



## *Menu de la Saint-Valentin*

### *Pour vous mettre en appétit :*

- ❖ Gaspacho classique accompagnée de crème sûre bacon et jalapenos

### *À déguster à 2 les Tapas :*

- ❖ Gravelax de saumon au gin Noroi sur couscous israélien aux herbes
- ❖ Magret de canard et sa gelée de framboises
- ❖ Bouchée de feuilleté d'escargots et poireaux
- ❖ Tataki de bœuf aux épices montréalaises
- ❖ Verrine de betteraves, feta et ciboulette
- ❖ Croquette de crabe et sa sauce tartare
- ❖ Mini burger apéro d'effiloché de poulet
- ❖ Pic de pétoncles sautés à la pancetta
- ❖ Rochers de chocolat et bleuets

### *Pour bien terminer la soirée :*

- ❖ Trilogie de desserts des amoureux

- ❖ 80\$ pour 2 personnes
- ❖ Commandes à [info@coloradatraiteur.com](mailto:info@coloradatraiteur.com) ou au 450-252-8955
- ❖ Date limite pour commander : Mardi 9 février 16h
- ❖ Toutes les tapas se mangent froids
- ❖ Menu végétarien disponible pour un minimum de 2 personnes
- ❖ Ramassage au traiteur le vendredi 12 février entre 15h et 17h
- ❖ Ramassage OU Livraison (des frais de livraison peuvent s'appliquer) le samedi 13 février entre 12h et 16h