

MÉCHOUI



Menu pour 40 personnes minimum et maximum 100 personnes.

Inclus

2 choix de mises en bouche
2 choix de salades
1 ou 2 choix de viandes au méchoui
1 poêlée de légumes
1 choix d'accompagnement + légumes
1 choix de dessert
Pain, beurre
Crudités & trempette (extra de 3 \$ par personne)
Matériel jetable, au besoin : extra de 3 \$ par pers.

Tarifs : 1 viande : 42 \$/personne | 2 viandes : 47 \$/personne
Enfant 5 à 12 ans : 50 % du prix de base
Machine à méchoui : 120 \$
Chef : 130 \$ pour temps de cuisson
Personnel de service : 150 \$ par tranche de 30 personnes
Vaisselle de porcelaine : 4 \$ par personne (couvert complet)
Verre à vin : 0,75\$ par personne (au besoin)
Frais de transport : Voir 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 du plat. Vous pouvez aussi vous référer au menu végétarien/sans gluten sur le site Web .

MISES EN BOUCHE – 2 choix

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

1. Brochette de tomates à l'italienne

Basilic frais, chorizo piquant & fromage du jour

2. Mousse de canard au cassis

Cassis, ciboulette, oignons confits au sirop de grenadine & biscottes maison

3. Bonbons de bocconcini

Herbes & charcuteries

4. Tartine de saumon fumé & sirop d'érable

Chips maison au paprika doux

5. Terrine wapiti | faisan

Croustons aux canneberges & romarin

6. Brochette de saucisse à l'érable

Fromage fumé, chorizo & moutarde dijonnaise et miel

7. Crostini de pommes

Lardons caramélisés à la bière, thym frais & fromage fondu

8. Mimosa végétarien, hummus aux betteraves rouges & brunoise de légumes – VÉGÉ –

Purée de poivron rôti & parmesan frais

MÉCHOUI



SALADES – 2 choix

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

1. Couscous canneberges et légumineuses – CHOIX SANTÉ –

Laissez-vous surprendre!

2. César façon le Local Traiteur

Parmesan, croûtons maison, câpres frites & bacon artisanal

3. Bar à salades

Variété de légumes croquants & vinaigrette érable et balsamique

4. Pommes de terre du Québec

Légumes du marché, charcuteries & mayo paprika

5. Petites plumes

Pennes, viande fumée, olives & mayo au paprika

6. Mesclun et petits fruits rouges

Pacanes, canneberges rouges, bacon, parmesan & émulsion de balsamique

7. Tomates bruschetta

Basilic frais, zeste d'agrumes, fromage féta & crème sûre au citron

8. Roquette

Fraises, pommes vertes, oignons rouges & vinaigrette balsamique et framboises

9. Salade grecque maison

Artichauts, olives, concombre & tomates

10. Orzo à l'italienne

Pesto de tomates séchées, juliennes de chorizo & légumes verts

VIANDES

1. Fesse de cochon (de chez Cochon cent façons) Cuisson 6 h – COUP DE CŒUR –

Sauce au poivre

2. Poulet entier aux épices portugaises (fumoir)

Sauce BBQ maison

3. Fesse de bœuf (tranchée devant le client)

Sauce au vin rouge

4. Longe de porc en croûte d'épices (pas de frais de cuisson)

Farcie aux poires et à la cassonade

ACCOMPAGNEMENTS – 1 choix + légumes

Possibilité d'ajouter un choix pour un total de 2 accompagnements. | 3 \$ par personne.

1. Écrasé de pommes de terre

Ail confit

2. Purée de patates douces

Oignons verts

3. Pommes de terre grelots

Rôties aux herbes & parmesan frais

4. Riz frit brun aux parfums de fines herbes

Zeste de lime & persil

MÉCHOUI



DESSERT – 1 choix

1. Gâteau croustillant de pomme à la cannelle, caramel dulce de leche & pacanes

Petits fruits, croquant de chocolat et juliennes de pomme verte

2. Mousse choco & caramel

Chocolat blanc & crumble maison

3. Gâteau au fromage et OREO

4. Gâteau au citron, framboise & chocolat blanc

Écorce de citrons confits, fruits frais et mousse à la vanille

LOCATION DISPONIBLE

Demandez-nous une soumission pour les tarifs ou voir la feuille de location sur le site Web.

Informations à fournir pour la réservation

- Choix du menu
- Détails sur les allergies, restrictions alimentaires et intolérances (s'il y a lieu)
- Adresse complète du lieu de l'événement
- Information sur l'espace de cuisine
- Numéro de téléphone en cas d'urgence
- Nombre de personnes exact
- Aucune modification 3 jours avant l'événement
- 2 % vous sera facturé pour toutes les factures qui demeurent impayées dans les 30 jours suivants 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!

