

OFFRE TRAITEUR 2018

.....



RESTOTAPEO.COM

.....

MESÓN

.....

restaurant général espagnol

Liste des canapés

(36\$ la douzaine)

.....

Froid

CEVICHE DE PÉTONCLES
AU GIN TONIC
FROMAGE MANCHEGO ET JAMON SERRANO
TORTILLA ESPAGNOLE
CROÛTON DE TOMATE, CHÈVRE ET HUILE AU BASILIQUE
TARTARE DE BOEUF
CARPACCIO DE PORC, CHUTNEY DE TOMATE ET LAITUE
TARTARE DE SAUMON, RICOTTA, BISQUE DE HOMARD ET
CORNICHON
MAGRET DE CANARD FUMÉ MAISON ET SAUCE BBQ
MOULE EN COQUILLE ET SALSA
THON ALBACORE POCHÉ, ÉCHALOTE CONFIT, OLIVES
NOIRS ET CHAPELURE
MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE
MARMELADE D'OLIVES NOIRS
POIREAUX BRAISÉ CAVIAR DE HARENG ET VINAIGRETTE
SALADE RUSSE ET THON



Chaud

CREVETTE À L'AIL
CHORIZO BRAISÉ AU CIDRE
PIEUVRE AU PAPRIKA FUMÉ ET ORANGE
BOULETTE DE VIANDE ET SAUCE TOMATE
BROCHETTE DE LÉGUMES ET SAUCE ADOBO
DATTE FARCIE AU FROMAGE
FILET DE SARDINE ET PIPERADE
BRANDADE DE MORUE ET PIQUILO
BROCHETTE DE BAVETTE DE VEAU
EFFILOCHÉ DE BOEUF BRAISÉ ET
ARTICHAUTS
CHAMPIGNON FARCIE DE PESTO AU RAPINI
CROQUETTE DE JAMON ET BÉCHAMEL
CRAB CAKE
PÉTONCLE AU LARDON ET RÉDUCTION DE
COING



Dessert

CHOCO-NOUGAT
ÉCLAIR AU DULCE DE LEICHE
GÂTEAU BASQUE
RIZ AU LAIT
CRÉME CATALANE

Menu canapés et paella

CHOIX DE 7 CANAPÉS
(VOIR LISTE DE CANAPÉS PAGE PRÉCÉDENTE)

PAELLA

CHOIX DE 1 DESSERT

MENU FIXER À 55\$
(PAIN INCLUS)



Menu partage

(Les gens sont invités à se servir)

OLIVES MARINÉES (SUR PLATEAU)

TORTILLA ESPAGNOLE (SUR PLATEAUX)

CEVICHE D'ESPADON ET MARMELADE D'OLIVES NOIRES (SUR PLATEAUX)

BOULETTE DE VIANDE (SUR PLATEAU)

PAELLA À LA TAPEO ASSIETTE PAELLA (RIZ AU SAFRAN, MOULES, CALMARS, CREVETTES, PÉTONCLES, POULET & CHORIZO)

GATEAU BASQUE

MENU FIXER À 65\$
(PAIN INCLUS)

Menu tapas

THON ALBACORE
MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE
TARTARE DE SAUMON

TARTARE DE BOEUF
CREVETTES À L'AIL
SALADE MIXTE

BAVETTE DE VEAU
FIDEOS
CHORIZO GRILLÉ

GÂTEAU BASQUE

MENU FIXER À 70\$
(PAIN INCLUS)



Infos:

Les items proposés pour chaque menu sont sujets à changements selon :

- les allergies
- les intolérances
- les préférences

Les locations et honoraires ne sont pas inclus.

Les frais d'honoraires sont de 200\$ par serveur et/ou chef pour la durée de l'évènement.

Les frais de transport de l'équipe et le pourboire sont inclus dans les frais d'honoraires

Les besoins en location et en personnel sont sujets à discussion selon chaque :

- évènement
- localisation
- nombre d'invités

Un minimum de 30 personnes est demandé pour déplacer une équipe de travail sinon livraison disponible.

Les frais de livraison sont variable selon le type d'évènement et la localisation.

Pour tout ajustement ou questions contacter:
Sébastien Muniz
514-495-1999
restotapeo@gmail.com

