

**Que ce soit pour un événement privé ou corporatif, notre expertise variée saura sans aucun doute satisfaire vos attentes, tant pour les cocktails dinatoires que pour un service de stations chaudes.**

N'hésitez pas à communiquer avec nous afin de profiter d'une expérience qui saura mettre de la couleur non seulement dans votre assiette, mais aussi dans votre événement.

## Le party mix

**4 CHOIX :** 7 \$ par personne  
**6 CHOIX :** 10 \$ par personne

### VOS CHOIX :

Bruschetta et croûtons aux fines herbes

Humus et chips de pita

Nachos et salsa maison

Olives aux aromates

Pizza pesto, tomates grillées et mozzarella

Légumes et trempette

## Le 5@7

**8 CHOIX :** 15 \$ par personne  
**12 CHOIX :** 20 \$ par personne

### VOS CHOIX :

Brochette de cheddar et raisins

Brochette de crevettes, orange et cari

Brochette de tomates cerises et feta

Canapé de saumon fumé à l'aneth

Crudités du maraîcher et trempette

Parisienne de melon et prosciutto à la menthe

Pizza fine aux légumes de saison

Stick de poulet miel et Dijon

Sucette de fraise au chocolat

Surprise au fromage de chèvre

Tartare de saumon frais et fumé servi en cuillère

Tartelette à l'oignon, feta et olives

## Le festif

**8 CHOIX :** 15 \$ par personne  
**10 CHOIX :** 18 \$ par personne

### VOS CHOIX :

Brochette de crevettes, lime et paprika

Crab cake et sa mayonnaise au cari

Roulade de bœuf teriyaki

Satay de poulet à la bière blonde, fines herbes et sa trempette

Pizza fine sur pain plat, pommes, brie et canneberges

Roulade de prosciutto, roquette et poivrons grillés sur mini brochette

Ravioli de poulet, feta grillé et trempette de pesto

Verrine de salsa de tomates, mangues et sa mousseline de chèvre

Verrine de tartare de saumon asiatique à la pomme verte

Tartelette au chorizo, poivrons grillés et mozzarella

**Les choix de canapés sont à l'infini! Communiquez avec nous pour un menu personnalisé.**

**Commande minimale: 10 personnes**

**Frais de livraison en sus.**

 Contient du lactose  Contient des œufs  Sans gluten  Menu végétalien








Aucune annulation ou modification à moins de 48 h de l'événement • Prix en vigueur à partir du 1<sup>er</sup> avril 2018. Prix sujets à changement sans préavis.

524, av. Mondor, Saint-Hyacinthe, QC J2S 5A9 | 450 252-8955 | info@coloradatraiteur.com | coloradatraiteur.com

# Canapés Olé!


## Nos verrines

Verrine en plastique et cuillère individuelle  
(minimum 2 douzaines)

Concombre tzatziki et saumon fumé 	24\$
Confit de canard sur tombée de poireaux, balsamique et ciboulette 	30\$
Crèmeux de chocolat noir 	35\$
Crevette de Matane, mangue et ciboulette	24\$
Crevette, fraises, ciboulette et menthe 	30\$
Feta, concombre, basilic et roquette  	28\$
Guacamole et crevette pil pil (épicée)	30\$
Pétoncle aux agrumes 	32\$
Salsa de tomates, mangues et crevette	30\$
Tartare d'artichauts et chips de chorizo	32\$

## En cuillère

(minimum 2 douzaines)

Aubergine, feta et artichauts 	14\$
Confit de canard aux petits fruits 	16\$
Confit de canard sur tombée de poireaux 	16\$
Crevette sur salade de pamplemousse et orange 	14\$
Tartare aux deux saumons à l'aneth	16\$

Les choix de canapés sont à l'infini!





Communiquez avec nous pour un menu personnalisé. Commande minimale: 10 personnes

Frais de livraison en sus.

