ESPACES WAVERLY

MENU TRAITEUR

Soir

MENU

Thé/Café

THÉ

Thermos thé camelia sinesis 8 tasses	$24.00
Thermos thé camelia sinesis 12 tasses	$35.00

CAFÉ

Thermos café filtre 8 tasses	$24.00
Thermos café filtre 12 tasses	$35.00
Thermos café filtre 35 tasses	$98.00
Thermos café filtre 50 tasses	$135.00

Plateaux

(Prix par unité)

Plateau de fruits	$6.00
Plateau de crudités	$6.00
Plateau de fromage et noix	$7.00
Plateau de charcuteries et fromages fins	$16.00

Boisson

(Prix par unité)

Guru	$3.00
Seltzer	$3.00
Jus de pomme	$3.00
Jus d'orange	$3.00
Lemon coco	$3.00
Eau gazéifié st justin	$3.00
Café limo	$4.85
Kombucha Gutsy	$3.75
Coca cola	$2.50
Brisk thé glacé	$2.50

MENU
Buffet

Buffet Chaud
(Prix par personne)

OPTION 1 — $29.00
Potage de légumes
Salade de choux crémeuse
Plateau crudité
Lasagne végétarienne (1/3)
Lasagne à la viande (2/3)
Dessert du moment

OPTION 2 — $35.00
Pain naan
Aloo gobi
Riz aux épices
Crevette tandoori au lait de coco
Poulet au beurre
Dessert du moment

OPTION 3 — $35.00
Focaccia aux fines herbes
rapinis à l'ail
Spaghetti à la sauce tomate
Poulet parmigiana
Tiramisu

OPTION 4 — $35.00
Pain à l'ail gratiné
Pomme de terre rôtis au four
Haricot vert au beurre
Filet de porc à la moutarde et
à l'érable
Pudding au riz au lait de coco
et à la mangue

Buffet signature
(Prix par personne)

$39.00

Focaccia aux tomates
Mini burger de porc effiloché bbq
avec beurre à l'ail
Salade d'orzo citroné aux herbes
Hummus maison à l'ail confit
Trempette chaude d'archauts et
épinards
Nachos et guacamole maison
Plateau de crudités accompagné de
trempettes
Plateau de charcuteries et
fromages fins
Assortiment de pains

Boisson (inclus)

Guru
Seltzer
Jus de pomme
Jus d'orange
Lemon coco
Eau gazéifié st justin
Coca cola
Brisk thé glacé

- Offre buffet midi et soir
- Buffet chaud/signature minimum de 50 personnes
- Un minimum de 10 jours ouvrables pour placer une commande
- Un minimum de 5 jours ouvrables pour changer les quantités d'une commande

MENU

Bouchées

Tartares

(Prix par unité)

Tartare de concombre à l'aneth et avocat (végétarien)	$4.50
Tartare de boeuf à la coréen	$4.50
Tartare de saumon à la fraise, fenouil, basilic et érable	$4.50
Tartare de thon à la mexicaine	$4.50

- Minimum de 30 bouchées par item
- 6-8 types de bouchées maximum par commande
- Un minimum de 10 jours ouvrables pour placer une commande
- Un minimum de 5 jours ouvrables pour changer les quantités d'une commande

Verrines

(Prix par unité)

Verrine de légumes confit à l'huile d'olive (ratatouille)	$4.50
Verrine de betterave, framboise, fromage de chèvre au miel et noix de pécan torréfiée	$4.50
Verrine de gaspacho aux légumes de saison	$4.50
Verrine de crevette, avocat, mangue, lime et coriandre	$4.50

BOUCHÉES FROIDES

(Prix par unité)

Brochette tomates, boccocini au pesto, olive, basilic	$4.00
Halloumi pané concombre et pico de gallo au melon	$4.50
Courgette croustillante, tofu sucré, concombre, avocat,oignon frit, sauce mirin et soya	$4.50
Raisin frais enrobé de fromage de chèvre roulé dans la pistache concassée	$4.50
Fleurs de brésaola et fromage de chèvre miel et canneberge	$4.50
Roulade de filet de porc de style banh-mi	$4.75
Toast brioché, fromage brie, brunoise de poire mariné réduction balsamique ciboulette	$4.75
Toast brioché, rillette de carnard canneberge et cornichon	$4.75
Toast brioché, mousse de foie de volaille au porto	$4.75

MENU

Bouchées

Bouchées Chaudes

	(Prix par unité)
Mini quiches poireau,bacon et fromage cheddar	$4.00
Arancini pois vert, jambon blanc et fromage mozzarela	$4.00
Brochette tortelini, boulette de viande, légumes rôtis	$4.00
Bouchée de poulet général tao	$4.00
Boule de kefta d'agneau aux herbes et sauce tzatziki	$4.50
Crevette croustillante sauce chili doux	$4.50
Pita farcis au porc effilochés bbq, fromage suisse et cornichon	$4.50
Mini tacos de canard confit choux rouge et pomme	$4.75
Petit burger de boeuf effiloché, cornichon, fromage badigeonné de beurre à l'ail	$4.75
Petit burger de poulet frit, salade de choux, pomme verte et mayonaise à l'aneth	$4.75

