

Forfait 3 Services

À partir de 55\$ (service, vaisselle, alcool et livraison en sus)
Minimum 50 personnes

Cocktail d'accueil

Choisir 3 canapés chaud ou froid

Froids

Arancini aux champignons et truffe sur sauce arabiata (végé)
Mini tacos aux betteraves, salsa de mangue et mayonnaise chipotlé (végé)
Mini sloppy joe aux lentilles et oignons caramélisés (végé)
Brochette de bocconcini et tomates séchées au soleil (végé)
Tartare de saumon, mangue, avocat et wasabi
Tartare de bœuf au chutney à la mangue, pois vert et mayonnaise au curry rouge
Brisket de bœuf sur baguette à l'ail et mayonnaise au raifort

Chauds

Rouleau de printemps aux légumes (végé)
Ratatouille tandoori sur naan croustillant (végan)
Satay de Poulet sauce tahini
Mini Burger Végétarien
Mini Burger de Bœuf et Smoked Meat
Tostada de bœuf birria sauce coriandre et lime sur nachos de maïs
Satay de bœuf sauce Teryaki
Gyoza de bœuf Wagyu avec sauce sésame et truffe

Entrées

Choisir 1 Entrée chaude ou 1 Entrée froide

Froides

Tataki de bœuf sauce moutarde à l'érable et agrumes caramélisées
Ceviche de crevettes fraises et gin
Lollipop de prosciutto, roquette, parmesan et balsamique
Antipasto prosciutto, aubergine marinées,
Tartelette aux champignons sauvages (végé)
Bébé romaine grillé et tomate heirloom et chili oil, bacon, vinaigrette césar et parmesan

Chaudes

Brioche aux champignons sauvages et fromage Oka et sauce à l'ail noire (Végé)
Duo de ravioli farcies, mozzarella fumée, courge musqué et sauce puttanesca et crème (Végé)
Profiterole aux crevettes Andalouse
Feuilleté de chèvre graine de citrouille et miel (végé)
Potage à la courge et chili oil

Repas

Choisir 1 choix viande et 1 choix végétarien
Accompagnement de risotto, pomme de terre et légumes de saison grillés
Brisket de bœuf fumée au bois d'érable et chutney à la mangue
Porchetta de Dinde aux champignons sauvages, cheddar vieilli, sauce beurre blanc Frangelico
Médailon de Bœuf Angus AAA Sauce aux poivres
Saumon sauce vierge
Tilapia noirci aux tomates cerises confites et gingembre
Poulet Cacciatore olives noires et tomates
Ravioli à la courge butternut à la putanesca (Végé)
Rôti de Tofu aux champignons sauvages, cheddar vieilli, sauce beurre blanc Frangelico (Végé)



#3 au Canada pour Le Burger Week 2024
#1 à Montréal pour le BURGER Week 2024
#1 au Canada La Poutine Week 2024 et 2022
#2 Au Canada à La Poutine Week 2023
#1 Le Festival de La Poutine de Drummondville 2018 et 2015
#1 La Poutine Week 2019 et 2018
#1 Burger Week 2018, 2017 et 2016
#2 Poutine Week 2017
#3 Poutine Week 2016
#1 Grilled Cheese Festival 2016 et 2017
#1 Tartare Fest 2016 et 2017
#1 Duck Fest 2016
#1 Camion choix du Public 2015 et 2016
Gagnant de plusieurs Prix de Compétition de BBQ KCBS aux
Etats-Unis
Fière propriétaire du Restaurant Le Gras Dur au Central et du Restaurant Le
Gras Dur QG
Ainsi que nos services traiteurs

