

Forfait Buffet

À partir de 55,00 \$ par personne
(service, vaisselle, alcool et livraison en sus)
Minimum 50 personnes

COCKTAIL D'ACCUEIL

Choisir 3 canapés froids

Tataki de bœuf aux épices de Montréal, moutarde à l'érable et agrumes caramélisés
Crostini de mozzarella fraîche, tomate séchée et anchois
Tartare classique au bœuf
Salade de pétiole grillée et pommes de terre aux herbes
Roulade de saumon fumé, sauce à l'aneth
Croustillant caprese au pesto crémeux **VÉGÉ**
Brochette de bocconcini et tomates séchées au soleil
Aubergine Provolonia **VÉGÉ**
Brochette de mozzarella, salami et basilic
Chips & guacamole **VÉGÉ**
Brisket de bœuf sur baguette à l'ail et mayonnaise au raifort
Saucisse Toast Monster
Tartare de concombre au cerfeuil, pomme verte et vinaigrette aux framboises **VÉGÉ**
Croûton de brie, pomme, miel et noix **VÉGÉ**
Samosa aux légumes **VÉGÉ**

Prosciutto & melon
Mini tacos aux betteraves, salsa de mangue et mayonnaise chipotle **VÉGÉ**
Cône croustillant de salade de crabe
Cône de poulet rôti, parmesan et pomme grenade
Croûton de courge musquée au miel et romarin **VÉGÉ**
Pain plat grec, fêta, tapenade d'olive et oignons confits **VÉGÉ**
Truffe de fromage de chèvre aux oignons confits, enrobée de graines de tournesol **VÉGÉ**
Croûton bruschetta **VÉGÉ**
Pretzel, fromage à la crème, tomate séchée et confiture de figues **VÉGÉ**
Tartare de saumon asiatique
Roulade de salami au fromage à la crème et pesto
Étagé de provolone et salami
Œuf mimosa, bacon et cornichons

SALADES

Choisir 2 salades

Salade de pommes de terre classique
Pommes de terre, cornichons et œufs cuits durs.

Couscous aux amandes et aux câpres
Couscous, câpres, amandes effilées et persil frais.

Petites coquilles façon César
Petites coquilles, pois verts, œufs, bocconcini, pancetta, anchois et parmesan, avec vinaigrettes César et ranch.

Salade grecque
Tomates, concombres, olives noires, oignons rouges, poivrons et fromage fêta.

Maïs grillé façon Street Corn
Maïs grillé, haricots noirs, pico de gallo, chips de maïs croustillantes et sauce crémeuse.

Salade César

Laitue romaine, croûtons, parmesan, bacon et vinaigrette César maison.

Quinoa méditerranéen

Quinoa, fêta émiettée, concombre, olives noires, oignons rouges, persil, graines de citrouille et vinaigrette à l'échalote, au vin rouge et à l'huile d'olive.

Salade asiatique croquante

Mélange de laitues, noix caramélisées, nouilles asiatiques croustillantes et vinaigrette au sésame.

Salade d'orzo au pesto

Orzo, concombre, poivrons, tomates, pesto au basilic et cheddar râpé.

REPAS

Choisir 1 choix viande et 1 choix végétarien

Accompagnement : riz OU pommes de terre, avec légumes de saison grillés.

Rôti de dinde fumée
accompagné d'une farce traditionnelle et d'une demi-glace crémeuse.

Porc effiloché BBQ Hickory
Porc effiloché tendre, nappé d'une sauce BBQ Hickory fumée.

Poulet effiloché style taco
Poulet effiloché assaisonné façon taco, tendre et savoureux.

Lasagne à la viande
Lasagne généreuse à la viande, sauce tomate et fromage fondant.

Saumon de l'Atlantique rôti
accompagné d'une tapenade crémeuse.

Saucisse Oktoberfest
Saucisse Oktoberfest grillée, savoureuse et généreuse, servie avec une sauce currywurst.

Haché végétarien style taco **VÉGÉTARIEN**
Végé hachée, assaisonnée façon taco.

Lasagne aux légumes grillés **VÉGÉTARIEN**
Lasagne aux légumes grillés et mozzarella fraîche.

Poulet Parmigiana
Poulet Parmigiana aux tomates fraîches et ragoût d'aubergine.

