******

***Forfait chef à la maison 2022***

******

**Fondé en 2007, le Traiteur Épicure est un traiteur de fine cuisine spécialisé en événements d’affaires et privés. Notre engagement à faire de chacun d’eux un franc succès nous a permis de nous forger rapidement une réputation enviable dans la grande région de l’Outaouais.**

**L’excellence du service, la qualité des mets ainsi qu’une présentation riche et soignée ont rapidement fait du Traiteur Épicure, l’incontournable pour une table de qualité dans la région.**

**Nous sommes fiers de dire que tous nos produits sont frais et transformés dans nos cuisines sur demande. Aucun additif n’est utilisé dans les sauces, soupes ou autres préparations. Les desserts sont confectionnés par notre Chef pâtissier.**

**Ce faisant, il nous est possible d’offrir des menus qui répondent aux besoins nutritifs de nos clients et aussi de palier à toutes les restrictions alimentaires. Offrir une cuisine goûteuse tout en restant santé, c’est le défi que nous relevons.**

******

***Un minimum de 10 personnes est requis.***

*\*\* Des frais supplémentaires peuvent s’appliquer pour plus ou moins d’invités. \*\**

**Services offerts:**

* Conception de menu par nos Chefs expérimentés
* Option végétarienne et sans gluten disponible
* Montage de la salle à manger (sur demande)
* Location d’équipement
* Menu cocktail (voir notre site web pour les sélections)

<http://traiteurepicure.ca/menus/cocktails/>

**Tous nos forfaits incluent**

* Les couverts (assiettes et ustensiles)
* Les verres (verres à eau et verres à vin)
* Les employés (Chef et serveur)

*\*\*Basé sur un quart de travail de 4h, des heures additionnelles peuvent être ajouté au taux actuel\*\**

* Les nappes noires et les serviettes de table blanches (liteaux)
* La livraison (selon notre rayon de livraison)

**Non inclus dans les forfaits :**

* Les taxes
* Les frais de services (15%)
* Frais de location d’équipement spécialisé
* Les extras (verres à champagne ou à bière, plancher de danse, chapiteau, bar, etc.)
* Frais supplémentaire pour le personnel pour les cocktails
* Des frais supplémentaires peuvent s’appliquer si vous êtes plus de 12 personnes.

**SVP mettre à disposition votre cuisinière et prévoir de l’espace dans votre frigo.**

*\*\*À noter que nous devons repartir avec la totalité de notre équipement à la fin du repas. Il est donc préférable d’utiliser vos propres verres à vin et tasse pour le café. De cette façon, nous pourrons quitter discrètement sans interrompre votre soirée.\*\**

******

**Menu à l’assiette**

**100$/personne pour un choix de repas de quatre services incluant le café, thé et infusion**

**\****\*frais supplémentaires peuvent s’appliquer si plus ou moins d’invités\*\**

**Composition du repas 4 services:**

•Amuse-bouche

•Potage ou salade

•Plat principal servi avec pain et beurre

•Dessert et café/thé/infusion

***↓ Vous devez faire vos choix parmi ceux-ci ↓***

**Amuse- bouche**

Mini brochettine à la grecque 

Salsa de saumon fumé et mousseline d’avocat

Sushi végétarien

Terrine de foie gras, oignons confits et gelée de pommettes sur pain brioché

Crevettes marinées sauce cocktail gingembre et lime

**Potages**

Crécy à l’orange

Parmentier, petit lardons, Dijon et cheddar blanc

Crème de potirons aux effluves d’érable, crouton au beurre 

Crème aux trois champignons, ail rôti et fines herbes

***OU***

**Salades**

Mesclun, crumble de fromage de chèvre, figues caramélisées au balsamique et noix de pacane au sucre 

