

NOTRE SERVICE DE TRAITEUR



CANAPÉS CHAUDS



- Boulette d'agneau aigre douce
- Mini quiches assorties
- Spanakopita aux épinards et féta
- Friand de merguez maison et ketchup aux fruits

\$ 20.⁰⁰ / douzaine

CANAPÉS FROIDS



- Confit de canard au gingembre
- Rillettes de lapin aux carottes caramélisées
- Gravlax de saumon sur concombre et moutarde à l'aneth
- Roulade de prosciutto au melon d'eau et ricotta
- Datte medjool farcie au bastourma et labneh

\$ 20.⁰⁰ / douzaine

BROCHETTES FANTAISIE



- Prosciutto, poire et parmesan
- Mozzarella fraîche, fraise et balsamique
- Cheddar, mangue et menthe
- Légumes grillés et pesto de roquette
- Dinde rôtie maison, pomme verte et sauce dijonnaise

\$ 20.⁰⁰ / douzaine

FATAYER À LA LIBANAISE



Un assortiment de fatayer aux épinards, aux tomates, à la saucisse arménienne, au fromage et tomates séchées, et/ou au fromage féta et olives vertes.

\$ 18.⁰⁰ / douzaine

SANDWICHS



CLASSIQUE

- Baguette à l'ancienne au rôti de dinde maison et cheddar sauce dijonnaise
- Croissant au beurre au jambon et gruyère sauce dijonnaise
- Ciabatta aux olives au saucisson artisanal et tomates séchées



MINI PITAS

- Poulet Bombay, pommes du Québec, raisin sultana et curry de madras
- Fallafel, humus, tomates, concombre, navet mariné et laitue
- Rôti de veau de lait maison, tonato, câpres et roquette

CLUB

- Rôti d'agneau maison, légumes grillés, laitue et babaghanough
- Légumes grillés, tomate, laitue, mozzarella fumée et pesto
- Gravlax de saumon, concombre, laitue, fromage de chèvre frais et moutarde

\$ 40.⁰⁰ / plateau

De 10 à 12 personnes

SALADES



GRECQUE

Laitue, tomates, fromage féta, olives Kalamata, oignons rouges, concombre, orégan et épices.

PÂTES À L'ITALIENNE

Rotini, artichauts, tomates séchées, poivrons, céleri, olives noires et vinaigre balsamique.

BETTERAVE ARC-EN-CIEL

Betterave, fromage de chèvre frais, noix de pacanes, pomme grenade et vinaigrette hibiscus.



CÉLERI-RAVE

Céleri-rave, pomme, noix, herbes fraîche et sauce crémeuse au citron.

COUSCOUS MULTIGRAINS

Couscous, quinoa, riz basmati, bulgur, mélange de graines de sésame, de lin, de pavot et de citrouille, menthe, coriandre, tomates, épices zaatar et vinaigrette au citron.



ORZO PASTA

Orzo, pois vert, amande, oignon vert et vinaigrette safranée.

TABOULÉ À LA LIBANAISE

Persil, bulgur, tomate, citron et huile d'olive.

POMME À LA QUÉBÉCOISE

Pommes du Québec, concombre, raisin frais, vinaigrette crémeuse.

\$ 27.⁰⁰ / plateau

De 10 à 12 personnes

ENTREMETS



CRUDITÉS

Variété de légumes frais, humus tahini, pita rôti et labneh.

\$ 22.⁵⁰ / plateau

FROMAGE L'APPRENTI

Variété de trois fromages d'ici et d'ailleurs, fruits secs, noix, confiture et pain.

\$ 35.⁰⁰ / plateau



FROMAGE LE CONNAISSEUR

Variété de cinq fromages d'ici et d'ailleurs, fruits secs, noix, confiture et pain.

\$ 45.⁰⁰ / plateau



MÉDITERRANÉEN

Feuille de vignes farcies, tzatziki, humus, spanakopita, taboulé, olives Kalamata, antipasto et pain pita.

