MENU DE NOËL

Buffets des Fêtes

Buffet chaud des Fêtes

35,95 $ par personne | **25** personnes minimum | **2 $** vaisselle compostable / pers.

Une formule généreuse et festive pour vos réceptions, party de bureau et rassemblements du temps des Fêtes.

VOTRE BUFFET COMPREND

- 1 choix de plat principal
- 1 choix de pizza froide sicilienne
- 2 choix de salades d'accompagnement
- Riz ou purée de pommes de terre
- Légumes de saison
- Assortiment de mignardises sucrées et petits fruits

Option végétarienne disponible sur demande.
Merci d'indiquer à l'avance le nombre de portions requises.
Rechauds non inclus. Pain disponible en option avec supplément.
Bar et serveur disponible, avec frais.

PLATS PRINCIPAUX — SÉLECTIONNEZ 1 CHOIX

Rôti de dinde fumée des Fêtes
Rôti de dinde fumée, farce traditionnelle, demi-glace crémeuse, sauce aux canneberges et tourtière.

Jambon traditionnal à l'ananas
Jambon glacé à l'ananas, accompagné de tourtière et de ketchup aux fruits.

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

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

Hachis Parmentier aux champignons effilochés VÉGÉTARIEN
Une version végétarienne réconfortante du classique, préparée avec des champignons effilochés.

Lasagne aux légumes grillés VÉGÉTARIENNE
Lasagne aux légumes grillés et mozzarella fraîche.

Buffet froid des Fêtes

29,95 $ par personne | **25** personnes minimum | **2 $** vaisselle compostable / pers.

Une formule fraîche et généreuse pour vos réceptions, réunions et rassemblements du temps des Fêtes.

VOTRE BUFFET COMPREND

- 3 variétés de sandwichs
- 2 choix de salades d'accompagnement
- 1 choix de pizza froide sicilienne
- Breuvages
- Assortiment de mignardises sucrées et de petits fruits

Vaisselle compostable disponible au coût de 2 $ / personne.
Option végétarienne disponible sur demande.
Merci d'indiquer à l'avance le nombre de portions requises.
Bar et serveurs disponibles, avec frais.

SANDWICHS SUR PAINS ARTISANAUX — SÉLECTIONNEZ 3 CHOIX

Assorti sur une sélection de pains artisanaux, incluant baguette classique, baguette à la betterave, pain multigrains et croissants.

Le Grec
Gyro de boeuf et d'agneau, tzatziki, tomate, concombre, oignon rouge, laitue et feta émiettée.

Poulet aux canneberges
Salade de poulet crémeuse à la mayonnaise aux canneberges, fromage, roquette et tomate.

Poulet effiloché aux canneberges
Poulet effiloché, mayonnaise aux canneberges, fromage Havarti, roquette et tomate.

L'Œuf relevé
Salade d'œufs crémeuse et mayonnaise à l'huile de chili.

Bœuf, brie & champignons
Rôti de bœuf, brie, champignons sautés, roquette et mayonnaise à la tomate.

L'Antipasto
Salami Genoa, tomate, mozzarella, aubergine marinée, laitue et mayonnaise au pesto.

Dinde & chutney de mangue
Dinde, cheddar, laitue et mayonnaise au chutney de mangue.

La Parisien
Jambon et beurre sur baguette classique.

Le Méditerranéen VÉGÉTARIEN
Hummus, olives, roquette, concombre et tomate.

Chèvre & miel VÉGÉTARIEN
Fromage de chèvre, miel, champignons rôtis, roquette et mayonnaise à la tomate.

Salades d'accompagnement & pizzas froides siciliennes

Pour nos buffets chaud et froid.

SALADES D'ACCOMPAGNEMENT — SÉLECTIONNEZ 2 CHOIX

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

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

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

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

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

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

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

Salade d'orzo au pesto
Orzo, concombre, poivrons, tomates, pesto au basilic et cheddar râpé.

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

PIZZAS FROIDES SICILIENNES — SÉLECTIONNEZ 1 CHOIX

Tomate classique — Pizza froide sicilienne garnie de tomates.
Olives & cœurs d'artichauts — Pizza froide sicilienne garnie d'olives et de cœurs d'artichauts.
Aubergines marinées & poivrons rôtis — Pizza froide sicilienne garnie d'aubergines marinées et de poivrons rôtis.

Des ajustements peuvent être proposés selon vos besoins et votre événement.

514-980-3663 | info@dasfoodtruck.com

MENU DE NOËL

Réceptions des Fêtes

Hors d'œuvres des Fêtes

Une sélection gourmande pour vos cocktails & réceptions

Pour vos rassemblements du temps des Fêtes, composez une formule festive parmi notre sélection de canapés froids.

FORMULE CANAPÉS FROIDS DES FÊTES

6 variétés de canapés froids salés

Accompagnées d'un assortiment de mignardises sucrées et de petits fruits.

34,50 $	25	2 $
6 hors-d'œuvre / pers.	personnes minimum	vaisselle compostable / pers.

Bar et serveurs disponible, avec frais.

CANAPÉS FROIDS — SÉLECTION

- Tartare classique au bœuf
- Aubergine Provolonia VÉGÉ
- Crostini de mozzarella fraîche, tomate séchée et anchois
- Brochette de mozzarella, salami et basilic
- Tataki de bœuf aux épices de Montréal, moutarde à l'érable et agrumes caramélisés
- Chips & guacamole VÉGÉ
- Salade de pieuvre grillée et pommes de terre aux herbes
- Brisket de bœuf sur baguette à l'ail et mayonnaise au raifort
- Roulade de saumon fumé, sauce à l'aneth
- Saucisse Toast Monster
- Croustillant caprese au pesto crémeux VÉGÉ
- Tartare de concombre au cerfeuil, pomme verte et vinaigrette aux framboises VÉGÉ
- Brochette de bocconcini et tomates séchées au soleil VÉGÉ
- Croûton de brie, pomme, miel et noix VÉGÉ
- Samossa aux légumes VÉGÉ
- Truffe de fromage de chèvre aux oignons confits, enrobée de graines de tournesol VÉGÉ
- Prosciutto & melon
- Croûton bruschetta VÉGÉ
- Mini tacos aux betteraves, salsa de mangue et mayonnaise chipotle VÉGÉ
- Pretzel, fromage à la crème, tomate séchée et confiture de figues VÉGÉ
- Cône croustillant de salade de crabe
- Tartare de saumon asiatique
- Croûton de courge musquée au miel et romarin VÉGÉ
- Roulade de salami au fromage à la crème et pesto
- Cône de poulet rôti, parmesan et pomme grenade
- Étagé de provolone et salami
- Pain plat grec, feta, tapenade d'olive et oignons confits VÉGÉ
- Œuf mimosa, bacon et cornichons

Douceurs des Fêtes

Desserts à ajouter à votre commande

Ces desserts sont offerts en supplément et ne sont pas inclus dans l'assortiment de mignardises du buffet.

Assortiment de gâteaux de Noël individuels	104,95 $ / douzaine
Puddings chômeurs individuels	50,00 $ / douzaine
Mini beignes à l'érable - 3 variétés	21,95 $ / douzaine
Mini beignes style Simpson - 3 variétés	21,95 $ / douzaine
Trous de beigne trempés à l'érable	17,95 $ / 2 douzaines
Churros avec sauce caramel	24,95 $ / douzaine
Assortiment de biscuits maison	19,95 $ / douzaine

Une touche sucrée pour compléter votre réception des Fêtes.

514-980-3663 | info@dasfoodtruck.com