

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 mesclun, 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 S**alade 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 $
- **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** : 4,50$ / personne

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)

Merci, au plaisir de vous rencontrer



Traiteur le Braisé