

Menu

Service de traiteur



Complexe Laviolette

Le coin 5 à 7

Les bouchées classiques

Achat minimum de 4 douzaines

Mousse de foie au porto

Bruschetta en cuillère chinoise **VÉGÉ**

Tofu général Tao **VÉGÉ**

Brochette tomate, bocconcini et balsamique **VÉGÉ**

Saucisse de notre boucher et mayo moutardine

Les bouchées les plus populaires

Achat minimum de 4 douzaines

Poulet fumé sur pain naan, concombre et sauce tzatziki

Tartare de bœuf et parmesan

Tartare au deux saumons et pistaches

Poulet Général Tao

Tataki de bœuf au parmesan

Verrine aux crevettes, saumon fumé, mandarine et canneberge

Les bouchées de luxe

Achat minimum de 4 douzaines

Won tong frit et canard confit

Bouchée de smoked meat maison de bœuf Wagyu

Tartelette de truite fumé maison

Mini pizza de chèvre à la poire et canard confit

- Pour un cocktail dînatoire réussi, d'autres bouchés sont également disponibles selon le budget et le nombre de personne.

Déjeuner

Déjeuner sans Complexe

Sandwich fait de pains dorés, omelette, jambon, fromage servi avec un caramel au café

Fruits frais

Pommes de terre

Café, thé et jus d'orange

Quiche aux légumes

Croissant,

Fèves au lard

Fruits frais

Pommes de terre

Café, thé et jus d'orange

Le classique

Œufs brouillés, saucisse, jambon, fève au lard et croissant

Fruits frais

Pommes de terre

Café, thé et jus d'orange

Pizza déjeuner

Pain naan, œufs, légumes et fromage

Fruits frais

Pommes de terre

Café, thé et jus d'orange

Le buffet (minimum de 50 pers)

Œufs brouillés, saucisse, jambon, fève au lard, croissant, fruits frais, galette maison, muffin aux carottes et fromage cheddar

Café, thé et jus d'orange

Les entrées

Terrine de gibier et confit d'oignon aux bleuets.....

Terrine de cerfs aux canneberges (variété selon disponibilité) servie avec croutons et son confit

Tartare aux deux saumons et pistaches.....

Servi sur planche de bois avec croutons

Tataki de bœuf au sésame et parmesan, mayo épicée

Tataki de bœuf maison, parmesan et mayo épicée

Salade à la truite fumée maison.....

Truite fumée à chaud maison servie avec une vinaigrette aux herbes

Tartare de bœuf classique et ses croutons

Tartare de bœuf frais, mayonnaise maison

Étagé de tomate, basilic et bocconcini

Tomate, basilic, bocconcini et sa réduction balsamique

Planchette de fromage et charcuterie maison

Charcuterie maison et fromage du Québec

Salade César maison

Salade, crouton, bacon, parmesan et vinaigrette maison

Verrine de crevette et saumon fumé.....

Crevettes de Matane, saumon fumé à froid, canneberges et mandarine

Volaille du poulailler

Suprême de volaille sauce veloutée aux champignons.....

Suprême de volaille sauce pesto et tomate séché

Suprême de volaille sauce aux poireaux

Suprême de volaille avec brie et velouté fromagé

Servi avec riz, pommes de terre et légumes

Potage

Salade du chef

Dessert

Suprême de volaille avec manchon sauce à l'orange.....

Servi avec riz, pommes de terre et légumes

Potage

Salade du chef

Dessert

Brochette de poulet sauce BBQ maison

Servie avec riz, pommes de terre et légumes

Potage

Salade du chef

Dessert

Poulet général Tao aux sésames.....

Servie avec vermicelle de riz et légumes

Potage

Salade du chef

Dessert

Poulet grillé et mariné orange et canneberge

Servie avec vermicelle de riz et légumes

Potage

Salade du chef

Dessert

Le bœuf de l'ouest

Notre fabuleuse côte de bœuf 10 onces au jus

Servie avec pomme de terre, légumes et sauce au vin

Potage

Salade du chef

Dessert

Brochette de filet mignon sauce à la moutarde.....

Servie avec pomme de terre, riz et légumes

Potage

Salade du chef

Dessert

Filet mignon 6 onces, sauce au Sortilège

Servi avec pomme de terre, légumes et sauce au vin

Potage

Salade du chef

Dessert

Filet d'épaule sauce érable et moutarde.....