Bœuf fumé au bois d'érable
servi avec une sauce bordelaise.

Poulet cordon bleu
Poulet farci au jambon et au fromage, servi avec une sauce forestière crémeuse aux champignons.

Brisket de bœuf & chutney à la mangue
Brisket de bœuf fumé, servi avec un chutney à la mangue.

Champignons effilochés style BBQ **VÉGANE**
Champignons effilochés façon pulled BBQ, servis avec une sauce BBQ Hickory.

Bœuf Birriah de Jalisco
Bœuf mijoté avec sauce tomate et assaisonnement mexicain.

Spezzatino di manzo
Bœuf mijoté avec demi-glace, tomate et câpres.

Complément disponible : Dessert, Snack de soirée, Service d'alcool, Vaisselle et Menu personnalisé.



514 980-3663



info@dasfoodtruck.com

Forfait 3 Services

À partir de 65,00 \$ par personne

(service, vaisselle, alcool et livraison en sus)

Minimum 50 personnes

COCKTAIL D'ACCUEIL

Choisir 3 canapés chaud ou froid

Froids

Tataki de bœuf aux épices de Montréal, moutarde à l'érable et agrumes caramélisés
Crostini de mozzarella fraîche, tomate séchée et anchois
Tartare classique au bœuf
Salade de pieuvre grillée et pommes de terre aux herbes
Roulade de saumon fumé, sauce à l'aneth
Croustillant caprese au pesto crémeux **VÉGÉ**
Brochette de bocconcini et tomates séchées au soleil
Aubergine Provolonia **VÉGÉ**
Brochette de mozzarella, salami et basilic
Chips & guacamole **VÉGÉ**

Brisket de bœuf sur baguette à l'ail et mayonnaise au raifort
Saucisse Toast Monster
Tartare de concombre au cerfeuil, pomme verte et vinaigrette aux framboises **VÉGÉ**
Croûton de brie, pomme, miel et noix **VÉGÉ**
Samosas aux légumes **VÉGÉ**
Prosciutto & melon
Mini tacos aux betteraves, salsa de mangue et mayonnaise chipotle **VÉGÉ**
Cône croustillant de salade de crabe
Croûton de courge musquée au miel et romarin **VÉGÉ**
Cône de poulet rôti, parmesan et pomme grenade
Pain plat grec, féta, tapenade d'olive et oignons confits **VÉGÉ**

Truffe de fromage de chèvre aux oignons confits, enrobée de graines de tournesol **VÉGÉ**
Croûton bruschetta **VÉGÉ**
Pretzel, fromage à la crème, tomate séchée et confiture de figues **VÉGÉ**
Tartare de saumon asiatique
Roulade de salami au fromage à la crème et pesto
Étagé de provolone et salami
Œuf mimosa, bacon et cornichons

Chauds

Rouleau de printemps aux légumes — Avec sauce chili sucrée **VÉGÉ**
Tostada de bœuf birria, sauce coriandre et lime sur nachos de maïs
Gyoza végétarien et véganaise à l'huile de chili **VÉGÉ**
Gyoza de bœuf avec sauce sésame et truffe

Arancini aux champignons et truffe sur sauce arrabbiata **VÉGÉ**
Gyoza de poulet et kimchi avec sauce sésame et truffe
Mini burger de bœuf
Bourse de brie, pomme et noix **VÉGÉ**
Mini burger végétarien **VÉGÉ**
Timbale de fruits de mer
Mini poutine **VÉGÉ**

Croque-monsieur de brisket
Mini burger de bœuf et smoked meat
Mini tourtière enrobée de bacon et confit de canneberges
Spanakopita végétarien et sauce tzatziki **VÉGÉ**
Croquette de confit de canard et confiture de figues

ENTRÉES

Choisir 1 Entrée chaude ou 1 Entrée froide

Froides

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

Chaudes

Brûlée aux champignons sauvages et fromage Oka et sauce à l'ail noir **VÉGÉ**
Duo de ravioli farcis, mozzarella fumée, courge musquée 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 : riz OU pommes de terre et légumes de saison grillés.

