



Le menu **Méchoui Classique** est offert sous forme de buffet.

Nos cuisiniers assurent la cuisson sur place : la viande est préparée dans un four artisanal alimenté au charbon de bois d'érable.

Nous devons arriver environ **Quatre heures avant l'heure prévue du repas** afin de garantir une cuisson optimale. Une fois la viande prête, nos cuisiniers la découpent au couteau et 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.

Un (1) choix de viandes (inclus)

Porc – Longe de porc du Québec, tendre et juteuse, subtilement relevée aux épices Whisky & érable, offrant un équilibre parfait entre douceur et caractère.

Extra Viande - Envie de vous gâter? Ajoutez un 2e choix de viande pour vos invités

Bœuf – Surlonge de bœuf Angus AAA Canadien, grillée lentement sur charbon de bois d'érable au goût authentique qui séduira les amateurs de bœuf les plus exigeants. 8.00\$ pers.

Poulet entier, rôti sur place, doré de nos légendaires épices BBQ! 5.50\$ pers.

Agneau - Viande de prédilection et grand classique du méchoui, pour les amateurs ainsi que les explorateurs! Nos gigots d'agneau sont cuits avec soin et généreusement enrobés de nos épices à base d'ail rôtis et de thym. (8\$/personne).

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).

Deux (2) choix de salades (inclus)

Toutes nos salades sont préparées fraîchement sur place. Vous devez choisir deux choix parmi les trois suivantes

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.

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

Accompagnements (inclus)

Pain mini ciabatta, Sauce Méchoui signature (aux deux moutardes)

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

* Ajouter la **pomme de terre au four** pour 1.50\$ ou offrez-vous nos **potatoes de terre grelots signature**, cuit dans le gras de canard et aux oignons verts pour 3.50\$ pers.

* Ajouter y un **Dessert** pour 3.50\$ pers.



Également inclus dans votre formule Méchoui :

Nos cuisiniers assurent la préparation et le service avec 7 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 \$
Charcuteries : 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)
- **Personnel de service** (optionnel): 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 !

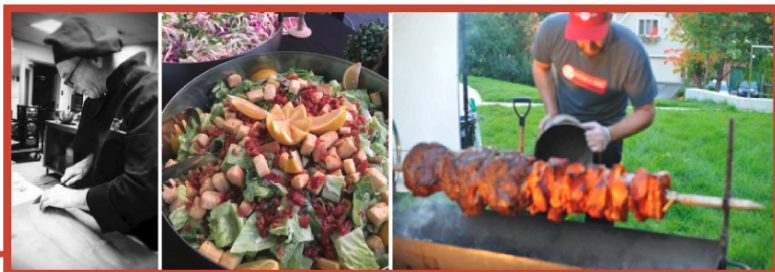
Visitez et cliquez la mention 'J'aime sur la page **facebook** de Traiteur le Braisé! Vous aurez ainsi accès à des images aux commentaires de nos évènements.

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

Par courriel : info@traiteurlebraise.com

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

Merci, au plaisir de vous rencontrer




Traiteur (le) Braisé