



# BUFFET & SERVICES TRAITEUR

## TABLE DES MATIÈRES

Buffets Brunch .....	1
Buffets .....	2
Boites à Lunch .....	4
Plateaux .....	5
Cocktail .....	6
À la carte .....	8
Autres services .....	10



**YVES LÉGARÉ**  
*Alfred Dallaire*  
*Avec vous™*



**TANGO TANGO**  
TRAITEUR | CATERING

 = noix     = produits laitiers     = crustacés     = Végan

# BUFFETS BRUNCH

**\*\* 25 personnes et plus \*\***  
**\*\* Choix de couvert en sus \*\***



## **BUFFET SHERBROOKE (FROID) - 22.75\$/PERS**

**Repas léger**

- Frittata tomate séchée, épinard et fromage de chèvre (servie froide) **(125g/pers)**
- Mini viennoiseries assorties. **(1.5/pers)**
- Plateau de fromages (Cheddar, Fromage suisse, noix de Grenoble, canneberges séchées, abricots séchés et craquelins). **(20g/pers)**
- Plateau de fruits frais.
- Pain frais, beurre et confitures assorties. **(1/pers)**



## **BUFFET TREMBLANT (FROID ET CHAUD) - 29.50\$/PERS**

**Repas complet**

### **Chaud**

- Frittata tomate épinard et fromage de chèvre (servie froide ou chaude) **(125g/pers)**
- Saucisse de boeuf. 90g **(2/pers)**
- Bacon à l'érable. 30g **(2/pers)**

### **Froid**

- Mini viennoiseries assorties. **(1.5/pers)**
- Creton de porc servi avec croûtons. **(25g/pers)**
- Plateau de fromages (Cheddar, Fromage suisse, noix de Grenoble, canneberges séchées, abricots séchés et craquelins). **(10g/pers)**
- Plateau de fruits frais.
- Pain frais, beurre et confitures assorties. **(1/pers)**



**À L'EXCEPTION D'ALLERGIES, LA PREMIÈRE MODIFICATION EST SANS FRAIS, PUIS 1.50\$/PERSONNE SERA CHARGER POUR LES DEMANDES DE MODIFICATIONS ADDITIONNELLES.**

**UN FRAIS DE 3.50\$/PERSONNE SERA CHARGER SUR LE PLUS BAS PRIX LORS DE MIXTE DE BUFFET.**

# BUFFETS

**\*\* 25 personnes et plus \*\***

**\*\* Choix de couvert en sus.**



## **BUFFET LÉGER - 17.50\$/PERS**

**Repas léger**

- Mini sandwichs assortis (poulet, œuf, jambon). **(2.5/pers) Thon sur demande.**
- Salade de pâte méditerranéenne : pâtes Orzo, poivrons, concombres, tomates cerises, oignons rouges, origan et feta servi avec une vinaigrette grecque.
- Brownie au chocolat allemand avec noix de Grenoble toastées. **(1/pers)**



## **BUFFET LAURENTIDES - 28.95\$/PERS**

**Repas léger**

- Cruautés avec trempette avec trempette maison.
- Plateau antipasti: Dolmas, olives, fromage feta, tzatziki, bruschetta de saison, aubergines, poivrons rouges et spanakopitas servis avec des quartiers de citron et mini pain naan.
- Mini sandwichs assortis (poulet, œuf, jambon). **(2.5/pers) Thon sur demande.**
- Salade de Pâtes D'automne: Pates, canneberges séchées, carottes rapées, graines de citrouille rotis aux épices a la citrouille, céleris, poire, arugula et/ou épinards servi avec un vinaigrette a la mandarine.
- Desserts : Brownie au chocolat allemand avec noix de Grenoble toastées et assortiments de petits fours. **(1/pers)**

## **BUFFET CHARLEVOIX - 32.50\$/PERS**

**Repas complet**

- Cubes de fromage Suisse et Cheddar au choix du chef avec raisins et fruits séchés servis avec craquelins. **(15g/pers)**
- Croustilles de pita et hummus. **(40g/pers)**
- Salade de Kale; Kale, chou rouge, carottes, julienne de pomme, canneberges, graines de tournesol et couscous mélangé avec une vinaigrette au cidre de pomme et sirop d'érable.
- Salade de Noix, Poire et Canneberges: mélanges mesclun, Fromage feta, tranches de poires, canneberges, noix de Grenoble rôtis servi avec une vinaigrette balsamique.
- Mini sandwichs assortis (poulet, œuf et jambon). **(2.5/pers) Thon sur demande.**
- Sandwich croissant à la dinde, fromage brie, pomme, roquette et dijonnaise au miel. **0.5/ pers**
- Plateau de fruits assortis, garnis de baies fraîches.

