

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*

*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*


### 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, curry et coriandre*
-  *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*
- Suprême de volaille crème de curry -ou crémeuse à l'ail-*

**\*\*\*Possibilité d'ajouter une assiette de fromage ou dessert +10\$/personne**



*68\$+ taxes/personne, 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*

*\*\*\*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!*

