



Service de traiteur

2590 Jarry est, Montréal, QC, H1Z 1A3

Tél. : (514) 276-3999

Cell : (514) 703 3511

Tous nos produits sont de qualité et cuisinés avec soin sur place.

La farine des pizzas est biologique. Nous utilisons le plus possible de produits du Québec et le plus possible provenant de cultures biologiques. Nous préparons aussi des plats et des pizzas vegan.

FORMULES BUFFET FROID

Le cocktail :

choix de bouchés à la pièce voir dans « hors d'œuvres »

La boîte : entre 11,00 et 12,50 \$ par personne

2 x ½ panini sur ciabatta, pain berbère (+25¢), Focaccia bio(+75¢)

1. Verde : Tofu grillé ou chèvre affiné, et pesto
2. Caprese : Bocconcini tomates roquette et basilic, huile d'olive
3. Frittata aux herbes et parmesan, tomates salade
4. Mare : salade de thon à l'aneth
5. Omni : Prosciutto ou rondin bio de Charlevois tomates, salade, roquette +(1\$)

Ou salade repas du jour

Sac de crudités avec trempette ou petite salade

Biscuit, fruit ou gâteau

Petit Jus

Lunch 14,50 \$ par personne (+ taxes et transport)

- Hors d'œuvres (2)
- Pizza (1)
- Salades (1)
- Fruits ou dessert (1)

Exemple de menu :

Bouchés de frittata aux légumes et parmesan

Nachos et guacamolle

½ pizza 12 po. ou l'équivalent

1 insalata mista avec pain croustillant

fruits de saison et biscotti

Rustico 17,50 \$ par personne (+ taxes et transport)

- Hors d'œuvres (2)
- ½ Pizza 10po. ou l'équivalent
- Salades servies avec focaccia (2)
- Dessert (1)

Exemple de menu :

poivrons grillés et marinés
rouleaux de zucchini et poivrons au chèvre frais
½ pizza 10 po ou l'équivalent
salade caprese,
Salade de radicchio
Focaccia à l'ail et romarin
Gâteau allemand

Mediterraneo 24,50 \$ par personne

- Hors d'œuvres (4)
- 3 salades ou crudités
- Plateau de fromage du Québec
- Salades servies avec focaccia au romarin (3)
- Dessert (1)

Exemple de menu possible :

Bouchés de tomates, bocconcini & basilic
Rouleaux de crespelle au pesto
Bouchés de pizza dégustation
Insalata mista
Salade d'hiver
Crudités et trempettes
Focaccia aux olives & romarin
Fromages, raisins et poires
Biscotti et vinsanto

FORMULES AVEC PLAT CHAUD (40 personnes et moins)

Riconforto 26 \$ par personne

- Soupe ou antipasto
- focaccia
- plat chaud
- 2salade
- dessert

Exemple de menu

Soupe capelletti
Focaccia aux olives
Lasagne au pesto et ricotta
Salade d'automne

*Salade d'avocat
Salade de fruits et biscotti*

Emiliana 35\$ par personne

- *Antipasto*
- *Soupe ou hors d'oeuvre*
- *focaccia*
- *Tortelli*
- *salade*
- *dessert*

Exemple de menu

*Rouleaux de zucchini et poivrons rouges au chèvre frais
Focaccia au romarin
Tortelli trois saveurs
Salade avocado, oranges
Tiramisù*

Les Hors-d'œuvres

- *2 Rouleaux de zucchini au chèvre frais 1,50 \$*
- *Guacamole & nachos au maïs 1,50*
- *Rouleau de poivrons rouges à la menthe 1,50*
- *Purée de pois chiches maison (hummus) 1,50*
- *Caviar d'aubergines (baba ghanouche) 1,50*
- *Bouché caprese , tomates basilic et bocconcini 1,50*
- *Aubergines rôties et marinées 1,5*
- *Poivrons rouges rôtis et marinés 1,5*
- *Dattes au gorgonzola et noix de Grenoble 1,5*
- *Courgettes rôties et marinées 1,5*
- *Amandes rôties au tamari*
- *Olives noires et vertes 1,50*
- *Carpaccio de zucchini 2*
- *Petit panier au sarrazin aux légumes sautés 2*
- *Bouchés polenta au bleu 2*
- *Petit panier au sarrazin au seviche au chitaké 2,3*
- *Briquette de polenta sauce 2 champignons 2,3*

Les soupes 3\$ personne

- *Potages aux légumes de saison*
- *Soupe au légumes et riz bio*
- *Soupe de miso aux fines herbes*

