

TRAITEUR • CATERING

LA PLAZA

nouvelle génération



BAKED
PIEROGI



ENTRÉE FROIDE

SALADE CÉSAR

11\$

Laitue romaine, bacon émietté, pangrattato, copeaux de parmesan, vinaigrette césar.

SALADE DE KALE ET FENOUIL

10\$

Laitue kale, fenouil, noix de pin, copeaux de parmesan, vinaigrette de citron brûlée.

SALADE DE BETTERAVE

11\$

Betterave, fromage de chèvre fouetter, oignon rouge, herbes, échalotes frites.

BURRATA ET TOMATES

14\$

Burrata, tomates cerises, basilic, focaccia maison.

TATAKI DE THON

16\$

Thon enrobé de sésames, pamplemousse, concombre, purée de pois, herbes, vinaigrette de yuzu et pamplemousse.

TARTARE DE SAUMON

15\$

Saumon, concombre, échalotes, ciboulette, mayonnaise de tobiko et yuzu.

Frais de livraison et taxes en sus. Frais administration et service en sus. Prix sujet à changer sans avis.



ENTRÉE CHAUDE

ARANCINI

12\$

Tomates, pois, mozzarella, sauce tomates, basil.

KEFTA D'AGNEAU

16\$

Boulettes d' agneau, yaourt de menthe, salade de concombre et herbes.

BOULETTE DE VIANDE

12\$

Boulette de veau, boeuf et porc, sauce tomates, ricotta fouetter, basilic.

BRIE FONDANT

14\$

Brie, chorizo, tomates concassée, ail, herbes.

CREVETTES CAJUN

18\$

Crevettes (4), salade de maïs.

Frais de livraison et taxes en sus. Frais administration et service en sus. Prix sujet à changer sans avis.



PÂTES

RAVIOLI AU CANARD

23\$

Canard, pecan, cerise, mascarpone,
beurre blanc, mosto cotto, cresson.

BACI QUATRE FROMAGE

18\$

Pecorino romano, ricotta, parmesan,
fontina, sauce crème truffé.

MEZZALUNA AU VEAU

18\$

Veau, mozzarella, vin rouge, sauce tomate piquante.

RAVIOLI AUX CHAMPIGNONS SAUVAGE ET PORCINI

18\$

Champignons shiitake, porcini, cremini,
mascarpone, fond de veau et vin marsala,
sauce au beurre et parmesan, épinards,
noix de pin.

CAVATELLI

18\$

Cavatelli, sauce saucisse italienne tomatée.

Frais de livraison et taxes en sus. Frais administration et service en sus. Prix sujet à changer sans avis.



PLAT PRINCIPAL

FILET MIGNON 45\$

BAVETTE 30\$

ENTRECÔTE 45\$

BOEUF BRAISER 35\$

JARRET D'AGNEAU 30\$

POITRINE DE POULET 22\$

SAUMON 22\$

LA MORUE 28\$

BAR RAYÉ 28\$

VÉGÉTALIEN

CHOU FLEUR RÔTI 18\$

Chou fleur, riz sauvage, lentilles, hummus
poivron rôti, salsa de tomates.

“PÉTONCLE” DE
CHAMPIGNON 18\$

Champignon pleurotes royal, riz sauvage
et lentilles, pesto aux grains de citrouille.

Servi avec:

Purée de pomme de terre,
pomme de terre dauphinoise,
ou purée de carotte.

Servi avec:

Sauce vin rouge, sauce
champignon, sauce au poivre.

Légumes du moment.

Frais de livraison et taxes en sus. Frais administration et service en sus. Prix sujet à changer sans avis.

SVP NOTER

- Minimum de repas 3 service
- Coupe et service gâteau de mariage inclus
- Livraison est applicable
- Taxes, frais d'administration et service sont applicable



Prix incluant l'équipe de service, service de bar, et matériels de locations baser sur votre nombre d'invités et vos besoins.

Demandez-nous une cotation complète pour votre journée mémorable !

Frais de livraison et taxes en sus. Frais administration et service en sus. Prix sujet à changer sans avis.