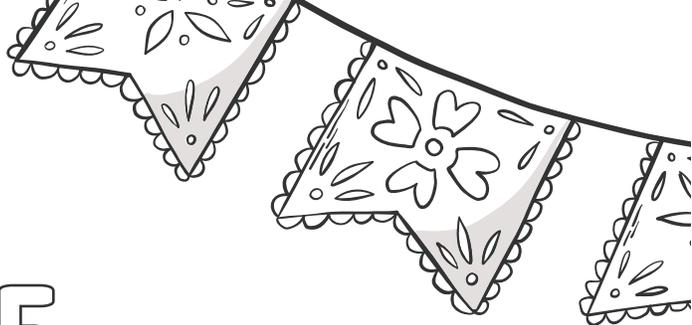




SOIRÉE MEXICAINE



Menu pour 20 personnes minimum.

Inclus

2 choix de mises en bouche
2 choix de salades
2 choix de viandes
Tacos et tortillas
Riz mexicain et légumes grillés
1 choix de dessert
Guacamole, salsa mexicaine et variétés de chips
Crudités et trempette (extra 3 \$ par personne)
Matériel jetable, au besoin (extra 3 \$ par personne)

Tarif : 40 \$ par personne

Enfant (6-12 ans) : 20 \$

Cuisinier : 100 \$ par tranche de 25 personnes

Personnel de service : 150 \$ par tranche de 20 personnes

Vaisselle de porcelaine : 4 \$ par personne (couvert complet)

Verre à vin : 0,75 \$ par personne

Frais de transport : Voir la fiche de transport sur le site Web

Joliette : 20 \$

Taxes en sus

Pour un menu végétarien ou sans gluten

Il est possible de prendre le menu sélectionné et de simplement modifier les éléments problématiques d'un plat.

MISES EN BOUCHE – 2 choix

Possibilité d'ajouter un choix pour un total de 3 mises en bouche. | Extra de 4 \$ par personne.

1. Concombre farci et crevette

Coriandre fraîche et salsa de tomate, ananas, oignon rouge

2. Mini grilled cheese mexicain aux 3 fromages

Guacamole, Doritos, garniture du moment

3. Mexican street corn (végé)

Œuf farci, maïs grillé, oignon, herbes, épices

4. Crostini de rôti de bœuf et ciboulette

Crème sûre épicée, oignon caramélisé, jalapeño en déco

5. Tartare de thon aux saveurs du Mexique

Croûton de pita frit

6. Chuletas boulette cocktail

Sauce épicée, oignon doux et mangue



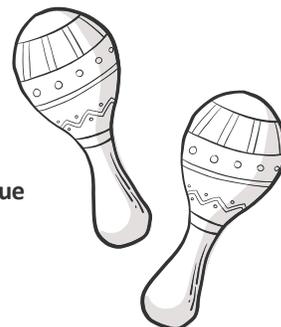
7. Saucisse maison et fondant de fromage

Saveur secrète mexicaine, mayo lime



8. Taco tartiné aux haricots rouges (végé)

Bocconcini mariné, poivron grillé et chou rouge



SALADES – 2 choix

Possibilité d'ajouter un choix pour un total de 3 salades. | 3 \$ par personne.

1. Couscous, tomate et légumineuses

– CHOIX SANTÉ – Laissez-vous surprendre!