**À L'EXCEPTION D'ALLERGIES, LA PREMIÈRE MODIFICATION EST SANS FRAIS, PUIS 1.50\$/PERSONNE SERA CHARGER POUR LES DEMANDES DE MODIFICATIONS ADDITIONNELLES.**

**UN FRAIS DE 3.50\$/PERSONNE SERA CHARGER SUR LE PLUS BAS PRIX LORS DE MIXTE DE BUFFET.**

# BUFFETS

**\*\* 25 personnes et plus \*\***

**\*\* Choix de couvert en sus.**

**Repas complet**



## **BUFFET OKA - 35.95\$/PERS**

- Cubes de fromage Suisse et Cheddar au choix du chef avec raisins et fruits séchés servis avec craquelins. **(15g/pers)**
- Assortiment de charcuteries (rosette de Lyon, salami hongrois, mortadella, prosciutto) servi avec croûtons. **(15g/pers)**
- Plateau antipasti: Dolmas, olives, fromage feta, tzatziki, bruschetta de saison, aubergines, poivrons rouges et spanakopitas servis avec des quartiers de citron et mini pain naan.
- Salade de Noix, Poire et Canneberges: mélanges mesclun, Fromage feta, tranches de poires, canneberges, noix de Grenoble rôtis servi avec une vinaigrette balsamique.
- Salade de pâte méditerranéenne : pâtes Orzo, poivrons, concombres, tomates cerises, oignons rouges, origan et feta, servi avec une vinaigrette grecque.
- Mini sandwichs assortis (poulet, œuf et jambon). **(2.5/pers) Thon sur demande.**
- Sandwich au rôti de bœuf AAA mariné à la moutarde à l'ancienne et à l'ail, avec oignons caramélisés, tomate, laitue Romaine et aioli à l'ail rôti. **(0.5/pers)**
- Sandwich croissant au végétal, fromage brie, pomme, roquette et dijonnaise au miel. **(0.5/pers)**
- Gateaux aux carottes et crumble aux fruits rouges. **(1/pers)**

## **BUFFET ITALIEN - 32.95\$/PERS**



- Sandwich italien : Assortiments de viande froide, muffalata, mozzarella et roquette sur un pain focaccia au romarin.
- Assortiment de pizzas froides : Prosciutto et roquette | Sauce tomate, fromage mozzarella et basilic frais.
- Plateau grazing : cornichons Giardiniera, bocconcini, tranches de tomates, olives, artichauts marinés, aubergines, champignons, bruschetta, anchois servi avec des crostinis aux herbes.
- Salade César : Laitue romaine, pancetta et croûtons servis avec une vinaigrette crémeuse au parmesan et capres.
- Salade de pâtes aux tomates séchées; Pâtes, tomates séchées, poivrons rouges rôtis, copeaux de Reggiano, artichauts rôtis, épinards et tapenade d'olives noires.
- Assortiment de biscuit sablé italiens, biscottis et gateaux aux amandes.



# CRÉER VOTRE BUFFET

**\*\* 25 personnes et plus \*\***  
**\*\* Choix de couverts en sus. \*\***

**Repas complet**  
**39.95/ Pers.**

## CHOIX DE 2 SALADE

- **Salade de Kale;** *Kale, chou rouge, carottes, julienne de pomme, canneberges, graines de tournesol et couscous mélangé avec une vinaigrette au cidre de pomme et sirop d'érable.*
- **Salade de pâte méditerranéenne :** *pâtes Orzo, poivrons, concombres, tomates cerises, oignons rouges, origan et feta, servi avec une vinaigrette grecque.*
- **Salade de Noix, Poire et Canneberges:** *mélanges mesclun, Fromage feta, tranches de poires, canneberges, noix de Grenoble rôtis servi avec une vinaigrette balsamique.*
- **Salade de Pâtes D'automne:** *Pates, canneberges séchées, carottes rapées, graines de citrouille rotis aux épices a la citrouille, céleris, poire, arugula et/ou épinards servi avec un vinaigrette a la mandarine.*

## CHOIX DE 2 SANDWICHES

- **Sandwich au rôti de bœuf AAA** mariné à la moutarde à l'ancienne et à l'ail, avec oignons caramélisés, tomate, laitue Romaine et aïoli à l'ail rôti.
- **Sandwich croissant au végété pâté,** fromage brie, pomme, roquette et dijonnaise au miel.
- **Sandwich croissant à la dinde,** fromage brie, pomme, roquette et dijonnaise au miel.

