MENU DE NOËL

Cocktail dinatoire

DES EXPÉRIENCES CULINAIRES QUI MARQUENT PAR LE GOÛT, LE DÉTAIL ET L'AMBIANCE.

_ Magret de canard fumé et radis melon croquant
_ Cuillère de gravlax de saumon à la betterave et brunoise de concombre à la ciboulette
_ Tartare de bœuf, cornichon et pétale de parmesan en coupole
_ Petite ratatouile croquante aux herbes fraîches servi dans une coupole au beurre et julienne d'Haloumi grillé au sumac
_ Cake salé feta, abricot et canneberges confites, et sa mayo aux zestes d'orange
_ Bouchée de poulet Général Tao 2.0
_ Arancini de crevette nordique, sauce tartare maison
_ Bonbon de saumon cuit à l'unilatéral aux deux moutardes
_ Cubes de poulet mariné à la lime servis dans une chips de pancetta
_ Verrine de salade Waldorf érable et canneberges

Ajoutez de la consistance avec nos plateaux à partager !

Plateau tacos

_ Tacos végé, maïs, tomate et coriandre
_ Tacos de morue panée, rémoulade de céleri
_ Tortillas de poulet frit et cornichon

Plateau découverte au choix de notre chef

_ Charcuterie, fromage, tapas, olives confit, etc.

Plateau dessert

_ Pasteis de nata (tartelettes portugaises aux oeufs)
_ Verrines au citron
_ Fraises au chocolat

Nos tarifs *

_ Cocktail dinatoire
10 bouchées dinatoires par personne ..... **42 $/personne**

_ Plateau tacos
Servi en plateau de 15 ou 30 unités ..... **67,50 $/ 135 $**

_ Plateau découverte au choix de notre chef
Pour 8 à 10 personnes ..... **75 $/personne**

_ Plateau dessert
Pour 8 à 10 personnes ..... **85 $/personne**

** Pour un minimum de 10 personnes.*

Organisation complète de votre soirée disponible, avec notre équipe professionnelle.
Menu sur mesure disponible selon vos goûts et votre budget. Commande 48h à l'avance.

Colorada Chef Traiteur | info@coloradatraiteur.com | 450 252-8955 | coloradatraiteur.com

Colorada Chef Traiteur