mexicaine
CHAUDHEL DE SAUMON, FUMMES DE TEHNE ET FUHLAUX	○ Kebabs et raïta à la menthe
	Bouchées de boeuf teriyaki
	○ AILES DE POULET BBQ (1 u. / PERSONNE)
	MINIS BROCHETTES AU POULET MIEL ET SÉSAME (2 U. / PERSONNE)
	• BOULETTES DE BOEUF ET BACON AVEC SAUCE À CÔTE LEVÉES (2 U. / PERSONNE).
	Nacho de cheddard chaud avec piments style Bâton Rouge
	ROULEAU IMPÉRIAUX

OPTIONS SUCRÉES

VERRINES

SALADE DE FRUITS FRAIS.....

 MOUSSELINE À LA FRAISE....

 MOUSSE AUX BLEUETS ET YOGOURT GREC....

 BROWNIES ET DECADENT CHOCOLAT....

AUTRES

O POULET GÉNÉRAL TAO.....

Fraises au chocolat
Sucre à la crème et fudge maison
Profiteroles au chocolat
Truffes au chocolat
Macarons variés (2 u. / personne)
Backlavas
Tartelettes au citron et meringue
Tartelettes au chocolat et fleur de sel
Tasse Porto et chocolat
Minis pâtisserries françaises au choix du pâtissier (2.5 u. / personne)

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

- LES PRIX AFFICHÉS N'INCLUENT PAS LES TAXES
- La livraison et la récupération (si nécessaire) est de 15\$ ch. (ville de Drummondville et alentours)
- Pour les livraisons, un pourboire est toujours apprécié
- Un acompte de 20% est demandé lors de la commande et la balance le jours de l'événement
- Moitié prix pour les enfants de 6 à 12 ans et 0-5 ans gratuit.
- Personnel de service (25\$/h) et/ou Chef (40\$/h), minimum 3h qui se calcule au départ jusqu'au retour à l'entreppise + 15% pour le service (pourboire)
- VEILLEZ NOUS MENTION LORSQU'IL Y A DES ALLERGIES

819 477-8666

819 850-1589 FAX

INFO@TRAITEURLEGOURMET.COM

1290 BOUL, MERCURE, DRUMMONDVILLE, QC, J2B 3MI



WWW.TRAITEURLEGOURMET.COM



MENU COQUETEL SUGGESTION



PITAS, CANNEBERGES, NOIX ET BRIE FLAMBÉ NACHOS AU CHEDDAR CHAUD AVEC PIMENTS, STYLE BÂTON ROUGE TORTILLAS AU JAMBON ET ASPERGES Brochettes de melon et proscuitto



CROSTINIS AU FOIE GRAS, BRANDY, CANNEBERGES ET SUCRE D'ÉRABLE FEUILLETÉS SALÉS, CRÈME SURE À L'ANETH, SAUMON FUMÉ ET CAVIAR BOULETTES DE BOEUF ET BACON SAUCE À CÔTES LEVÉES (CHAUD) SAUCISSES ITALIENNES, SAUCE MIEL ET MOUTARDE (CHAUD) Brochettes melon et proscuitto PROFITEROLES AU CHOCOLAT



VERRINE À LA GREC

FEUILLETÉS DE SAUMON FUMÉ, CRÈME SURE À L'ANETH ET CAVIAR

SUSHIS LÉGUMES ET FÉTA

BROCHETTES FRUIT ET FROMAGE

PANIER D'ÉPINARDS À LA CRÈME

CROSTINIS, FOIE GRAS, CANNEBERGES À L'ÉRABLE

BOUCHÉES DE BOEUF TERIYAKI (CHAUD)

PAIN FARCIS À LA MEXICAINE (CHAUD)

SAUCISSES ITALIENNE MIEL ET MOUTARDE (CHAUD)

BOULETTES DE POULET AU PARMESAN ET SAUCE TOMATE (CHAUD)

TORTILLAS JAMBON ASPERGES

TARTELLETTES AU CITRON

Mousseline à la fraise

TASSE PORTO ET CHOCOLAT



TARIFS DE LOCATION

LOCATION DE NAPPES	8.00\$
VERRE À VIN, MOUSSEUX, EAU	0.75\$ /сн
Porcelaine	2.50\$/PERS
CAFÉ, LIQUEUR, EAU, JUS OU PERRIER	
ALCOOL AU VIN	

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

- LES PRIX AFFICHÉS N'INCLUENT PAS LES TAXES
- La livraison et la récupération (si nécessaire) est de 15\$ ch. (ville de Drummondville et alentours)
- Pour les livraisons, un pourboire est toujours apprécié
- Un acompte de 20% est demandé lors de la commande et la balance le jours de l'événement
- Moitié prix pour les enfants de 6 à 12 ans et 0-5 ans gratuit.
- Personnel de service (25\$/h) et/ou Chef (40\$/h), minimum 3h qui se calcule au départ JUSQU'AU RETOUR À L'ENTRERPISE + 15% POUR LE SERVICE (POURBOIRE)
- VEILLEZ NOUS MENTION LORSOU'IL Y A DES ALLERGIES

819 477-8666

819 850-1589 FAX

INFO@TRAITEURLEGOURMET.COM









