

Le menu **BBQ Complet** 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 viandes prête, 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)

boeuf ANGUS AAA

Côtes levées - Tendre et juteuse accompagné de notre sauce BBQ fumé, on parie qu'il ne restera plus rien sur l'os!

Ajoutez-y un 2e 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 (supp. 2.00$)
- Bavette de bœuf 6 oz (supplément de 5$ / pers.)
- Burger de porc effiloché

*Ajoutez un 3e 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 basmatis 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.

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)
- **Pomme de terre au four :** 2.50$ / personne
- **Pomme de terre grelot au gras de canard & oignon vert** : 3.50$ / personne
- **Poutine du Braisé au porc effiloché BBQ, pomme de terre grelot au gras de canard, fromage en grain, Sauce poivre steakhouse, oignon vert** : 6.00$ / 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
Par téléphone : **1-855-MECHOUI** (632-4684)



Traiteur le Braisé