******

***Forfait mariage 2024***

******

**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.**

******

**Services offerts:**

* Conception de menu par nos Chefs expérimentés
* Option végétarienne et sans gluten disponible
* Service professionnel d’organisation d’événement
* Service d’accompagnement sur le site
* 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/>

* Repas de fin de soirée (sur demande)
* Dégustation disponible (réservation requise)

**Tous nos forfaits incluent:**

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

Les employés (serveurs et Chef/ cuisiniers)

*\*\*Basé sur un quart de travail de 6h, des heures additionnelles peuvent être ajouté au taux actuel\*\**

**Non inclus dans les forfaits:**

* Les taxes
* Les frais de (15%) et frais de coordination
* Les nappes et les serviettes de table (liteaux)
* La livraison
* Frais de location d’équipement spécialisé
* Les extras (verres à champagne ou à bière, plancher de danse, chapiteau, bar, fontaine de chocolat ou de jus, machine a popcorn etc.)
* Frais supplémentaire pour le personnel pour les cocktails et les repas de fin de soirée

**Voici les suggestions de nos Chefs. N’hésitez pas à nous contacter directement pour une conception de menu sur mesure.**

******

**Menu à l’assiette**

**85$/personne pour un choix de repas de trois services** *\*\*Ce prix est basé sur 100 invités et varie selon le nombre de personnes\*\**

(Choix de deux plats principaux)

**Potages**

Crécy à l’orange 

Parmentier, petits lardons, Dijon et cheddar blanc

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

Crème aux trois champignons, ail rôti et fines herbes

**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 

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Plats** | **Sauces** | **Accompagnements** |
| Mignon de bœuf grillé, certifié Angus +10$ | Dijonnaise |  |
| Cuisse de canard confite+7$ | Marchande | Gratin dauphinois |
| Mignon de porc laqué | Porto | Pommes de terre fingerling |
| Suprême de volaille grillé | Oranges | Riz pilaf |
| Pavé de saumon grillé de l’Atlantique | Champignons | Riz jasmin |
| Ravioli farci végétarien | Trois poivres | Légumes de saison |
| Tian de tofu et légumes grillés | Cognac et sirop d’érable |  |
|  |  |  |

**Desserts**(incluant café, thé et infusion)

Tartelette au citron et meringue

Baladin chocolat framboise ou triple chocolat

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

Plateau de desserts assorties

Plateau de mignardise assorties +3$

\* Ajoutez 9$ par personne pour un l’ajout d’un service *\*\*plat principal non-inclus\*\**

\* Option végétarienne et sans gluten disponible sur demande

******

**Menu Buffet**

**60$/personne (trois choix de service)** *\*\*Ce prix est basé sur 100 invités et varie selon le nombre de personnes\**

\*Ajoutez 7$ par personne pour l’ajout d’un service \*\* à l’exception du plat principal\*\*

**Salades**

Salade verte et légumes croquants accompagnée de vinaigrette maison 

Salade tomates bococcini 

Salade grecque traditionnelle 

Salade de d’orzo à la méditerranéenne 

Salade de brocoli crémeuse, lardons, cheddar et canneberge

Salade de couscous du moyen-orient

**Potages**

Crécy à l’orange 

Parmentier, petits lardons, Dijon et cheddar blanc

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

Crème aux trois champignons, ail rôti et fines herbes 

**Plateaux**

Fromage fin de Québec et craquelins (75g/pers) +7$

Fromage cheddar St-Albert et craquelins (55g/pers) +5$

Fromage mixte et craquelins +6$

Crudité et trempette maison +4$

Pâté et terrine du moment (avec accompagnement)+5$

Charcuterie européenne +6$

Antipasto (artichauts, olives, légumes grillés, cornichons +5 

Sandwichs fins +5$

**Plats**

Poulet au beurre

Poulet Soho (poivrons, courgette, fromage de chèvre et émulsion aux fines herbes)

Brochette de poulet du Bistro, marinée au babeurre et grillée, sauce BBQ

Sauté de volaille thaïlandaise

Steak Épicure (choix de sauce aux 5 poivre ou marchande)+2$

Mijoté de boeuf à la bière

Sauté de bœuf Teriyaki

Brochette de bœuf marinée ou steak Épicure, grillées, sauce du marchand+2$

Mignon de porc, sauce aux pommes flambée au Porto

Mignon de porc sauce à l’érable et dijonnaise à l’estragon

Ravioli farci végétarien 

Sauté de tofu oriental

Saumon florentine et fromage de chèvre

Pavé de saumon Piccata (câpre, aneth, vin blanc et citron)

**Desserts** (incluant café, thé et infusion)

Plateau de desserts Epicure assorties

Plateau de mignardise +3$

\* Option végétarienne et sans gluten extra disponible sur demande

******

**Menu enfant**

**12 ans et moins 20$**

**Entrée**

Salade ou soupe du moment

**Plats**

Spaghetti sauce bolognese

**Dessert**

Dessert du moment

**Encas gourmands de fin de soirée**

Fromage fin de Québec et craquelins (75g/pers) 7$/pers

Fromage cheddar St-Albert et craquelins (55g/pers) 5$/pers

Fromage mixte et craquelins 6$/pers

Crudité et trempette maison 4$/pers

Pâté et terrine du moment (avec accompagnement) 5$/pers

Charcuterie européenne 6$/pers

Antipasto (artichauts, olives, légumes grillés, cornichons) 5$/pers

Sandwichs fins (voir Boîtes à lunch corporatives pour les exemples de variétés) 5$/pers

Pizza végétarienne et à la viande (tempérée) 2 mcx/personne 5$/pers

\* Option végétarienne et sans gluten disponible sur demande

****

**Cocktail / Canapés**

Un minimum de deux douzaines par variétés de canapés est exigé

**Froid** 29$/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 |  |
| 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** 29$/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  |  |
| Tartare de saumon et de ses garnitures, crouton maison  |  |
| Tataki de thon yellowfin aux graines de sésame, julienne de légumes croquants sauce wafu  |  |
| Crevette mariné, sauce cocktail gingembre et lime |  |
| Bruschetta en verrine, Guacamole, copeau de parmesan et crostini maison |  |

**Chaud** 29$/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 |  |

**Table spécial**

Sushi, tacos, pâtisseries françaises etc. \*\*prix sur demande\*\*

\* Exige la présence d’un Chef lors du service. Peut entraîner des frais supplémentaires

\* Les variétés de canapés peuvent changer avec les saisons

\* Option végétarienne et sans gluten disponible sur demande

(S.V.P consulter notre site web pour les dernières versions)

\*Un dépôt non remboursable de 50% est exigé lors de la confirmation