

TRAITEUR • CATERING

# LA PLAZA

*nouvelle génération*

*stations*

# STATIONS

Service et équipement stations pas inclus

## **STATION FROMAGE ET CHARCUTERIE** - 18\$ par personne

Assortiment de fromages locaux et importé, crémeux et dure, assortiment de charcuteries et saucisson sec, légumes marinées, fruits sec et frais, olives, pain frais et craquelin

Minimum : 25 personnes

---

## **STATION JARDIN** - 12\$ par personne

Assortiment de légumes cru et grillées, hummus, trempette aux herbes, Baba Ganoush, tapenade aux olives, pain pita, pain frais, brochette de patate douce, olives

Minimum : 25 personnes

---

## **PETIT HAMBURGER** - 2 pas personne avec croustille faite maison 15\$ (choix de 2)

- Classique (galette de bœuf, fromage cheddar, laitue, tomates, sauce burger, sur pain sésame)
- Poulet frit (cuisse de poulet frit, mayo épicé, cornichons, laitue sur pain sésame)
- Porc effiloché au barbecue - (porc effiloché dans un sauce barbecue, salade de chou, mayo au barbecue sur pain brioché)
- Végé (galette de beyond meat, bacon au portobello, oignon caramélisé, sauce burger vegan, laitue, sur pain brioché)

**Service :** avec chef ou libre-service

Minimum : 60 personnes



**STATION DE SALADE** (format min repas) – 8\$ (choix de 2)/ 12\$(choix de 3) / 16\$ (choix de 4)

- Caesar au chou-frisée (chou-frisée, vinaigrette Caesar citronné, pangrattato, marmelade au bacon, copeaux de parmesan)
- Poke (riz assaisonné, saumon cru ou tofu, mayo au tobiko, sauce soya sucré, radis, carotte mariné, fèves de soja verte, concombre, sésames, purée d'avocat, coriandre)
- Melon d'eau (melon deau, tomates cerises, roquette, grains de citrouille rôti, feta, vinaigrette aux herbes citron)
- Betterave (betterave, purée de betterave, bébé épinards, noix de Grenoble sucré, échalotes mariné, réduction de balsamique)
- Bol végé (riz sauvage et quinoa, courge rôti, tomates cerise, tendrilles de pois, purée d'avocat, graines de tournesol, vinaigrette au balsamique blanc et miel)

**Service :** service-libre

Minimum : 60 personnes

---

**STATION FRUIT DE MER** – Prix du marché selon vos choix

- Huître (servi avec mignonette classique, et au fraise et lime)
- Crevettes cocktail (crevettes pochée et sauce cocktail)
- Guédilles au homard et crevettes (salade de homard et crevettes sans un petit pain poêle)
- Calamar frit (calamar frit dans un cornet avec sauce tartare et citron)
- Pétoncle princesse (pétoncle grillée et refroidit, avec sauce yuzu et chili, et marmelade au bacon)
- Gravlax au saumon (gravlax au saumon, avec chili serrano, marmelade de gingembre)

**Service :** avec chef

Minimum : 60 personnes

---

**STATION DE TACO** – 2 par personnes 12\$ / 3 par personnes 15\$ (choix de 2)

- Poulet chipotle (poulet braisé au chipotle, crème sur, échalotes marinées, coriandre)
- Al pastor (porc mariner dans sauce au achiotes, oignons, coriandre et salsa au ananas)
- Crevettes ancho-chili (crevette grillée, guacamole, salade de chou)
- Sofrita (tofu braiser, sauce guajillo-tomates, salsa au maïs et haricots noir)

Accompagnement : Nacho, salsa, variété de sauce piquante, tortillas de maïs et farine

**Service :** avec chef ou libre-service

Minimum : 60 personnes



## **BUFFET COCKTAIL INTERNATIONAL**

Prix basé sur nombre de personnes

- Bar a huitres (3 variétés et mignonettes)
- Bar a fruits de mer- choix de 3- crevette cocktail, tartare, ceviche, gravlax de saumon, pattes de crabes, salade de fruits de mer ou moules sur glace
- Station de grazing fromages et charcuteries
- Station grillade- choix de 3- agneau, poulet, saucisse, filet mignon ou crevettes

## **PASSAGE MINUIT**

18\$ par personne

*Variété de 3*

- Poutine
- Slider de poulet
- Sandwich ruben
- Mac & cheese
- Hot dog tout garni
- Frites fromage chili
- Nouilles asiatique beurre d'arachide
- Boite poulet general tao
- Taco big mac

