



Le menu **Burger du Braisé** est offert sous forme de buffet.

Nos cuisiniers assurent la cuisson sur place : les viande sont préparée 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 cuissons terminés, 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.

Nos Burgers Gourmands (1)

Burger de porc effiloché - Servi sur un délicieux pain à l'oignon, découvrez notre savoureux porc effiloché maison nappé de sauce BBQ et garni de chou râpé pour une touche croquante.

Burger de bœuf braisé - Servie avec un pain Brioché, Galette 100 % bœuf, garnie de laitue fraîche, tomate et oignon croquant. Tous les condiments sont à votre disposition pour personnaliser votre burger à votre goût.

**Ajoutez-y du bacon (+1,00 \$) ou du fromage (+0,50 \$) pour encore plus de plaisir.*

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.

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

Salade César – Laitue romaine, Bacon , 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 pâtes au pesto , salade grecque ou tomates et fromage Bocconcini.**

Accompagnements (inclus)

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 \$/ 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 Burger du Braisé:

- 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)
- **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 a vin , eau , flûte a 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