



Le menu **Méchoui complet** 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 **cinq heures avant l'heure prévue du repas** afin de garantir une cuisson optimale.

Une fois les viandes prêtes, 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.

Deux (2) 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.

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

Extra Viande - Envie de vous gâter? ajouter un 3e choix de viande pour vos invités

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 rôti 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).

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.

Quatre (4) 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, sauce au poivre maison et pommes de terre au four

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.

Également inclus dans votre formule Méchoui :

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 \$
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)
- **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 événements.

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 (.) Braisé