## INCLUS

- Mini sandwichs assortis (poulet, œuf et jambon). **(2.5/pers)**

## CHOIX DE 1 DESSERT

- Brownie au chocolat allemand avec noix de Grenoble toastées
- Gateau aux carottes
- Crumble aux fruits
- Assortiments de petits fours
- Fruits frais

**À L'EXCEPTION D'ALLERGIES, LA PREMIÈRE MODIFICATION EST SANS FRAIS, PUIS 1.50\$/PERSONNE SERA CHARGER POUR LES DEMANDES DE MODIFICATIONS ADDITIONNELLES.**

**UN FRAIS DE 3.50\$/PERSONNE SERA CHARGER SUR LE PLUS BAS PRIX LORS DE MIXTE DE BUFFET.**

# BOITES A LUNCH

**\*\* 25 personnes et plus \*\***  
**\*\* Ustensiles recyclables inclus \*\***

## **BOITE À LUNCH - LA VÉGAN - 24.95\$/PERS**



- Sandwich Banh Mi au tofu grillé : Tofu mariné au soya et à la citronnelle, coriandre, carottes marinées, concombres, mayonnaise Sriracha vegan, laitue Romaine et focaccia aux herbes.
- Salade du jardin avec laitue, concombre, tomate, carotte et vinaigrette au vinaigre balsamique.
- Brownie végétalien.

## **BOITE À LUNCH - ALLERGIES- 24.95\$/PERS**

**\*\* NOUS NE POUVONS PAS GARANTIR SANS TRACES. \*\***

- Poitrine de poulet rôtie au citron et aux herbes sur lit de verdure mélangée, concombres, carottes, tomate cerise, avec vinaigrette balsamique. \*\* Option Végan - Tofu grillé au citron et herbes.
- Salade de fruits frais. (Cantaloup, melon miel, ananas, baies, menthe et agave)

**\*\* PAS DE LACTOSE, PAS DE GLUTEN, PAS DE NOIX \*\***

***\*\* Nous tenons à vous informer que nos installations ne sont pas exemptes de gluten, de noix ou de produits laitiers.***

***Nous sommes en mesure de proposer des plats à faible pourcentage de ces allergènes. Pour les personnes souffrant de graves allergies ou intolérances, veuillez noter qu'une contamination croisée peut se produire malgré tous nos efforts pour l'éviter.***

# PLATEAUX

**\*\* Choix de couvert en sus \*\***



## PLATEAU DÉJEUNER - 299.95\$/PLATEAU POUR 10 PERS.

Goûter copieux

- Assortiment de mini viennoiseries sucrées. **(1/pers)**
- Assortiment de mini pâtisseries salées : épinard & fromage feta | olive & tomate | poireau & parmesan. **(0.8/pers)**
- Bagels frais et mousse de saumon. **(0.5/pers)**
- Confitures assorties.
- Plateau de fromages. (Cheddar, Fromage suisse, noix de Grenoble, canneberges séchées, abricots séchés et craquelins) **(10g/pers)**
- Mini muffins assortis. **(0.8/pers)**
- Plateau de fruits frais.



