



Bonjour,

Voici le menu **MÉCHOUI CLASSIQUE** que je vous propose, tout changements et ajouts sont possible selon vos goûts.

Le menu MÉCHOUI est servi sous forme de buffet, les cuisiniers font la cuisson **sur place**, la viande est cuite dans un four artisanal sur du charbon de bois d'érable.
Il faut prévoir 4 heures de cuisson, par la suite, les cuisiniers coupent la viande au couteau et font le service derrière le buffet.

Notre formule est clé en main.

Vous ne fournissez que les tables, les chaises, les nappes et decorations pour vos invités.

Longe de porc aux épices whisky érable

Changer votre choix de viande pour un petit extra:

Agneau désossé 4.50\$/pers.

Bœuf AAA 4.50\$/pers.



On vous offre sans frais supplémentaire le **menu végétarien et Halal** sur demande.
(Brochette de tofu mariné ou saucisses merguez Halal)

Deux (2) salades

Notez que nos salades sont **préparées sur place** pour un maximum de fraîcheur.
(choisir parmi celles-ci)

- **Salade du chef** : vinaigrette balsamique maison (salade mesclun, oignon rouge, concombres, tomates cerise, croutons sesame)
- **Salade César** (Laitue romaine , Croûton a l'ail , Vinaigrette césar (contient des anchois) , garnie de vrai bacon)
- **Salade de chou crémeuse** (délicieuse salade, coupé au couteau sur place pour un maximum de fraîcheur)
(Plusieurs autres salades disponibles moyennant un supplément)

Accompagnements

- Pommes de terres au four (extra de 1.00\$/pers.)
- Pain Ciabatta
- Sauce aux deux moutardes
- Pomme de terre grelot aux gras de canard et oignon vert (extra 2.50\$/per.)
- Tous les condiments, beurre, sel, poivre etc..



Divers

- Cuisiniers (7 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

- Plateau festif fromage et charcuterie sur planche (pour 30a 40 pers.) : 120.00\$
Salami de gènes piquant , Salami de Milano , Prosciutto , Coppa di parma
Fromage brie , Cheddar doux, Raisin , biscotte , oignon perlé , mini cornichon sucré
- Plateau de crudité 25 pers. (25\$)
- 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\$)



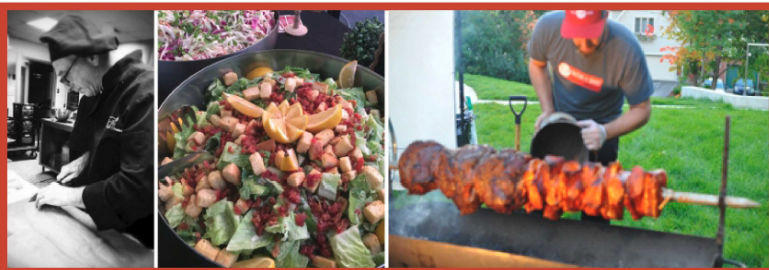
menu canapé disponible !

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 / **1-855-MECHOU** (632-4684)

Merci, au plaisir de vous rencontrer




Traiteur (le) Braisé