



Bonjour,

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

Notre formule est cle en main.

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

Deux (2) viandes



- Longe de porc de la ferme Turlo aux épices Whisky & érable
 - Bœuf Angus AAA Canadien, haut de surlonge, cuit en Méchoui (Inclus)
- Un 3e choix de viandes est possible : Gigot d'agneau ou Poulet BBQ 4,50\$ / pers.

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

Quatre (4) salades

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

- **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)
 - **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 soit :
Tomate & boconcini
Salade Grecque

Accompagnements

- Pomme de terre au four ou Riz Basmatis aux légumes (1 choix)
 - Pain Ciabatta
 - Sauce au poivre
 - Pomme de terre grelot aux gras de canard et oignon vert (extra 1.50\$/per.)
- Changer la pomme de terre au four pour pomme de terre grelot au gras de canard pour 1,50\$ / pers.
- Tous les condiments, beurre, sel, sucre etc..



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

Merci, au plaisir de vous rencontrer




Traiteur (L.) Braisé