



Le menu **BBQ Complet** est offert sous forme de buffet.

Nos cuisiniers assurent la cuisson sur place : les viandes sont préparées avec nos BBQ artisanal alimenté au charbon de bois d'érable.

Nous devons arriver environ **4 heures avant l'heure prévue du repas** afin de garantir une cuisson optimale.

Une fois les viandes prêtes, nos cuisiniers assurent le service derrière le buffet.

**Notre formule est clé en main** : vous n'avez qu'à fournir les tables, les chaises, les nappes et les décorations pour vos invités.

## **Deux (2) choix de viandes (inclus)**



**Côtes levées** - Tendres et juteuses accompagnées de notre sauce BBQ fumée, on parie qu'il ne restera plus rien sur l'os!

Ajoutez-y un 2<sup>e</sup> choix parmi les suivants :

- Brochette de poulet BBQ ou de crevette
- Burger 100% bœuf sur pain brioché
- Dégustation de saucisses du Québec
- Pavé de saumon délicatement assaisonné aux épices d'ail rôti et citron (suppl. 2.00\$)
- Bavette de bœuf 6 oz (supplément de 5\$ / pers.)
- Burger de porc effiloché

\*Ajouter un 3<sup>e</sup> choix pour un festin royal pour 8\$ par pers.

**Menu végétarien** – Sans frais supplémentaires, savourez une brochette de tofu mariné, tendre et parfumée, accompagnée de légumes grillés croquants et nappée de notre sauce BBQ maison (100 % végane). Pour ceux qui préfèrent le poisson, un pavé de saumon délicatement assaisonné aux épices d'ail rôti et citron, grillé à la perfection en papillote sur charbon de bois.

## **Deux (2) choix de salades (inclus)**

Toutes nos salades sont préparées fraîchement sur place.

**Salade du chef** – Salade mesclun, oignons rouges, concombres, tomates cerises et croûtons au sésame, servie avec notre vinaigrette balsamique maison.

**Salade César** – Laitue romaine, bacon véritable, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan, quartier de citron et notre vinaigrette César (contient des anchois).

**Salade de chou crémeuse** – Chou vert et rouge, julienne de carottes tricolores, vinaigrette crémeuse et oignons verts.

**Salade de pâtes au pesto** – Fusilli tricolores, pesto sans noix, ail rôti, tomates cerises et séchées, olives, roquette et céleri.

\*Pour un supplément de 2,00 \$, vous pouvez remplacer l'une de vos salades par notre **salade grecque ou tomates et fromage Bocconcini**.

## **Accompagnements (inclus)**

**Pain mini ciabatta**, **pommes de terre au four** ou **Riz basmati** aux légumes et nos légumes grillés sur feu de bois zucchini oignon rouge, champignon, poivron doux

Beurre, sel et poivre sont à votre disposition pour agrémenter vos plats selon vos envies.

\* Pour un léger supplément de 2,00 \$/ pers., offrez-vous nos pommes de terre grelots signature, cuit dans le gras de canard et aux oignons verts.



## **Dessert & café (inclus)**

Terminez votre repas en beauté en choisissant un **dessert au choix dans notre carte** (un seul choix par groupe).

*\* Tous nos desserts ne contiennent ni noix ni arachides, pour un plaisir sucré en toute tranquillité.*

**Brownie au chocolat sans gluten** – Disponible sur commande spéciale, au prix de 2.00 \$/ pers. l'unité. Un délicieux brownie fondant, préparé spécialement pour ceux qui souhaitent un dessert gourmand sans gluten.

## **Ce qui est inclus dans votre formule BBQ Complet :**

- Nos cuisiniers assurent la préparation et le service avec 8 heures de travail sur place. Tout le matériel BBQ nécessaire est fourni, incluant nos équipements professionnels
- Ustensiles et vaisselle biodégradables, jetables et lavable .
- Les tables de buffet et nappes pour le service sont également incluses, ainsi que notre chapiteau de 10 x -10 pi pour l'installation de la cuisine sur place.
- Les frais de déplacement sont calculés selon le secteur.

## **Extras**

- **Planche festive** (pour 30 à 40 personnes) : 130,00 \$
- **Charcuterie** : Salami de Gênes piquant, Salami de Milano, Prosciutto
- **Fromages** : St-Paulin, Brie de Portneuf, Cheddar doux  
Accompagnée de biscottes, raisins, cornichons sucrés et Olives
- **Plateau de crudités avec trempette** (pour 25 personnes) : 25,00 \$
- **Service de boissons sans alcool** : eau, jus et boissons gazeuses (3.00 \$ / personne)
- **Pommes de terre grelots** : 2,00 \$ / personne
- **Personnel de service** : 45,00 \$ / heure + frais de déplacement
- **Ustensiles en métal et vaisselle en porcelaine** : 0,60 \$ / item  
*Ex. : assiette 10", fourchette et couteau pour 10 personnes : 18,00 \$  
Verre à vin, eau, flûte à champagne 0.85\$ / unité*
- **Location de génératrice** (si absence d'électricité) : 120,00 \$

## **menu canapé disponible !**

Visitez et cliquez la mention 'J'aime sur la page **facebook** de Traiteur le Braisé! Vous aurez ainsi accès à des images aux commentaires de nos évènements.

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à me contacter :

Par courriel : [info@traiteurlebraise.com](mailto:info@traiteurlebraise.com)

Par téléphone : **1-855-MECHOU** (632-4684)

**Merci, au plaisir de vous rencontrer**



  
**Traiteur (le) Braisé**