Les pains maison

- Pain croustillant 75¢
- Focaccia au romarin (fougasse) 1\$
- Focaccia aux olives 1,25
- Focaccia oignons, origan et feta 1,50
- Pain d'épeautre aux noix 1,50

Plats chauds

- Lasagnes au pesto et ricotta 10 \$
- Lasagnes au poivrons et aubergines au chèvre frais 10\$
- Tortelli aux épinards 12\$
- Tortelli à la courge 12\$
- Tortelli au porcini (cèpes) 14 \$
- Panzerotti 12\$
- Pizzoccheri 12 \$

Les Pizzas

- 1 - **Bianca** 6 \$
Huile d'olive, ail, romarin, fleur de sel
- 2 - **Marinara** 7 \$
Sauce tomates, ail, huile d'olive, origano
- 3 - **Margherita** 9 \$
Sauce tomate, mozzarella et origan
- 4 - **Rucola** 11 \$
Sauce tomates, mozz. fraîche, roquette
- 5 - **Caprina** 11 \$
Sauce tomates mozzarella, pesto, chèvre frais
- 6 - **Ortolana** 11 \$
Sauce tomates et mozzarella, légume émincés – ail
- 7 - **Greca** 12 \$
Sauce tomates, mozzarella, olives noires, oignons, feta
- 8 - **Himalaya** 13 \$
Sauce byriani - mozz. fraîche - noix de pin - fenouil grillé, cumin torréfié
- 9 - **Primavera** 13 \$
Sauce tomates mozz. fraîche, basilic, roquette, copeaux de parmesan
- 10 - **Peperonata** 14 \$
Sauce tomates et mozzarella, poivrons et aubergines grillés - paillot de chèvre
- 11 - **Du héros** 14 \$
Sauce tomates et mozzarella, épinard - noix de Grenoble - bleu
- 12 - **Millecouleur** 14 \$
Sauce tomates tofu grillé, épinards, oignons, olives noires, poivrons rouges
- 13 - **Boscaiola** 15 \$
Sauce tomates et mozz. fraîche, champignons sauvages (porcini), roquette
- 14 - **La calorosa** 15 \$

Tomates fraîches, Paillot de Chèvre, miel, poivre

15 - Prosciutto 16 \$

sauce tomates, mozz. fraîche, prosciutto ou jambon cuit, roquette

16 - 4 formaggi 16 \$

Sauce tomates et mozzarella, bocconcini, paillot de chèvre ou bleu – parmesan

17-Caprese 16 \$

*Tomates cerises - mozz. fraîche - basilic et roquette - huile d'olive
(Crus sur croûte cuite)*

Les salades

• **Insalata mista (mixte) 3\$ petite 5 grande**

Salades mélangés fruits et légumes de saison

• **Salade d'avocats 3 - 5**

Avocats, oranges, oignons, noix de pin

• **Salade caprese 3 -5**

Tomates, bocconcini, basilic frais,

• **Salade de carottes bio 3 -5**

Raisins secs, coriandre fraîche ou thym, fruit séchés

• **Salade de légumineuses 2,50 – 4,50**

Fèves, légumes de saison

• **Salade de radicchio (chicorée) 2,50 – 4,5**

Chicorée, oignon émincé et levure alimentaire

• **Salade de pâtes 3 – 5**

ail, tomates fraîches et/ou tomates cerises, basilic, roquette

Les fromages

• **Plateau de fromages du Québec 12 \$**

La frittata (omelette italienne)

• *Composition de l'omelette sans limites de légumes, fromages et fines herbes de saison. 1,50
- 3 – 5 \$*

Les desserts

• *Gateau aux petits fruits végétalien 2,50*

• *Gâteau allemand 3,50*

• *Gâteau poire et canneberges 3,50*

• *Moelleux au chocolat 4,50*

• *Salade de fruits de saison et biscotti 4,50*

• *Biscotti, galettes d'avoine vegan aux dattes 1,50*

• *Tiramisu 5*

Les boissons

- *Eau Perrier 1,50*
- *Eau naturelle 1*
- *Nectar de mangues 1*
- *Nectar de poire 1*
- *Jus de légumes 1*
- *Jus variés 1*
- *Sodas biologiques 2*

Nous fournissons la vaisselle sur demande, de frais s'appliquent.

Commande 36 heures à l'avance,
Frais de transport selon la distance

Veillez nous prévenir de toute allergie.