



Bonjour,

Voici le menu **BBQ Classique** 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 un BBQ artisanal sur du charbon de bois d'érable ou propane.

Notre formule est cle en main.

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

Deux (2) viandes

- Burger 100% boeuf sur pain broché & Hot-dog
Inclus laitue , tomate , oignon et condiments
- Ajouter y du fromage 0.50\$
- Ajouter y du bacon 1.00\$



Menu végété :

- Brochette de tofu mariné , légumes grillé & hot-dog végété disponible

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

- Breuvage sans alcool 1,75\$ (liqueure, eau , jus)
- Chips variés (2,25\$)
- Pomme de terre grelot aux gras de canard et oignon vert (extra 2.50\$/per.)
- 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 perlé
- 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 / **1-855-MECHOU**
(632-4684)

Merci, au plaisir de vous rencontrer




Traiteur (le) Braisé