Salade verte, légumes croquants et vinaigrette au Champagne 

Salade de roquette, épinard, poire, canneberge et fromage bleu

Salade aux fruits des champs et mangues, vinaigrette aux framboises 



***↓ Choix du menu sur mesure ↓***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Plats** | **Sauces** | **Accompagnements** |
| Mignon de bœuf grillé, certifié Angus +8$ | Dijonnaise | Purée de pomme de terre à l’ail rôti |
| Suprême de volaille rôti avec manchon | Marchande | Gratin Dauphinois |
| Mignon de filet de porc braisé au vin rouge | Porto | Pommes de terre Fingerling |
| Cuisse de canard confite+3$ | Oranges | Riz pilaf |
| Pavé de saumon grillé de l’Atlantique | Champignons sauvages | Riz Jasmin |
| \*Fruits de mer (prix selon le marché) | Trois poivres | Légumes de saison |
| Ravioli farci végétarien | Cognac et sirop d’érable |  |
|  |  |  |

**Desserts**

Crème brulée au grand Marnier et à la fleur d’oranger

Tartelette au citron et meringue

Baladin chocolat framboise

Tarte Tatin maison et sucre à la crème, coulis de fruits rouges

**Table spécial**

*Exige la présence d’un Chef lors du service.*

*Sushi, Tacos, Pâtisseries françaises etc. \*\*Prix sur demande\*\**

***\* Plusieurs autres choix aussi sont possibles sur demande***

***\* Ajoutez 6$ à 8$ par personne pour l’ajout d’un service***

***\* Option végétarienne et sans gluten disponible***

***\* Veuillez noter que les variétés de canapés peuvent changer avec les saisons***

******

***Vous pouvez également choisir d’ajouter service de bouchées avant le repas.***

**Cocktail**

*→Un minimum de deux douzaines par variétés de canapés est exigé←*

***↓ Choix de canapés ↓***

**Froid** **24$/dz**

|  |  |
| --- | --- |
| Assortissement de Sushi Épicure (option végétarienne disponible), délais minimum de 72 hrs\*\*\* |  |
| Crostini de fromage Brie, figues au miel et pacanes |  |
| Mousseline fromage de chèvre aux fines herbes, figues caramélisées au vinaigre balsamique en coupelle |  |
| Terrine de foie gras, oignons confits et gelée de pommettes sur pain brioché +4$/dz |  |
| Napoléon de chorizo à la gelée de poivron doux |  |
| Blinis au saumon fumé et fromage à la crème |  |
| Carpaccio de bœuf à l’huile de truffe, micro mesclun et céleri rémoulade en petite navette au sésame |  |
| Bocconcini mariné au pesto, tomate cerise feuille de basilic en brochette |  |

**Les Verrines** **24$/dz**

|  |  |
| --- | --- |
| Salsa de saumon fumé et mousseline d’avocat |  |
| Tartare de filet de bœuf AAA d’Alberta sur croûton à l’huile de truffe blanche +1$/dz |  |
| Tartare de saumon et de ses garnitures, crouton maison +1$/dz |  |
| Tataki de thon yellowfin aux graines de sésame, julienne de légumes croquants sauce wafu +1$/dz |  |
| Crevette mariné, sauce cocktail gingembre et lime |  |
| Bruschetta en verrine, Guacamole, copeau de parmesan et crostini maison |  |

**Chaud 24$/dz**

|  |  |
| --- | --- |
| Bouchée de poulet Général Tao |  |
| Spanakopita |  |
| Crevette tempura, sauce aïoli épicée |  |
| Kefta d’agneau et sa sauce raïta |  |
| Brochette de boeuf à la texane, sauce barbecue au rhum épicé |  |
| Brochettine de poulet, miel et citron, trempette citronnelle et limette |  |
| Mini rouleaux impériaux à la sauce Saïgon |  |
| Brochettine de saumon au caramel à l’orange |  |
| Feuilleté aux champignons des bois au Gouda fumé |  |

**Sliders 5$ch**

|  |  |
| --- | --- |
| Slider de boeuf, chutney d’abricots, oignons frits, salade et fromage brie |  |
| Slider de porc effiloché BBQ, oignon confit, salade et fromage suisse |  |
| Slider de canard effiloché BBQ, salade et cheddar vieilli |  |