\*Prix à la douzaine

## Sur pic

(minimum 1 douzaine)

Bocconcini mariné aux fines herbes et Speck 	16\$
Brochette de crevettes, lime, pesto et sa trempette pesto	16\$
Brochette de crevettes, orange, cari et sa trempette cari	16\$
Cheddar, havarti et raisins  	16\$
Concombre, tomates cerises, bocconcini et balsamique 	16\$
Mini brochette de bocconcini balsamique, tomates cerises et épinards  	16\$
Mini brochette de bœuf à l'oriental et poivrons rouges	18\$
Pâté de foie de volaille au porto sur croûtons	16\$
Roulade de prosciutto, chèvre aux fines herbes fraîches et pousses 	16\$
Roulade de zucchini, pesto, olives noires et luzerne 	16\$

## Pour compléter

(\*pour 10 à 15 personnes)

Prosciutto et ses trois melons	25\$*
Saumon grillé, sauce feta et tomates séchées 	25\$*
Volaille à l'estragon, sauce lime et fines herbes salées, sauce épicée	25\$*
Gravlax, poivre rose et vodka, avec croûtons	25\$*
Variété de fromages fins, avec croûtons, raisins et fraises	à partir de 4\$/pers
Plateau de charcuteries Bistro accompagné de croûtons et olives (4 tranches/pers.)	2,50\$ par portion
Plateau de pâtés de campagne, croûtons au pesto	3,50\$ par portion

 Contient du lactose  Contient des œufs  Sans gluten  Menu végétalien

Aucune annulation ou modification à moins de 48 h de l'événement • Prix en vigueur à partir du 1<sup>er</sup> avril 2018. Prix sujets à changement sans préavis.

524, av. Mondor, Saint-Hyacinthe, QC J2S 5A9 | 450 252-8955 | info@coloradatraiteur.com | coloradatraiteur.com

## Nos mini burgers\*


**6,50\$ PAR PERSONNE** : deux mini burgers et crudités  
**35\$** : la douzaine

Mini burger de poulet cari, pommes, brie et roquette  

Mini burger de rôti de porc et gelée de pommes 

Mini burger de canard confit, kale et mayonnaise balsamique 

Mini burger de julienne de légumes, feta, luzerne et épinards  

Mini burger d'effiloché de porc à la bière blonde,  
moutarde à l'ancienne et cornichons 

Mini burger de saumon à la crème sure et aneth  



\*Servi froid

Mini burger de bœuf, brie et confit d'oignons  

Mini burger d'effiloché de porc, confiture de carottes à l'orange,  
concombres et laitue 

Mini burger de dinde, pancetta, poivrons rouges grillés et roquette 

Mini burger de bœuf teriyaki, carottes râpées, poivrons et épinards 

Mini burger de poulet BBQ, champignons et brie  

Mini burger de smoked meat, moutarde à l'ancienne,  
cheddar et cornichons  

## Nos excellents mini burgers servis pour vous, à votre goût!

Nos plateaux sont garnis de légumes frais et de leur trempette maison, tomates séchées et feta.

**10 à 49 personnes** : 3 choix de mini burgers

**50 à 99 personnes** : 5 choix de mini burgers

**100 à 199 personnes** : 8 choix de mini burgers

**200 personnes et plus** : 12 choix de mini burgers

**Pour un service de burger chaud, communiquez avec notre équipe et nous nous ferons un plaisir de vous faire suivre une proposition de service pour votre événement.**

**Commande minimale : 10 personnes**

**Frais de livraison en sus.**

 Contient du lactose  Contient des œufs  Sans gluten  Menu végétalien

Aucune annulation ou modification à moins de 48 h de l'événement • Prix en vigueur à partir du 1<sup>er</sup> avril 2018. Prix sujets à changement sans préavis.

524, av. Mondor, Saint-Hyacinthe, QC J2S 5A9 | 450 252-8955 | info@coloradatraiteur.com | coloradatraiteur.com