

ESPACES
WAVERLY



MENU TRAITEUR

Soir

MENU



Thé/Café

THÉ

Thermos thé camelia sinensis 8 tasses

\$24.00

Thermos thé camelia sinensis 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

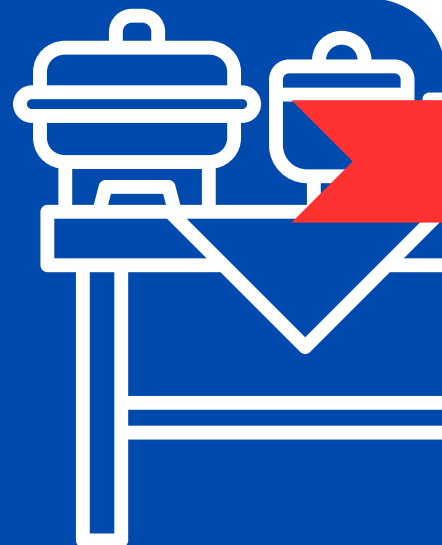
\$2.50

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 citronné aux herbes
Hummus maison à l'ail confit
Trempelette chaude d'archauts et
épinards
Nachos et guacamole maison
Plateau de crudités accompagné de
trempelettes
Plateau de charcuteries et
fromages fins
Assortiment de pains

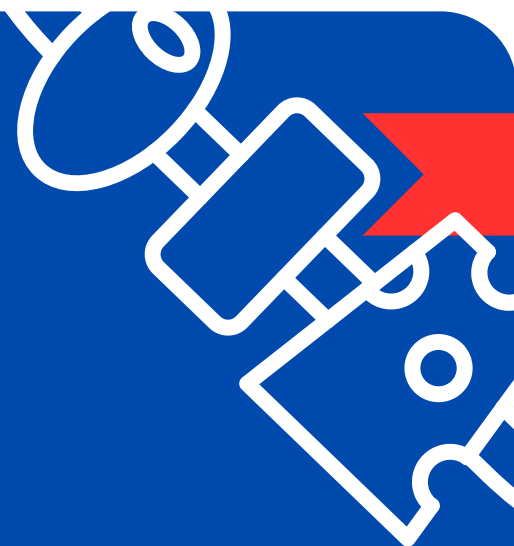
Boisson (inclus)

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 gazpacho 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 canard canneberge et cornichon

\$4.75

Toast brioché, mousse de foie de volaille au porto

\$4.75

MENU

Bouchées

Bouchées Chaudes

Mini quiches poireau, bacon et fromage cheddar

Arancini pois vert, jambon blanc et fromage mozzarella

Brochette tortellini, boulette de viande, légumes rôtis

Bouchée de poulet général tao

Boule de kefta d'agneau aux herbes et sauce tzatziki

Crevette croustillante sauce chili doux

Pita farcis au porc effilochés bbq, fromage suisse et cornichon

Mini tacos de canard confit choux rouge et pomme

Petit burger de boeuf effiloché, cornichon, fromage badigeonné de beurre à l'ail

Petit burger de poulet frit, salade de choux, pomme verte et mayonnaise à l'aneth

(Prix par unité)

\$4.00

\$4.00

\$4.00

\$4.00

\$4.50

\$4.50

\$4.50

\$4.75

\$4.75

\$4.75

BOUCHÉES PRESTIGES

Tartare de pétoncle tropical à la mangue et à l'ananas

Pétoncle poêlé purée de butternut et réduction balsamique ciboulette

Ceviché de pétoncle

Blinis de truite fumé maison, crème fraîche et caviar de truite ciboulette

Tataki d'onglet de boeuf à l'asiatique, brunoise d'avocat et concombre

Croquette de riz frit tartar de thon

Toast brioché, foie gras chutney d'oignon, pomme et porto

(Prix par unité)

\$5.00

\$5.00

\$5.00

\$5.00

\$5.00

\$5.00

\$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

Bouchées

Bouchées Désserts

Brownie au chocolat surmonté de fromage à la crème à la cannelle et petit fruit frais

Tiramisu au café et crème mascarpone au chocolat

Tiramisu aux petits fruits et crème mascarpone à la vanille

Gâteau au fromage, petits fruits et pistache concassé

Gâteau au sarrasin à l'érable crème fouettée et petits fruits frais (sans gluten)

Churros avec sauce au caramel salé

Cake pop au chocolat enrobé de garnitures variées

Biscuit s'mores

Biscuit au matcha, chocolat blanc et pistache

Biscuit marocain aux amandes et fleur d'oranger

Verrine de pomme caramélisée, crème fouettée à la cannelle et crumble

Verrine de mousse au chocolat, poire marinée et amande

Verrine de panna cotta au lait de coco, mangue, ananas, menthe et lime

Verrine de salade de fruit

(Prix par unité)

\$4.00

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

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

(Prix par personne)

GRILLED CHEESE

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

\$9.00

TACOS

Onglet de boeuf assaisonné 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, oignons verts

\$9.00

Végé Tofu frit, sauce aigre douce aux 5 épices, sésame, oignons verts

\$8.00

BAO BUN

Pain au lait vapeur, flank de porc, carotte, concombre, coïandre et sauce hoisin

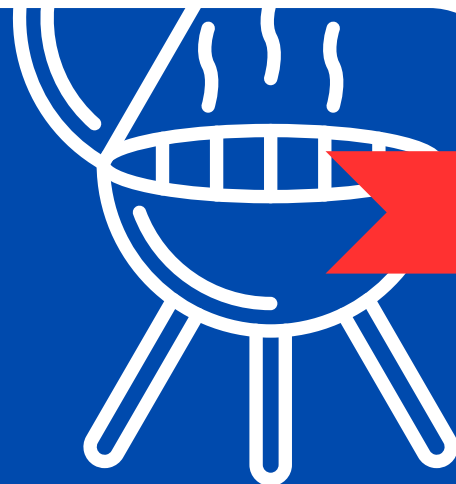
\$10.00

Végan Pain au lait vapeur, champignon mariné, carotte, concombre, coïandre

\$8.00

MENU

BBQ



BROCHETTES

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

(Prix par unité)

\$2.75

\$4.00

\$4.50

\$4.50

\$5.50

\$6.00

\$6.00

\$6.00

ACCOMPAGNEMENT

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

\$5.00

\$6.00

\$6.00

\$7.00

\$7.00

\$5.00

\$4.00

\$5.00

GOURMETS

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

\$21.00

\$25.00

\$20.00

\$21.00

\$21.00

\$20.00

\$20.00

\$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