



Bonjour,

Voici le menu **BBQ Complet** que je vous propose, tout changement est possible selon vos goûts.

Le menu BBQ est servi sous forme de buffet, les cuisiniers font la cuisson **sur place**, les viandes sont cuites sur un BBQ artisanal sur du charbon de bois d'érable.

Notre formule est cle en main. Vous ne fournissez que les tables, les chaises, les nappes et decorations pour vos invités.

## **Deux (2) viandes**



Dans cette formule, Traiteur le Braisé vous inclus automatiquement nos fameuses **Côtes levée baby back ribs** avec sa sauce BBQ fumée. Vous devez maintenant faire votre deuxième choix parmi les suivants :

- Brochettes de poulet , bœuf (extra 2\$) ou crevettes
- Buger de boeuf du Braisé sur pain brioché
- Burger de porc éffiloché BBQ
- Dégustation de saucisses artisanales du Québec
- Côtelette de porc ( sans os)
- Saumon dans notre sauce crémeuse à l'aneth maison (extra 2.00\$/ pers.)
- Nouveauté : bavette de boeuf 6 oz ( supplément de 5\$ / pers.)

Ajouter un 3e choix de viande a votre menu pour créer votre festin de rois pour un supplément de 8.00\$ / pers.

## **Deux (2) salades**

Notez que nos salades sont **préparées sur place** pour un maximum de fraîcheur.

Faites deux choix.

- **Salade du chef** : vinaigrette balsamique maison (salade mesclun, oignon rouge, concombres, tomates cerise, croustons sesame)
- **Salade César** (garni de vrai bacon)
- **Salade de chou crémeuse** (délicieuse salade, coupé au couteau sur place pour un maximum de fraîcheur)
- **Salade de pâte** (fusilli aux légumes, ail rotie, tomates séchés, céleri, olives, roquette, tomates cerise, pesto)

*(Plusieurs autres salades disponibles moyennant un supplément)*

Pour un supplément de 1,50\$ / pers. changez une de vos salades pour

Tomate & boconcini

salade Grecque

## **Accompagnements**

- Pomme de terre au four ou Riz basmatiss aux légumes
- Pain ciabatta
- Légumes grillées ( Mini Piment doux , Zukini , oignon rouge , Champignon , ail rôties)
- Tous les condiments beurre , sel, poivre, sucre, etc.
- Pomme de terre grelot aux gras de canard et oignon vert (extra 1.50\$/per.)

*(Plusieurs autres accompagnements disponibles moyennant un supplément)*

**menu canapé disponible !**



## **Dessert et café**

- Dessert du jour (choix à la carte)
- Café frais

## **Divers**

- Cuisiniers (8 heures de travail chacun inclus)
- Notre équipement (Inclus)
- Ustensiles et vaisselle biodégradable jetable (Inclus)
- Tables de buffet et nappes pour buffet (Inclus)
- Petits chapiteaux 10x 10pi pour les installations de cuisines (Inclus)
- Frais de déplacement : à voir

## **Extras**

- Planche festive ( pour 30 à 40 pers. ) : 120.00\$  
Viande froide : Salami de gènes piquant , Salami de Milano , Prosciutto , Coppa Di Parma  
Fromage : St-Paulin, brie de portneuf , cheddar doux  
Accompagné de biscotte , raisin , cornichon sucré et oignon perlé
- Service de boisson sans alcool : eau, jus, boissons gazeuses (1,75\$/pers.)
- Personnel de service (45\$ par heure plus déplacement)
- Ustensiles en métal et de la vaisselle en porcelaine (0.60\$/item)  
Ex: assiette 10' , fourchette , couteau pour 10 pers. 18\$
- Service de location de génératrice si vous n'avez pas d'électricité (120\$)

## **menu canapé disponible !**

Aimez notre site [facebook](#). [Traiteur Le Braisé !!](#) Pour des images et commentaires.

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à me contacter

[info@traiteurlebraise.com](mailto:info@traiteurlebraise.com) / **1-855-MECHOU**  
(632-4684)

**Merci, au plaisir de vous rencontrer**



  
**Traiteur (Le) Braisé**