Choix viande

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
Ballotin de volaille forestière farci au fromage de chèvre

Choix végétarien

Ravioli à la courge butternut à la puttanesca **VÉGÉ**
Rôti de Tofu aux champignons sauvages, cheddar vieilli, sauce beurre blanc Frangelico **VÉGÉ**

Complément disponible : Dessert, Snack de soirée, Service d'alcool, Vaisselle et Menu personnalisé.



514-980-3663



info@dasfoodtruck.com

Forfait 4 Services

À partir de 80,00 \$ par personne

(service, vaisselle, alcool et livraison en sus)

Minimum 50 personnes

COCKTAIL D'ACCUEIL

Choisir 3 canapés chaud ou froid

Froids

Tataki de bœuf aux épices de Montréal, moutarde à l'érable et agrumes caramélisés
 Crostini de mozzarella fraîche, tomate séchée et anchois
 Tartare classique au bœuf
 Salade de pieuvre grillée et pommes de terre aux herbes
 Roulade de saumon fumé, sauce à l'aneth
 Croustillant caprese au pesto crémeux **VÉGÉ**
 Brochette de bocconcini et tomates séchées au soleil
 Aubergine Provolonia **VÉGÉ**
 Brochette de mozzarella, salami et basilic
 Chips & guacamole **VÉGÉ**
 Brisket de bœuf sur baguette à l'ail et mayonnaise au raifort
 Saucisse Toast Monster
 Tartare de concombre au cerfeuil, pomme verte et vinaigrette aux framboises **VÉGÉ**
 Croûton de brie, pomme, miel et noix **VÉGÉ**
 Samossa aux légumes **VÉGÉ**

Prosciutto & melon

Mini tacos aux betteraves, salsa de mangue et mayonnaise chipotle **VÉGÉ**
 Cône croustillant de salade de crabe
 Croûton de courge musquée au miel et romarin **VÉGÉ**
 Cône de poulet rôti, parmesan et pomme grenade
 Pain plat grec, feta, tapenade d'olive et oignons confits **VÉGÉ**
 Truffe de fromage de chèvre aux oignons confits, enrobée de graines de tournesol **VÉGÉ**
 Croûton bruschetta **VÉGÉ**
 Pretzel, fromage à la crème, tomate séchée et confiture de figes **VÉGÉ**
 Tartare de saumon asiatique
 Roulade de salami au fromage à la crème et pesto
 Étagé de provolone et salami
 Œuf mimosa, bacon et cornichons

Chauds

Rouleau de printemps aux légumes — Avec sauce chili sucrée **VÉGÉ**
 Tostada de bœuf birria, sauce coriandre et lime sur nachos de maïs
 Gyoza vègan et vèganais à l'huile de chili **VÉGÉ**
 Gyoza de bœuf avec sauce sésame et truffe
 Arancini aux champignons et truffe sur sauce arrabbiata **VÉGÉ**
 Gyoza de poulet et kimchi avec sauce sésame et truffe
 Mini burger de bœuf
 Bourse de brie, pomme et noix **VÉGÉ**

Mini burger végétarien **VÉGÉ**

Timbale de fruits de mer
 Mini poutine **VÉGÉ**
 Croque-monsieur de brisket
 Mini burger de bœuf et smoked meat
 Mini tourtière enrobée de bacon et confit de canneberges
 Spanakopita végétarien et sauce tzatziki **VÉGÉ**
 Croquette de confit de canard et confiture de figes

ENTRÉES

Choisir 1 Entrée froide ET 1 Entrée chaude

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 farcis, mozzarella fumée, courge musquée 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 : riz OU pommes de terre et légumes de saison grillés.

Choix viande

Brisket de bœuf fumée au bois d'érable et chutney à la mangue
 Porchetta de Dinde aux champignons sauvages, cheddar vieilli, sauce beurre blanc Frangélico
 Médailon de Bœuf Angus AAA sauce aux poivres
 Saumon sauce vierge
 Tilapia noirci aux tomates cerises confites et gingembre
 Ballotin de volaille forestière farci au fromage de chèvre

Choix végétarien

Ravioli à la courge butternut à la puttanesca **VÉGÉ**
 Rôti de Tofu aux champignons sauvages, cheddar vieilli, sauce beurre blanc Frangélico **VÉGÉ**

Complément disponible : Dessert, Snack de soirée, Service d'alcool, Vaisselle et Menu personnalisé.



514-980-3663



info@dasfoodtruck.com