## PLATEAU GOURMAND - 329.95\$/PLATEAU POUR 10 PERS

Goûter copieux

- Combo fromage, charcuterie et crudités : assortiment de 3 fromages gourmets au choix du chef **(60g/pers)**, rosette de Lyon, salami hongrois, prosciutto **(20g/pers)**, raisins et fruits séchés, servis avec légumes, trempette maison et craquelins.
- Tranches de poitrine de poulet grillée et marinée aux herbes et citron. **(85g/pers)**
- Assortiments de pains variés. (baguette, Pumpernickel, miche de campagne, noix, 9 grains) **(2 tranches/pers)**
- Mélange d'olives assorties. **(6g/pers)**
- Assortiment de carrés et gâteaux au choix du chef. **(1/pers)**



## PLATEAU MÉDITÉRANÉEN - 399.50\$/PLATEAU POUR 10 PERS

Goûter copieux

- Plateau Mezze: Bocconcini, Prosciutto, Rosette Bergamo, dolmas, olives, tzatzíki, zucchini grillés, mini falafels et spanakopita servi avec des quartiers de citron et mini pain naan.
- Assortiments de pains variés (baguette, Pumpernickel, miche de campagne, noix, 9 grains), beurre, confitures assorties et moutardes. **(2 tranches/pers)**
- Pizza focaccia artisanale. **(1.5/pers)**
- Mélange d'olives assorties.
- Crudités avec trempette maison.
- Assortiment de bouchées sucrées gourmandes : suçon à la mousse de chocolat, macarons, mini cupcakes, gateau millionnaire et biscuits. **(1.5/pers)**



## PLATEAU SUCRÉ - 149.95/PLATEAU POUR 10 PERS

Collation

- Assortiment de bouchées sucrées gourmandes : Suçon à la mousse de chocolat, macarons, mini cupcakes, mini gateau millionnaire et biscuits. **(1.5/pers)**
- Plateau de fruits assortis, garnis de baies fraîches.

# COCKTAIL

## 5à7 - goûter

6 canapés/pers

29.95\$/pers

## repas

10 canapés/pers

49.95\$/pers

## repas copieux

15 canapés/pers

69.95\$/pers

**Pour toutes modifications de menu, des frais supplémentaires peuvent s'appliquer**

**\*\* 25 personnes et plus \*\***

**\*\* Choix de couvert en sus \*\***

- Crostini de bœuf avec chèvre, oignons caramélisés et aïoli raifort
- Salade de chou thaï au bœuf mariné, mangue et carotte
- Olive Kalamata, Prosciutto et Parmesan Reggiano
- Mini Tartelette de Canard confit
- Rouleau d'asperge grillée au Prosciutto
- Crevettes géantes sautées aux épices tandoori et parsemées de noix de coco
- Crevettes géantes avec sauce cocktail maison
- Saumon fumé et fromage à la crème infusé à l'aneth servi sur un blini
- Cube de saumon à l'érable et au soya et graines de sésames grillées servis sur une cuillère
- Boulette de chèvre avec pistaches écrasées et canneberges (SG)
- (V) Mini falafel traditionnel servi avec houmous au poivrons rouges
- (V) Fauxmage aux graines de citrouille et noix de cajou en croûte de matcha
- Boules de raisin recouverts de fromage végétalien de noix de cajou et de graines de citrouille écrasées enrobées et de thé vert matcha
- (V) Brochette de tomates caprese avec pesto, bocconcini et artichaut mariné

# À LA CARTE

Un plateau = un goûter

**\*\* Choix de couvert en sus.\*\***



- Plateau de fromages québécois gourmets (**100g/pers**) : 5 fromages gourmets au choix du chef, fruits séchés, raisins, fraises, miel, compotes assorties, craquelins et baguette. - 159.95\$/plateau pour 10 pers.



- Plateau de fromages internationaux (**100g/pers**) : Fromage de chèvre affiné | Parmigiano Reggiano | Roquefort | Brie | Gouda fumé avec amandes fumées, pistaches, Noix de Grenoble, fruits séchés, raisins, miel, compotes de figues, craquelins et baguette. - 199.95\$/plateau pour 10 pers.



- Plateau de crevettes tigrées avec sauce cocktail, citron et câpres géantes. (**2/pers**) - 95.95\$/plateau pour 10 pers.



- Plateau de saumon fumé, fromage à la crème, câpres géantes, tomates, quartiers de citron, oignons rouges et toasts maison. (**80g/pers**) - 159.95\$/plateau pour 10 pers.



- Plateau de charcuteries : rosette de Lyon, salami hongrois, prosciutto, pâté, poivrons rouges et artichauts grillés, pain baguette et assortiment de moutardes. (**80g/pers**) - 149.95\$/plateau pour 10 pers.

- Crudités avec trempette maison : légumes de saison, carottes, céleris, tomates cerises et concombres avec trempette maison. - 95.95\$/plateau pour 10 pers.



