

## Service de traiteur

### Le Chou de Bruxelles

#### Minimum de 30 personnes

Bouchées et apéro 2\$-5\$/bouchée -25 bouchées minimum/choix-

*Le tartare aux deux saumons*

*Moules, beurre à l'ail*

*Carpaccio de saumon frais, sel de Guérande*

*Mini tomate aux crevettes nordiques*

 *Betteraves à l'estragon et chèvre*

*Brochettes tomate, boconccini, olive*

*Rillettes de porc, miel dijon au thym*

*Mousse de foie, croûton*

*Escargots au bleu de l'Abbaye*

*Plateau de charcuteries*

*Plateau de fromages*

*Tataki de thon, salsa du moment*

#### Les entrées

*Le carpaccio de saumon frais, huile d'olive vierge et sel de Guérande*

*Le fondant de brie sur spéculoos, pomme et canneberges* *Végé*

*Tartare aux 2 saumons, céleri-rave*

*Tataki de thon, salsa du moment, mayo au sésame noir*

*Les artichauts des fagnes -champignons,bacon,tomates, fromage-*

*La rissole de ris de veau et ses champignons* +5\$

 *Le mesclun de laitue et crudités, vinaigrette maison*

*La tomate farcie aux crevettes nordiques*

*Betteraves, chèvre, pacanes au miel, canneberges* *Végé*

### Les potages

- Le velouté de poisson +4\$*
- La crème de chou-fleur*
- La crème Andalouse -poivrons et tomates-*
- Le potage crécy et curry*
- Le potage courge et gingembre*
- Le potage forestier -champignons-*
- La crème de poireaux*
- Le potage de panais et pommes*

### Granités-pause digestive +4\$/personne

- Pommes et Calvados*
- Pamplemousse et Campari*
- Lime et Tequila*
- Fraise et champagne*

### Les plats de résistance

- La cuissette de lapin de Stanstead à l'estragon frais*
- Le filet de porcelet, sauce poivre vert*
-  *La cuisse de canard sauce brabançon -échalotes françaises déglacées au porto-*
- Le filet de saumon sauce hollandaise ou verdure -épinards, fines herbes et crème-*
- Le filet de morue verdure ou américaine -ou choix de sauce selon la demande du client-*
- Tartare aux deux saumons, salade, croûtons*
- Tartare de thon, concombre et sésame, salade, croûtons*
- Suprême de volaille crème de curry -ou crémeuse à l'ail- ou crémeuse au pesto*
- Tofu à l'indienne sur couscous Végé*

*Pâtes aux légumes sautés, pesto et crème Végé*

*68\$+ taxes/personne (entrée, potage et plats principaux), cuisiniers inclus, pourboire non inclus*

*(prix sujet à changement, si manque de matériel sur place)*

*Barman : 35\$/heure*

*\*\*\* Ajout de choix de plat principal +6\$*

*Excluant : service du vin, nappes et décorations, déplacement (transport), montage des tables, vaisselle*

*Gâteau de mariage couper par les mariés 7\$/personne*

**Le Chocolat Royal**

*Pailleté feuilletine au chocolat au lait, génoise chocolat, et riche mousse pralinée au chocolat noir*

**L'Extra noir**

*Gâteau au chocolat extra-noir, ganache chocolat noir, sirop de vanille, reluisant chocolat noir*

**Le Fleur d'Oranger**

*Gâteau chocolat sans farine, crème brûlée à l'orange, chantilly chocolat, feuilleté pailletine au chocolat au lait, recouvert de glaçage chocolat au lait*

**Le Kamouraska**

*Génoise framboise, mousse framboise et chocolat mi-amer, brisures de framboises, recouvert d'un glaçage chocolat noir et entouré de palettes chocolat noir et blanc*

**La Marquise**

*Gâteau chocolat, mousse au chocolat Valrhona (70 %), ganache chocolat, copeaux de chocolat (présenté en forme de bombe, seulement en format 10 pouces)*

**La Mousse aux Trois Chocolats**

*Mousse chocolat au lait, mousse chocolat-blanc, mousse chocolat mi-amer, génoise chocolat, décorée des 3 chocolats*

**Le Truffé**

*Gâteau chocolat sans farine, ganache chocolat belge 70 %, truffes*

### **Le Gâteau du verger**

*Génoise vanille, pommes caramélisées, mousse aux pommes et fromage, miroir pommes*

### **La Mousse Exotica**

*Génoise vanille, mousse mangue et fruit de la passion, mousse framboise et goyave, brisures de framboises, miroir orange-framboise, royaltine*

### **L'Orange noir**

*Gâteau à l'orange, crème au beurre vanille, gelée abricot-orange, chocolat*

### **Le Poire Chantilly**

*Génoise vanille, caramel, poires émincées, crème chantilly, doigts de dame*

### **Le Vanille Framboise**

*Génoise vanille, alternance de crème au beurre vanille et gelée de framboise, recouvert de glaçage chocolat blanc et copeaux de chocolat blanc*

### **Le Noisetier**

*Génoise noisette, mousse noisette, couverture chocolat au lait et noisettes*

\*\*\*Le nombre de personnes doit être confirmé **deux semaines** avant l'événement afin de fixer le prix final.

\*\*\*Des dépôts seront pris 4 mois à l'avance

Si des personnes s'ajoutent, le prix sera ajusté le soir même.

Si des personnes se retirent, le prix restera le même.

*Goûtez le Chou... peu importe où!*