2. César revisitée à la mexicaine

Parmesan, croûtons maison, câpres frites, maïs grillé et vinaigrette

3. Salade de pâtes et radis

Légumes croquants, vinaigrette chimichurri maison

4. Salade fiesta d'ananas, vinaigrette sucrée et épicée

Légumes du marché, charcuterie, concombre

5. Thon blanc et poivron rouge

Pennes, maïs, olives, quartiers de limes grillés et coriandre

6. Tomates en bruschetta et croquant de tacos

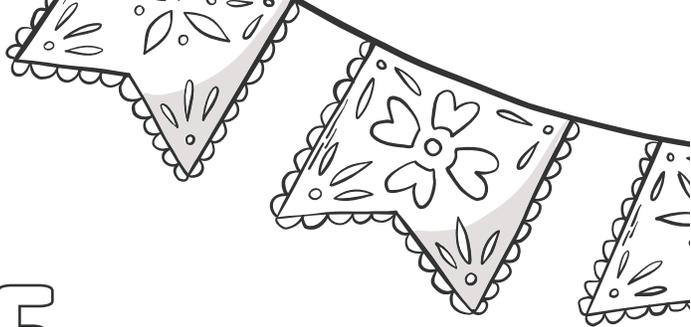
Herbes fraîches, zestes d'agrumes, fromage feta et crème sûre au citron

7. Trempette étagée aux crevettes *extra 4 \$/pers*

Crevettes marinées, salsa de tomate, crème sûre, guacamole et chips



SOIRÉE MEXICAINE



TACOS ET TORTILLAS 2 choix

(inclus : coquilles dures ou tortillas souples, riz aux légumes, guacamole, crème sure, fromage râpé, laitue, oignon, tomate, poivron, sauces épicées comme au Mexique, lime et fines herbes)

Possibilité d'ajouter un choix pour un total de 3 mises en bouche. | Extra de 5 \$ par personne.

1. Porc effiloché braisé à la Corona

Bébé maïs

2. Bavette de bœuf marinée à la Mexicanos

3. Bœuf braisé et chou rouge croquant

Bœuf braisé pendant 24 h

4. Dinde rôtie au pesto de tomate et jus de lime

Dindon du Québec

5. Le Local Traiteur

Bœuf haché vieilli avec chili, tomate et épices tajine

6. Végé « Old el Paso »

Tofu mariné et hummus

7. Pépites de poulet frit et oignon vert

Marinade sriracha et ananas épicée

8. Grosses crevettes et fromage fondu *extra 2 \$/pers*

Au piment chipotle, accompagnées d'une salade de chou.

DESSERT 1 choix

Viva la fiesta!

1. Churros et sauce chocolat

Petits fruits, croquant de chocolat

2. Mousse choco avec caramel salé et salsa

Copeaux de chocolat blanc, ananas et mangue

3. Gâteau chocoflan, fraise et chocolat blanc

Écorces de citron confit, crème glacée maison

4. Tartelette à la lime et coulis au citron

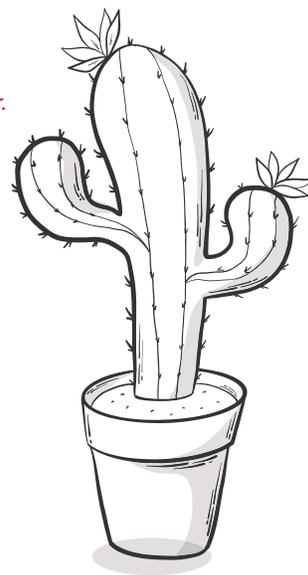
Petites baies de saison et fouettée d'avocat

Location disponible

Demandez-nous une soumission

Informations à fournir pour la réservation :

- Choix du menu.
- **Détails sur les allergies, restrictions alimentaires et intolérances (s'il y a lieu). Pour les personnes atteintes de la maladie cœliaque ou d'une allergie sévère, il est préférable qu'elles apportent leur propre repas, et il nous fera plaisir de le réchauffer.**
- Adresse complète du lieu de l'événement.
- Information sur l'espace de cuisine (four standard ou non).
- Numéro de téléphone en cas d'urgence.
- Nombre exact de personnes.
- Aucune modification 3 jours avant l'événement.
- Si besoin de nappes (blanches ou noires), location disponible.
- Frais de montage, au besoin : installation de couverts complets sur les tables, avant l'arrivée de vos invités (pour les gros groupes), soit la veille ou le matin de votre événement. Frais selon le secteur.
- 2 % vous sera facturé pour toutes les factures qui demeurent impayées dans les 30 jours suivant leur réception.
- **Le pourboire n'est pas inclus dans les frais de base. Cependant, il n'est pas obligatoire et demeure à votre discrétion.**



Merci et au plaisir de vous servir!