- Plateau de la mer : pétoncles fumés, moules fumées, crevette tigrées, mousse de saumon, caviar de saumon et tataki de thon avec craquelins et pain frais. - 197.95\$/plateau pour 10 pers.



- Plateau de pizza froides assorties : Prosciutto et roquette | Courgettes, fromage de chèvre et zeste de citron | Sauce tomate, fromage mozzarella et basilic frais. (**3 portions/pers**) - 89.95\$/plateau pour 10 pers.



- Plateau de fromages végans : variété de « fromages » végétaliens servis avec raisins et figues fraîches, amandes fumées, fruits séchés, craquelins et croûtons de pain. (**100g/pers**) - 359.95\$/plateau pour 10 pers.



- Assortiment de trempettes : hummus à la betterave | Tzatziki au yogourt à la grecque | Trempette au haricots noirs | Trempette au tahini et haricots blancs et chips de pita aux herbes. - 77.95\$/plateau pour 10 pers.



- Plateau enfant : pizza à la sauce tomate et fromage (**2/pers**) | Doigts de poulet croustillants (**1/pers**, Bâtonnets de carotte et céleri, Cubes de fromages (**1/pers**) - 77.95\$/plateau pour 10 pers.



- Plateau de fruits frais - au choix du Chef, fruits de saison. - 77.95\$/plateau de 10 pers.

# PLATEAUX EN AJOUT

**\*\* Choix de couvert en sus.\*\***

- 🍷 • Mini sandwichs assortis (poulet, œuf et jambon). **(2.5/pers)** - 4.50\$ / pers. *minimum 20 personnes.*
- 🍷 🍷 • Plateau de brownies. - 3.50\$/ pers. - *Minimum 10 personnes.*
- 🍷 🍷 • Plateau de gateaux aux carottes - 3.50\$/ pers. - *Minimum 10 personnes.*
- 🍷 • Plateau de crumbles aux fruits - 3.50\$/ pers. - *Minimum 10 personnes.*
- 🍷 🍷 • Salade en ajout - 75.00\$/ Bol pour 25 personnes.
- 🍷 🍷 • Plateau de petits fours assorties -
- 🍷 • Plateau de sandwichs au roti de bœuf - 7.95\$/ pers. - *Minimum 10 personnes.*
- 🍷 • Plateau de croissant à la dinde fumé OU végé paté - 7.95\$/ pers. - *Minimum 10 personnes.*
- 🍷 🍷 • Cubes de fromage Suisse et Cheddar au choix du chef avec raisins et fruits séchés servis avec craquelins. **(15g/pers)** - 109.00\$/ plateau pour 10 personnes.



# AUTRES SERVICES

## BREUVAGES

- Vin blanc, rouge et mousseux : Importations privées (voir liste avec le conseiller) - avec seau à vin et glace.
- Breuvages doux:
  - Perrier : 2.95\$/ petit format.
  - Boissons gazeuses, jus, thé glacé, eau de source : 2.50\$/ format individuel.
  - Eau pétillante : 6.49\$/bouteille de 750ml.
  - Café et thé : inclus dans le forfait de la salle.

## LOCATIONS

- Nappe rectangle blanche ou noir (72"x120") - 25.00\$/chaque.
- Nappes ronde blanche ou noir (120") - 25.00\$/chaque.
- Serviette de table blanche ou noir en tissu - 1.40\$/chaque.
- Vaisselles et ustensiles compostables (assiette, couteau, fourchette, cuillère et serviette) - 1.95\$/pers.
- Location de vaisselles et ustensiles (grande et petite assiette, fourchette, couteau et cuillère) - 7.00\$/pers.
- Location de verres à vin (caisse de 25) - 35.00\$/caisse
- Location de flûtes à champagne (caisse de 49) - 55.00\$/caisse

## SERVICE

- Maitre D : Inclus pour le prix de la salle pour une durée de 2h.
- Heure de service supplémentaire : 45\$/ h.
- Serveur additionnel requis selon le nombre d'invités et le menu. Se référer à la charte établie auprès de votre conseiller.

## LIVRAISON

- Frais de livraisons inclus.
- Frais de livraison sans service : 45\$.

**\*\* Pour les commandes inférieures à la quantité minimale, comptez 45\$ de frais de livraison \*\***

