



Bonjour,

Voici le menu **Texan** 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

- Côtes Levées baby back et notre sauce BBQ fumé du Braisé cuit sur **charbon de bois d'érable**
- Poulet BBQ entier cuit sur la broche pendant 4 heures sur la broche.

Deux (2) salades

Notez que nos salades sont **préparées sur place** pour un maximum de fraîcheur.
(Faites trois choix)

- **Salade cajun** : Mais , fèves de lima , fève edamame (soya) celeri , poivron rouge , huile de canola , canneberge séché, huile de tournesol , oignon vert , coriandre , vinaigre blanc , sel , sulfite , acides citrique , sucre , ail déshydraté , épice benzoate de sodium , sorbate de potassium , fines herbes , riz basmati
- **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)

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

Tomate & boconcini

salade Grecque

Accompagnements

- Pomme de terre au four ou Riz Basmati aux légumes (1 choix)
- Pain ciabatta et légumes grillés (Mini piment doux , zucchini , oignon rouge , champignon)
- Pomme de terre grelot aux gras de canard et oignon vert (extra 1.50\$/per.)
- Tous les condiments, beurre, sucre, sel, poivre, etc.



Dessert et café

- Dessert du jour (choix à la carte)
- Café 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 30a 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\$
- 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\$)

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 (16) Braisé