BOUCHÉES PRESTIGES

	(Prix par unité)
Tartare de pétoncle tropical à la mangue et à l'ananas	$5.00
Pétoncle poêlé purée de butternut et réduction balsamique ciboulette	$5.00
Ceviché de pétoncle	$5.00
Blinis de truite fumé maison, crème fraiche et caviar de truite ciboulette	$5.00
Tataki d'onglet de boeuf à l'asiatique, brunoise d'avocat et concombre	$5.00
Croquette de riz frit tartar de thon	$5.00
Toast brioché, foie gras chutney d'oignon, pomme et porto	$5.00

- Minimum de 30 bouchées par item
- 6-8 types de bouchées maximum par commande
- Un minimum de 10 jours ouvrables pour placer une commande
- Un minimum de 5 jours ouvrables pour changer les quantités d'une commande

MENU
Station

- Minimum de 50 personnes / station
- Maximum de 4 stations par évènement
- Un minimum de 10 jours ouvrables pour placer une commande
- Un minimum de 5 jours ouvrables pour changer les quantités d'une commande

Station de nourriture

(Prix par personne)

POUTINES

Poutine classique (sauce maison au fond de veau et poulet)	$8.00
Poutine mexicaine (guacamole, crème sure, pico de gallo, sauce chili)	$9.00
Poutine italienne (sauce à la viande, coulis de basilic)	$9.00
Poutine général tao (sauce maison avec morceau de poulet	$9.00

GRILLED CHEESE

Fromage 1608, oignon caramélisé, miel paprika fumé et mayo épicé	$9.00

TACOS

Onglet de boeuf assaisoné à la mexicaine, guacamole, pico de gallo et sauce piquante	$10.00
Végan Scramble tofu tex-mex, guacamole, pico de gallo et sauce piquante	$9.00

MAC'N'CHEESE

Mac'N'Cheese, salade de choux crémeuse et oignons verts	$8.00

GÉNÉRAL TAO

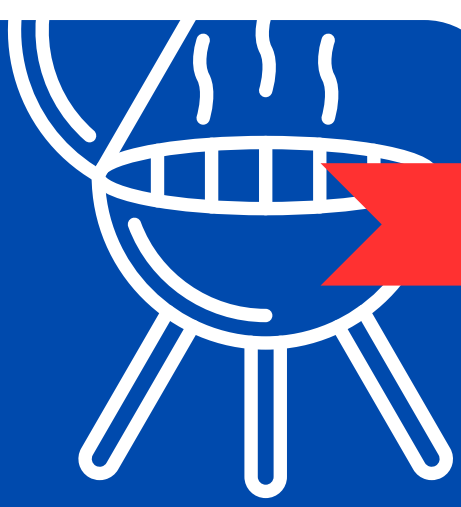
Poulet frit, sauce aigre douce aux 5 épices, sésame, oigons verts	$9.00
Végé Tofu frit, sauce aigre douce aux 5 épices, sésame, oigons verts	$8.00

BAO BUN

Pain au lait vapeur, flanc de porc, carotte, concombre, coiandre et sauce hoisin	$10.00
Végan Pain au lait vapeur, champignon mariné, carotte, concombre, coiandre	$8.00

MENU

BBQ



(Prix par unité)

BROCHETTES

Brochette de légumes grillés, fromage halloumi et réduction balsamique	$2.75
Brochette de tofu saté sauce aux arachides	$4.00
Brochette de poulet saté sauce aux arachides	$4.50
Brochette de souvlaki de porc, pita et sauce tzatziki	$4.50
Brochette de kefta d'agneau, pita et sauce tzatziki	$5.50
Brochette d'onglet de boeuf aux poivres et légumes	$6.00
Brochette de saumon au miso et érable	$6.00
Brochette de crevettes sauce coco curry	$6.00

ACCOMPAGNEMENT

Salade de choux crémeuse	$5.00
Salalde grecque (concombre, tomate, oignon, olive, fêta)	$6.00
Salade d'orzo au pesto, roquette, tomates séchées et boconccini	$6.00
Salalde de couscous perlé, roquette, patate douce, pomme grenade, halloumi, oignon frit et vinaigrette à l'avocat	$7.00
Salade de nouilles soba, cube de tofu, mélange de choux et vinaigrette à l'asiatique	$7.00
Maïs grillé roulé dans une mayo épicé à la coriandre et du panko au parika fumé	$5.00
Bols de croustille de maïs	$4.00
Frites maison avec sauces d'accompagnements	$5.00

GOURMETS

Guedille de crevette, laitue boston, céleris, radis et mayo au citron et à l'aneth	$21.00
Guedille de homard, laitue boston, céleris, maïs et mayo à l'estragon	$25.00
Guedille de poulet, bacon et pomme verte avec une mayo à l'estragon	$20.00
Tacos de crevette, guacamole exotique, salsa d'ananas et mangue, coriandre, oignon frit	$21.00
Tacos d'onglet de boeuf assaisoné à la mexicaine, guacamole, pico de gallo et sauce piquante	$21.00
Hot dog gourmet à la saucisse merguez, mélange de choux crémeux et oignon frit	$20.00
Hamburger de porc effiliché bbq, mélange de choux crémeux, cornichon, fromage suisse	$20.00
Hamburger de veau, champignon, oignon caramélisé, fromage suisse,	$21.00

- Minimum de 20 portions par plat
- Un minimum de 10 jours ouvrables pour placer une commande
- Un minimum de 5 jours ouvrables pour changer les quantités d'une commande