

A hand is pouring white wine from a bottle into a glass. In the foreground, a white plate features a dish of fish and lamb chops, garnished with a small pink flower and green herbs. The background is dark and out of focus.

CATERING MENU

Menu Traiteur

CATERING MENU

APPETIZERS - FOR 12 PEOPLE

GRILLED TUNISIAN OCTOPUS, MEDITERRANEAN FLAVOURS — \$170

GRILLED JUMBO SHRIMP, SALMORIGLIO CALABRESE — \$120

LAMB LOLLY POPS, CHIMICHURRI SAUCE — \$120

L'OSSE ARANCINI, PEAS RAGU, PECORINO, BURATTINA — \$70

ROASTED SAUSAGE, HOT PEPPERS, OYSTER MUSHROOMS, CARAMELIZED ONIONS — \$100

CANADIAN PRIME MINI BURGERS, CHEDDAR, SPICED MAYO, IBERICO HAM — \$80

CANADIAN LOBSTER TAILS, BAKED WITH BREADCRUMBS, WHITE WINE — \$15 EACH

SALADS - FOR 12 PEOPLE

CAESAR SALAD — \$80

ENDIVE, RADICCHIO, ROMAINE, PECANS, GORGONZOLA, BALSAMIC VINAIGRETTE — \$90

ARUGULA, PARMIGIANO SHAVINGS, BALSAMIC GLAZE — \$70

MULTICOLOURED CHERRY TOMATOES, BURATTA, BASIL, HAZELNUTS, PESTO — \$90

MIXED BEETS, GOAT CHEESE, WALNUTS — \$90

MAIN COURSE MENU

BAKED LASAGNA, MEAT SAUCE, BÉCHAMEL, MOZZARELLA — \$70 HALF A TRAY/ \$120 FULL TRAY

EGGPLANT PARMIGIANA — \$60 HALF A TRAY/ \$100 FULL TRAY

CAVATELLI VEAL RAGU OR TOMATO & BASIL OR PESTO, BURATTA,

TOASTED PISTACHIO — \$60 HALF A TRAY/ \$100 FULL TRAY

OSSE BUCO RAVIOLI, BRAISING LIQUID, GREMOLATA, PARMIGIANO

SHAVINGS — \$80 HALF A TRAY/ \$150 FULL TRAY

ROASTED FINE HERBED CRUSTED RACK OF LAMB (RACK OF 6) — \$60

WHOLE ROASTED FILET MIGNON, RED WINE REDUCTION SAUCE — \$35 PER PERSON

BRAISED OSSE BUCO, GREMOLATA — \$30 PER PERSON

PAN SEARED SEABASS, ARTICHOKES, LEMON PINE NUTS, WHITE WINE — \$30 PER PERSON

SIDES - FOR 6 PEOPLE

ROASTED FINGERLING POTATOES, ONIONS, GARLIC, ROSEMARY — \$60

BAKED POLENTA, SAN MARZANO TOMATO, WILD MUSHROOM RAGU — \$60

BROCCOLI RABE, SEASONED BREADCRUMBS, GARLIC — \$60

ASPARAGUS, LEMON ZEST, PARMIGIANO, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL — \$75

GRILLED VEGETABLES — \$60



MENU TRAITEUR

ENTRÉES – POUR 12 PERSONNES

- POULPE TUNISIEN GRILLÉ, SAVEURS MÉDITERRANÉENNES — 170\$
CREVETTES GÉANTES GRILLÉES, SALMORIGLIO CALABRAIS — 120\$
CÔTELETTES D'AGNEAU EN BOUCHÉES, SAUCE CHIMICHURRI — 120\$
ARANCINI L'OSSO, RAGOÛT DE PETITS POIS, PECORINO, BURRATINA — 70\$
SAUCISSE RÔTIE, PIMENTS FORTS, PLEUROTÉS, OIGNONS CARAMÉLISÉS — 100\$
MINI BURGERS DE BŒUF CANADIEN, CHEDDAR, MAYO ÉPICÉE, JAMBON IBÉRIQUE — 80\$
QUEUES DE HOMARD CANADIEN GRATINÉES, CHAPELURE, VIN BLANC — 15\$ CHACUNE

SALADES – POUR 12 PERSONNES

- SALADE CÉSAR — 80\$
ENDIVES, RADICCHIO, ROMAINE, PACANES, GORGONZOLA, VINAIGRETTE BALSAMIQUE — 90\$
ROQUETTE, COPEAUX DE PARMIGIANO, GLAÇAGE BALSAMIQUE — 70\$
TOMATES CERISES MULTICOLORES, BURRATA, BASILIC, NOISETTES, PESTO — 90\$
BETTERAVES ASSORTIES, FROMAGE DE CHÈVRE, NOIX — 90\$

PLATS PRINCIPAUX

- LASAGNE AU FOUR, SAUCE À LA VIANDE, BÉCHAMEL,
MOZZARELLA — 70\$ (DEMI-PLATEAU) / 120\$ (PLATEAU COMPLET)
PARMIGIANA D'AUBERGINES — 60\$ (DEMI-PLATEAU) / 100\$ (PLATEAU COMPLET)
CAVATELLI AU RAGOÛT DE VEAU OU TOMATE ET BASILIC OU PESTO, BURRATA,
PISTACHES GRILLÉES — 60\$ (DEMI-PLATEAU) / 100\$ (PLATEAU COMPLET)
RAVIOLIS OSSO BUCO, JUS DE BRAISAGE, GREMOLATA, COPEAUX
DE PARMIGIANO — 80\$ (DEMI-PLATEAU) / 150\$ (PLATEAU COMPLET)
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI EN CROÛTE D'HERBES FINES (6 CÔTELETTES) — 60\$

FILET MIGNON ENTIER RÔTI, SAUCE AU VIN ROUGE — 35\$ PAR PERSONNE
OSSO BUCO BRAISÉ, GREMOLATA — 30\$ PAR PERSONNE
BAR POÊLÉ, ARTICHAUTS, PIGNONS DE PIN, CITRON, VIN BLANC — 30\$ PAR PERSONNE

ACCOMPAGNEMENTS – POUR 6 PERSONNES

- POMMES DE TERRE GRELOTS RÔTIES, OIGNONS, AIL, ROMARIN — 60\$
POLENTA AU FOUR, TOMATE SAN MARZANO, RAGOÛT DE CHAMPIGNONS SAUVAGES — 60\$
BROCOLI-RAVE, CHAPELURE ASSAISONNÉE, AIL — 60\$
ASPERGES, ZESTE DE CITRON, PARMIGIANO, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE — 75\$
LÉGUMES GRILLÉS — 60\$