\$ 40.⁰⁰ / plateau

CHARCUTIER ARTISANAL

Variété de pâté et charcuterie fine, cornichon, moutarde, marinade maison et pain.

\$ 40.⁰⁰ / plateau

LES RÔTIS

Rôti de veau à la tomate séchée, rôti d'agneau au romarin et citron, rôti de dinde aux épices orientales, cornichon français, sauce dijonnaise.

\$ 50.⁰⁰ / plateau

De 10 à 12 personnes

FEUILLETAGE MAISON (CUIT SUR DEMANDE)



TARTE FINE AUX TOMATES

\$ 15.⁰⁰ / plateau

PISSALADIÈRE

\$ 15.⁰⁰ / plateau

FEUILLETÉ AUX FRUITS DE MER

\$ 27.⁰⁰ / plateau

FEUILLETÉ AU POULET ET CHAMPIGNONS

\$ 22.⁰⁰ / plateau

COULIBIAC DE SAUMON

Saumon de l'Atlantique farci de champignons, épinards, riz, œufs durs et paprika en pâte feuilletée.

\$ 27.⁰⁰ / plateau

De 6 à 8 personnes

DESSERT



MINI PÂTISSERIES

Un mélange de pâtisseries française.

PÂTISSERIES ORIENTALES

Un mélange de pâtisseries libanaises.

\$ 18.⁰⁰ / douzaine

LE SALTIMBANCO



Faites plaisir à vos invités en leur offrant le Saltimbanco !

Gagnant du premier prix lors de **la coupe du monde** des meilleurs pâtissiers et chocolatiers (édition 2005, organisée à Lyon, en France). Le Saltimbanco saura impressionner vos invités par son goût et sa renommée internationale.

Fait de biscuits au chocolat sans farine, de nougatine sésame, de crémeux caramel à la fleur de sel, de mousse au chocolat amer (70%), de crémeux au chocolat et d'un glaçage chocolat.

Sans gluten et sans noix (peut avoir été en contact avec des noix)

\$ 32.⁵⁰ / 8 à 12 pers.

\$ 44.50 / 13 à 16 pers.

De 10 à 12 personnes

SUGGESTION DE MENU



LE LÉGER

2 canapés par personne au choix du chef, sandwich au choix, 2 choix de salades, choix de dessert.

\$ 12.⁰⁰ / personne



LE PASSE PARTOUT

3 canapés par personnes au choix du chef, choix de sandwich, choix de 2 salades, fromage et charcuterie artisanal, choix de dessert.

\$ 16.⁰⁰ / personne



LE GOURMAND

2 canapés par personne au choix du chef, choix de sandwich, choix de 2 salades, méditerranéen, fromage et charcuterie artisanal, choix de dessert.

\$ 18.⁰⁰ / personne

Minimum 10 personnes



BOÎTES À LUNCHS

BOMBAY

Salade de poulet de grain au curry de madras, raisin sultana, pommes fraîches, laitue sur pain pita.

\$ 11.⁰⁰

MILANO

CLASSICO N°1

Jambon maison, fromage cheddar, dijonnaise sur pain baguette ou croissant au beurre.

\$ 9.⁰⁰

CLASSICO N°2

Salami de gène, jambon blanc maison, fromage provolone, laitue sur pain baguette.

\$ 9.00

Rôti de dinde maison, fromage suisse, dijonnaise sur pain baguette ou croissant au beurre.

\$ 9.00

LA FERMIÈRE

Poulet de grain grillé, fromage brie, tomate rôtie sur pain ciabatta.

\$ 11.00

LE PETIT EXTRA

Crudité et trempettes, fromage doux et fruits frais.

\$ 2.50

Toutes nos boîtes sont servies avec salade et dessert du jour

Nous pouvons vous fournir de la vaisselle jetable au coût de \$ 1.00 par personnes.

Frais de \$ 20.00 pour la livraison dans la région de Sherbrooke.

Les prix sont sujets à changement sans préavis.

BON APPÉTIT !

Venez découvrir nos menus des fêtes et notre boîte à festin de Noël ici !