MENU DE NOËL

Repas 3 services

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

Entrées

_ Potage de carottes, pommes de terre douces et gingembre mariné
_ Velouté de poulet rôti servi avec une brunoise de pancetta douce grillée
_ Crème de tomates italiennes et pesto de basilic
_ Soupe à l'oignon fondante chorizo et son crouton aux deux fromages
_ Velouté de céleri-rave et pommes, zestes de citron confit

Plats principaux

_ Poulet manchon farci sous la peau, épinard, pesto et feta
_ Poitrine de poulet farci à l'italienne (pancetta, mozzarella, parmesan, sauce tomate et tomates séchées au vin blanc)
_ Bœuf braisé aux poivrons et épices de Montréal
_ Filet de porc farci aux pommes Granny Smith et gouda fumé, roquette (sauce fond brun, vin blanc et un soupçon de moutarde à l'ancienne)
_ Côte de veau, marmelade de bacon, sauce grand veneur (fond brun, vin rouge, à l'échalotte et caviar de moutarde) (prix du marché)
_ Saumon grillé à l'oriental avec julienne de légumes et riz citronné

Desserts

_ Bûchettes de Noël individuelles canneberges et chocolat noir
_ Crème brulée, cacao et copeaux de chocolat blanc
_ Gâteau mousse framboises et basilic
_ Tartelettes gourmandes limoncello et basilic

Nos tarifs *

_ 1 choix de repas principal
Incluant l'option végétarien sans gluten et sans lactose ..... **43 $/personne**

_ 2 choix de repas principal
Incluant l'option végétarien sans gluten et sans lactose ..... **48 $/personne**

_ 3 choix de repas principal
Incluant l'option végétarien sans gluten et sans lactose ..... **58 $/personne**

** Pour un minimum de 20 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