Filet d'épaule sauce aux bleuets.....

Servi avec riz et pomme de terre et légumes

Potage

Salade du chef

Dessert

Fondue chinoise (à volonté)

Potage

Salade

Pomme de terre au four

Légumes et viande à volonté

Sauces

Dessert

Le mignon cochon

Filet de porc, sauce aux pommes.....

Filet de porc, sauce aux deux moutardes

Filet de porc, sauce porto et érable

Servi avec riz et pomme de terre et légumes

Potage

Salade du chef

Dessert

Osso buco de porc à la bière.....

Servi avec riz et pomme de terre et légumes

Potage

Salade du chef

Dessert

Le classique rôti de porc.....

Servi avec pommes de terre brunes et ses légumes racines

Potage

Salade du chef

Dessert

L'Oktoberfest.....

Duo de saucisses, servi avec frites et choucroute

Crème d'oignon à la bière

Salade du chef

Dessert

Le méchoui maison

Servi en buffet avec de la vaisselle en porcelaine

Deux salades

Crudités et trempette

Longe de porc fumé et dinde fumée

Riz

Dessert

Nos buffets

Buffet froid classique.....

Salades de pâte aux olives noires
Salade maïs à la mexicaine
Pâtés et terrines
Fromage cheddar et fruits
Crudités et trempette
Croissant à la salade de poulet
Pain au quinoa, jambon et fromage
Desserts du pâtissier
Thé, café et tisane

Buffet froid de luxe.....

Salades de pâte aux tomates séchées
Salade César maison
Salade de brocoli et cheddar
Pâtés et terrines
Viandes froides maison
Fromage du Québec
Fruits frais
Crudités et trempette
Croissant jambon, fromage et épinard
Pain au rustique, bœuf fumé maison, luzerne et tomate
Desserts du pâtissier
Thé, café et tisane

- Il est possible de créer un buffet chaud et froid en ajoutant des plats principaux. Nous vous offrons un service de buffet chaud personnalisé selon vos goûts.

Les menus midi express

Salade repas à la Thai.....

Salade, légumes du jardin, poulet général Tao et vinaigrette balsamique

Brochette de poulet souvlaki.....

Servie avec riz et salade

Filet de tilapia sauce au cari.....

Servi avec riz et salade

Cuisse de poulet sauce aux agrumes.....

Servi avec riz et salade

Lasagne maison.....

Servie avec salade César

Brochette de crevettes (16).....

Servie avec riz et salade

Sauté de poulet à la Jack Daniel's.....

Servi avec riz et salade

Vol au vent au poulet.....

Servi avec purée de pomme de terre

Quiche au jambon et légumes.....

Servi avec riz et salade

- Tous les menus midi sont servis en table d'hôte trois services. Ce qui comprend la soupe, le dessert du pâtissier et le café. Il est possible d'offrir un choix de menu à vos invités. La sélection du repas sera fait le matin de l'évènement.

Le coin sucré

Carrés

Dattes

Cerises

Pommes

Gâteaux sélection du pâtissier

Citron

Fraises

Forêt noire

Gelée d'abricot

Boston

Érable

Carottes

Cerises

Bleuets

Double chocolat

Framboises et chocolat

Pina-colada

Moka

Caramel

Gâteaux de luxe

Mousse aux fraises

Mousse double chocolat

Mousse au citron et meringue

Reine Élisabeth

Oreo

Red velvet

Gâteaux 5 étoiles

Gâteau au fromage

Brownies

Mille-feuilles

Mousse triple chocolat

Éclair (60)

Choux à la crème

Vanille

Chocolat

Érable

Crème costarde

Les pauses-café

Café

La Mini

Café et jus

La Traditionnelle

Jus, café et thé
Gallettes maison

La PM.....

Boissons gazeuses, eau minérale, bouteilles d'eau, café et thé

La Complète

Jus, café et thé
Gallettes maison
Pain au chocolat

La Santé

Jus, bouteilles d'eau, café et thé
Fruits de saison
Yogourt
Gallettes maison

La Brunch

Jus, bouteilles d'eau, café et thé
Gallettes maison
Muffins aux carottes
Viennoiseries
Yogourt
Fruits de saison

La 5à7.....

Crudités, nachos, popcorn, boissons gazeuses, eau minérale, bouteilles d'eau, café et thé