

# TAPAS GASTRONOMIQUE



Menu pour 20 personnes minimum avec du personnel sur place.

## Inclus

Les formules #1, #2 et #3 incluent un choix de dessert.

**Disponible en livraison (15 personnes minimum)** : napkins cocktail et plateaux

**Tarif** : Selon la formule, voir plus bas.

**Personnel de service** : 150 \$ par tranche de 25 personnes

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

**Joliette** : 20 \$

**Verre à vin de type INAO dégustation** : 0,70 \$ par personne

**Verre à vin standard** : 0,75 \$ par personne

**Table cocktail** : 15 \$ chacune

**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.

## FORMULE 5 à 7 – 16 \$

4 mises en bouche par personne | **4 choix** différents

## FORMULE #1 – 38 \$

10 mises en bouche par personne | **5 choix** différents

## FORMULE #2 – 43 \$

12 mises en bouche par personne | **6 choix** différents

## FORMULE #3 – 48\$

14 mises en bouche par personne | **7 choix** différents

## MISE EN BOUCHE À L'UNITÉ – 5 \$ par unité

Possibilité d'ajout avec l'une de nos formules du menu tapas gastronomiques ou combiné à l'un de nos autres menus.

## En livraison

Les bouchées chaudes vous seront livrées froides, avec les indications de cuisson.

## Avec personnel

L'équipe de du Local Traiteur s'occupe du service au plateau et de faire la cuisson des bouchées chaudes.

## MISES EN BOUCHE – Bouchées chaudes

### 1. La carnivore

Bouchée d'épaule de bœuf marinée, bacon & chimichurri maison

### 2. Mini pizza de canard confit

Fromage brie fondant, oignons confits & juliennes de pommes vertes

### 3. Saucisse érable et bacon

Fromage halloumi, charcuterie & sauce dijonnaise au miel

### 4. Croquette de canard

Confiture aux bleuts de Concord & cassis

### 5. Mini grilled cheese

Fromages fins, oignons caramélisés, julienne de prune et pike d'olive Kalamata

### 6. Pogo maison au poulet panko

Sauce crémeuse aux fromages forts

### 7. Asian meatballs, sauce teriyaki, oignon vert, coriandre & lime

Sauce hoisin au miel, sriracha & sésame blanche

### 8. Brochette d'halloumi frit

Sauce érable & chipotle

### 9. Accra de morue

Sauce thaï & lime

### 10. Bouchée croquante aux pommes

Lardons à l'érable, fromage fort fondant & pousse du marché

### 11. Crostini de fesse de cochon effiloché & charcuterie

Poire, bacon, croquant d'oreille de crisse & pousse du moment

### 12. Mini brie chaud fondant, fraises & canneberges

Fraises glacées au miel, pacanes & fromage fondu

## Nos burgers (pike pickle et olive)

Font partie des choix de bouchées chaudes.

- Saumon à l'asiatique
- Poulet frit Jackie Chan, sauce ranch maison
- Bœuf, double bacon à l'érable
- Porc effiloché, sauce BBQ & oignons caramélisés
- Végétarien création du chef

## Stations chaudes (extra de 100 \$ pour une équipe sur place 2 h)

### La poutine en station – 16 \$ par personne

Poutines faites minute avec 3 choix d'accompagnements proposés par le chef. Les frites sont cuites sur place, puis servies avec du fromage en grain & la sauce classique aux saveurs du Local Traiteur.

### Les tortillas de bœuf, façon Kebab – 13 \$ par personne

Crème sûre à la ciboulette, patate douce, croquant de salade, oignons rouges marinées, sauce BBQ & fromage fort râpé.

### Bar à nachos géants – 12 \$ par personne

Olives vertes, poivrons rouges, oignons rouges, échalotes, tomates, guacamole & crème sûre.

Extras : Poulet cajun : 1,50 \$ | Pulled pork : 1,50 \$ | Bœuf haché épicé : 1,75 \$

## MISES EN BOUCHE – Bouchées froides

**1. Mimosa végétarien, hummus aux poivrons rouges grillés & brunoise de légumes croquants – VÉGÉ –**  
Artichauts, féta, concombres & tomates

**2. Rillettes saumon fumé et radis noir**  
Sirop d'érable, paprika fumé & poivre de citron

**3. Crevette sautée à l'asiatique**  
Crevette, concombre, mousse d'avocat & parfum d'aneth

**4. Tataki de canard sur pain grillé**  
Confiture de cassis & émietté de chèvre

**5. Mousse de volaille aux petits fruits rouges**  
Chip de prosciutto & croûton maison

**6. Brochette de tomates italiennes**  
Bocconcini, chorizo & caramel balsamique

**7. Terrine wapiti | faisan**  
Croûton de luxe & oignons confits au vin rouge

**8. Bocconcini aux fines herbes**  
Jambon fumé & dip de pesto de tomate

**9. Salade de concombre et aneth, halloumi frit**  
Zeste de lime, câpres, bacon à l'érable & pistache

**10. Tartare de bœuf et chip maison**  
Création du chef

**11. Tartare de saumon et chip maison**  
Création du chef

**12. Tartare végétarien & tofu frit**

**13. Croquant de pacanes, prosciutto et coriandre**  
Sur cantaloup frais

**14. Brochette grecque**  
Artichauts, féta, concombres & tomates

**15. Mini concombre farci à la mousse de betterave rouge**  
Croquant du moment

## Stations froides

**Les huîtres fraîches Beausoleil – 3 \$ chacune**  
Huîtres Beausoleil & mignonnette

**Les huîtres fraîches À volonté – 20 \$**  
Huîtres à volonté & accompagnements variés. Maximum 4 heures.

## Station végé – 8 \$

Hummus (3), variété de légumes croquants et trempettes (3), chips & pain naan.

## Station tartare du monde 3 saveurs – 16 \$

- Bœuf du Local Traiteur & croûtons maison
- Saumon à l'asiatique & pita frit
- Canard, bière blonde & chip de patate

## EXTRA

- Plateau de crudités | 3 \$/pers.

## DESSERT – 1 choix

### 1. Verrine de mini brownies

Mais éclaté au fudge maison

### 2. Gâteau au citron, framboise & chocolat blanc

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

### 3. Mousse au chocolat et pistache salée

### 4. Gâteau croustillant de pomme à la cannelle, caramel & pacanes

Petits fruits, croquant de chocolat et juliennes de pomme verte

## 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
- Si besoin de nappes (blanches ou noires), location disponible au coût de 15 \$ chacune.
- Frais de montage, au besoin. Pour l'installation de notre vaisselle (couvert complet) sur les tables, avant l'arrivée de vos invités (pour les gros groupes). Installation la veille ou le matin avant votre événement. Frais selon le secteur.
- 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!**

