



Bonjour,

Voici le menu **BBQ Burger de porc effiloché BBQ** que je vous propose, tout changement est possible selon vos goûts.

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

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

Ce nouveau menu offre un seul choix : Généreux Burger de porc effiloché sauce BBQ fumé sur pain brioché , salade de choux , julienne de carottes 3 couleurs

## **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** (garni 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)

Pour un supplément de 1,50\$ / pers. changez une de vos salades pour soit :  
Tomate & boconcini  
salade Grecque

## **Accompagnements**

**Inclus : Pomme de terre grelot aux gras de canard**

- Breuvage sans alcool 1,75\$ (liqueure, eau , jus )
- Riz Basmati au légumes (1,50\$)
- Chips variés (2,25\$)
- Tous les condiments, beurre, sel, sucre etc..



## **Dessert**

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

## **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

## **menu canapé disponible !**

### **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 perl
- Plateau de crudité et trempette 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](mailto:info@traiteurlebraise.com) / **1-855-MECHOU**  
(632-4684)

**Merci, au plaisir de vous rencontrer**



  
**Traiteur (le) Braisé**