

Menu corporatif chaud

Repas chaud pour vos petites et grandes occasions

Entrée chaude (pain et beurre inclus)

Crème de carottes orange, cari et miel

Crème de navets à l'érable

Crème de poireaux, épinards et parmesan 


La classique (variété de légumes du jardin, crème fraîche et fines herbes) 

Potage de betteraves à l'érable (betteraves, pommes et sirop d'érable) 

Tout en courge (courgettes, courges musquées et poires, soupçon de miel) 

Repas principal

Blanc de volaille à l'italienne farci au prosciutto, mozzarella et tomates 

Blanc de volaille, sauce au vin blanc et moutarde 

Bœuf bourguignon, sauce au vin rouge, carottes et champignons

Effiloché de porc au sirop d'érable et bière noire

Escalope de porc farcie aux poireaux et brie dans une sauce délicate au cidre de glace 

Effiloché de porc à la général Tao

Mignon de porc, sauce au chorizo, concassé de tomates

Poulet grillé, sauce à la bière blonde et estragon

Rôti de dinde sauce au vin blanc aux poires et canneberges

Saumon grillé, salsa mangues, tomates et coriandre 

Salades


Salade de betteraves, oranges et graines de tournesol  

Salade de brocolis, pancetta, canneberges et sauce à l'érable

Salade de saison  

Salade César  

Salade de boucles, tomates, ciboulette et vinaigrette crémeuse au yogourt

Salade de pâtes à la grecque, feta, concombres, tomates, olives Kalamata 

Accompagnements

Légumes de saison

Pâtes à l'italienne

Pommes de terre parisiennes

Pommes de terre dauphinoises 

Riz aux petits légumes

Dessert

Plateau de desserts variés (chocolat, fruits et caramel)

Appelez-nous pour une soumission détaillée selon vos goûts au 450 252-8955. Les prix sont à partir de 25\$ par personne.

POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS, NOUS CUISONS SUR MESURE POUR VOUS.

 TOUTE NOTRE CUISINE EST SANS NOIX NI ARACHIDES |  Contient du lactose |  Contient des œufs |  Sans gluten |  Menu végétalien

*Certaines conditions s'appliquent • Aucune annulation ou modification à moins de 48h de l'événement • Prix en vigueur août 2021 Prix sujets à changement sans préavis.

524, av. Mondor, Saint-Hyacinthe, QC J2S 5A9 | 450 252-8955 | info@coloradatraiteur.com | coloradatraiteur.com

Banquet haut en saveurs

Votre menu parfait parmi les choix ci-dessous.

Bouchées

- Roulade de courgette chèvre miel et pousse bio
- Ravioli croquant volaille feta et épinard et sa trempette pesto
- Dés de poulet bacon croustillant et abricot sur mini brochette
- Roulade de saumon fumé sur ruban de concombre à l'aneth
- Satay de volaille aux épices marocaines et sa trempette
- Verrine de bocconcini tomate et concombre balsamique et pesto
- Feuilleté de poivrons grillés et feta à l'italienne
- Crevette nordique concombre, lime et ciboulette en verrine

Entrées froides

- Mozzarella fraîche, compote de pêche maison, tomate et roquette (Salade)
- Salade de poire et chèvre sur épinard
- Petite salade du jardin et sa vinaigrette crémeuse
- Plateau de gravlax de saumon à la betterave et au gin Noroi

Entrées chaudes

- Crab cake et sa garniture citron et câpres
- Polpette de veau classique
- Escargot à la crème et son feuilleté
- Acras de morue à la Portugaise


Potage (pain et beurre inclus)

- Crème de betterave, pomme et sirop d'érable
- Velouté de poireau et son crumble de pancetta et croûtons
- Crème de légumes vin blanc et herbes fraîches
- Crème de carotte orange cari et miel

Repas principal

- Blanc de volaille mijoté dans une sauce vin blanc moutarde et miel
- Escalope de veau grillé sauce au cidre de glace et échalotes françaises
- Mignon de porc à la provençale en fine lanière sur tombé d'épinard Romano
- Blanc de volaille facie charcuterie italienne et mozzarella sauce traditionnel tomate et herbes
- Saumon glacé aux agrumes et sa sauce crème onctueuse aux canneberges
- Blanc de volaille marsala et champignon à l'estragon
- Porc effiloché à la bière noire du Bilboquet, pomme de terre douce et oignon caramélisés
- Morue pochée sauce crémeuse cidre de glace, poireau et aneth

Accompagnements

- Carottes nantaises glacées à l'érable
- Haricots verts aux petits oignons
- Pommes de terre dauphinoises 
- Pommes de terre parisiennes
- Quinoa et légumes grillés
- Riz au jasmin aux poivrons grillés

Dessert

- Gâteau éponge vanille et sa tombé de pomme caramélisée
- Chocolat mousse framboise
- Tartelette géante Sucre à la crème et son éventail de poire
- Plateau de dessert et verrine sucrés selon les saisons.



Tout est possible et modifiable selon vos goûts et votre budget appelez-nous 450 252-8955.

MENU COCKTAIL à partir de 12\$ par personne

REPAS TROIS SERVICES à partir de 35\$ par personne

REPAS TROIS SERVICES ET COCKTAIL à partir de 45\$ par personne

 TOUTE NOTRE CUISINE EST SANS NOIX NI ARACHIDES |  Contient du lactose |  Contient des œufs |  Sans gluten |  Menu végétalien

*Certaines conditions s'appliquent • Aucune annulation ou modification à moins de 48h de l'événement • Prix en vigueur août 2021 Prix sujets à changement sans préavis.

524, av. Mondor, Saint-Hyacinthe, QC J2S 5A9 | 450 252-8955 | info@coloradatraiteur.com | coloradatraiteur.com