



Menu chaud Noël 2017

Maintenant disponible pour vos événements.

Vous pouvez découvrir nos menus dans notre nouvelle salle de dégustation*. Informez-vous.

25,95 \$ PAR PERSONNES • TROIS SERVICE SANS COCKTAIL

29,95 PAR PERSONNES • 4 SERVICES

32,95 PAR PERSONNES • AVEC TRIO DESSERT PLUTÔT QUE LE DESSERT RÉGULIER

Min. 20 personnes et commandez 48 h à l'avance (jour ouvrable) Servi en réchaud

Pour service à l'assiette, personnel de service et cuisinier disponible à 27 \$ de l'heure et maître d'hôtel à 32 \$ de l'heure

Vaisselle de porcelaine disponible à 5 \$ par couvert

Bouchées apéritives

3 choix

Verrine antipasto italienne (tomates, raisins, courgettes, poivrons rouges grillés, bocconcini, parmesan) 🍷 🍷

Verrine de canard, pommes et céleri-rave 🍷

Verrine de concombre et chèvre, vinaigre de Xérès 🍷 🍷

Verrine de crevette, pamplemousse et fenouil 🍷

Verrine de salade de chèvre et betteraves, huile de truffe sur panna cotta 🍷

Verrine de salsa verte et sa mini brochette de poulet, lime et coriandre

Verrine de saumon frais effiloché, sauce au yogourt et baie rose 🍷 🍷

Verrine de tomates, chèvre et quinoa citronné 🍷 🍷

Potage (pain et beurre inclus)

Potage de navets et carottes nantaises au lait de coco 🍷 🍷

Potage de pommes de terre douces à la lime 🍷

Velouté de courges musquées aux arômes de pain d'épice (muscade, cardamome) 🍷

Velouté de légumes mijoté au vin blanc et herbes salées du Bas-du-Fleuve 🍷

Repas principal

10 À 49 PERSONNES : **1 CHOIX**

50 PERSONNES ET PLUS : **2 CHOIX**

Blanc de volaille (dinde) et sauce dijonnaise au gouda fumé 🍷 🍷

Blanquette de porc braisé aux champignons et cognac

Bœuf bourguignon Vintage... comme celui de votre grand-maman!

Mignon de porc, sauce moutarde aux herbes de Provence du Bilboquet 🍷

Poularde à la crème et chutney de canneberges maison 🍷

Poulet farci à la ricotta aux fines herbes, coulis de tomates, basilic frais 🍷

Accompagnements 2 CHOIX

Carottes nantaises glacées à l'érable

Haricots verts aux petits oignons

Pommes de terre dauphinoises

Pommes de terre parisiennes

Quinoa et légumes grillés

Riz au jasmin aux poivrons grillés

Dessert

Brownies à la cardamome 🍷 🍷

Brownies au chocolat blanc et framboises 🍷 🍷

Mini cheesecake au caramel de fleur de sel 🍷 🍷

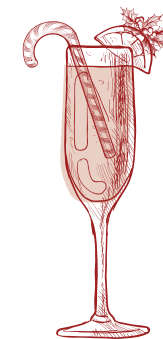
Mousse choco-citron en verrine 🍷 🍷

Pana cotta en verrine au café et Tia Maria 🍷 🍷

Tiramisu aux framboises 🍷 🍷

Tiramisu en verrine 🍷 🍷

Verrine de crème au caramel fleur de sel 🍷 🍷



Pour tous vos événements, nous offrons également un service de vin incluant une sélection d'importations privées.

🍷 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^{er} octobre 2017. Prix sujets à changement sans préavis. Groupe de 20 personnes et plus. Réchauds inclus. Taxes et service en supplément



MENU TRAITEUR

Cocktail dînatoire de Noël 2017

Maintenant disponible pour vos événements.
Vous pouvez découvrir nos menus dans notre nouvelle salle de dégustation*.
Informez-vous.

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 vos festivités.

Commande minimale : 10 personnes // 22\$ PAR PERSONNE

Boucheés tout en saveur

Arancini aux champignons, parmesan et sauce Arabe en cuillère

Satay de porc aigre-doux

Tartares de saumon à la ciboulette sur lime

Crabcake panko et sa mayonnaise au curry

Languette de saumon mariné au miel et gingembre
sur mousseline d'édamame

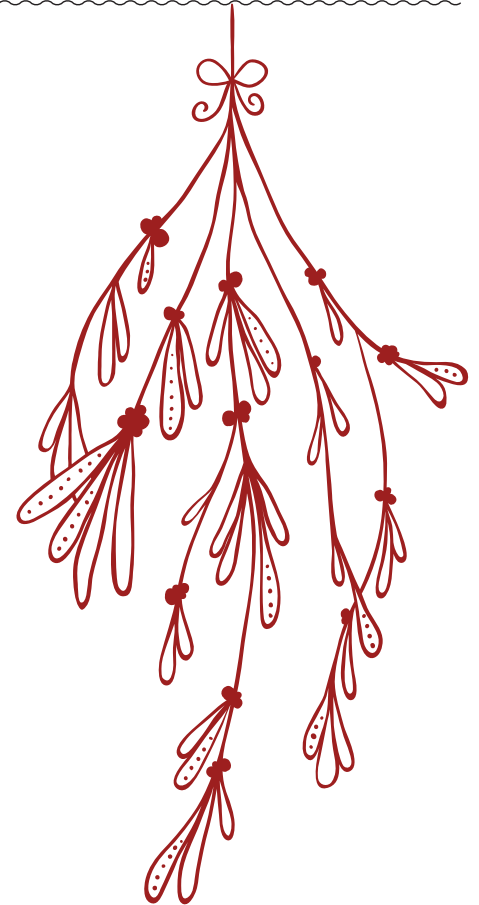
Roulé de courgette au chèvre et légumes

Mini burger de canard confit, mayonnaise balsamique et kale

Canapé de filet mignon grillé et sa mayonnaise aux poivrons grillés

Mini tourtière de veau sur pâte phyllo

Pic de mini boulettes et sa sauce en verrine (style ragoût de boulettes)



Pour tous vos événements, nous offrons également un service de vin incluant une sélection d'importations privées.

Contient du lactose Contient des œufs Sans gluten Menu végétalien

*Certaines conditions s'appliquent • Aucune annulation ou modification à moins de 48h de l'événement • Prix en vigueur à partir du 1^{er} octobre 2017. Prix sujets à changement sans préavis.

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