



SOCIÉTÉ
TRAITEUR
∞

Stations du temps des fêtes

Charcuterie et Fromages du Québec et d'Europe - à partir de 15 \$

Cette station « Grazing » contient une variété exceptionnelle de fromages artisanaux du Québec et d'Europe. Découvrez ce large éventail de saveurs qui vous fera passer de la plus fine des sensations aux accents plus prononcés de nos terroirs. Garnie d'une généreuse sélection de charcuteries de qualité supérieure, cette station s'enrichit de fruits et confitures de saison, de noix, de craquelins et grissini en plus de notre foie gras du temps des fêtes

Stations d'Huîtres à partir de 12 \$

Les huîtres sont ouvertes à la minute et/ou servies sur un lit de glace avec tabasco, citron et mignonettes. Mignonette au Champagne et poivre rose, mignonette aux oranges sanguines et estragon et une mignonette classique au vin rouge et échalotes françaises

Option : Rehausser votre station d'huîtres en ajoutant d'autres fruits de mer afin de faire vivre une expérience culinaire envoûtante à vos invités! Ex : Gravlax au saumon fumé, crevettes, tartare de thon

Station Jardin d'Hiver à partir de 12 \$

Outre les mini salades, cette station révèle l'abondance des nourritures terrestres aux infinies couleurs du terroir. Elle propose des courges musquées, notamment, ainsi que des betteraves ancestrales, des carottes multicolores, des champignons, du chou frisé, des poivrons, des radis et autres variétés choisies en fonction de leur disponibilité sur le marché

Glace sèche : Ajoutez une petite touche de charme à votre événement en enveloppant votre station de mystère avec de la glace sèche (Informez-vous sur les modalités)





SOCIÉTÉ
TRAITEUR
∞

Station de bœuf Wellington à partir de 18 \$

Bœuf en croûte (Duxelles de champignons de Paris et portabella)

Servi avec une purée de pommes de terre, ail et herbes fraîches, jus de cuisson

Station de Canard effiloché du Lac Brome à partir de 16 \$

Sauce aux cerises noires

Servi sur mousseline de courges hivernales du Québec

Station de Dinde à partir de 15 \$

Poitrine de dinde rôtie en tranche

Servie avec betteraves marinées, purée de pommes de terre aux herbes

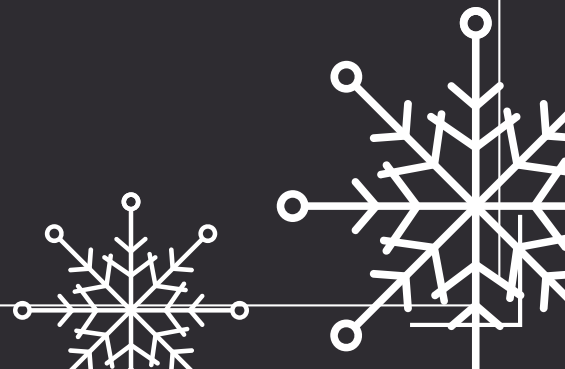
Sauce classique de canneberges des Chaudière-Appalaches

Station de mini tourtières à partir de 9 \$

Classique du Québec, un incontournable du temps des fêtes

Pâtés à la viande de porc et bœuf, pâte brisée

Servis avec un assortiment de légumes, marinades et ketchups maison





SOCIÉTÉ

TRAITEUR



Duo de mini lasagnes à partir de 9 \$

Classique, sauce aux tomates et mozzarella et provolone

Béchamel aux fruits de mer

La station inclut des poivrons épicés et du parmesan,

Petits pains aux olives, au blé et saveur traditionnelle

Station Pâtes à partir de 12 \$

Agnolotti à la courge musquée

Sauce crémeuse à la sauge, beurre et poivre noire, parmesan

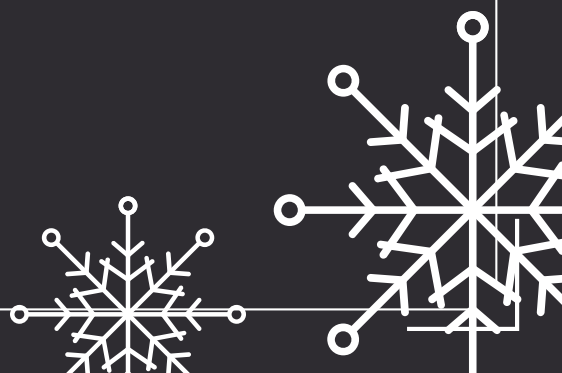
Cavatelli aux champignons sauvages, truffe noire et parmesan

Cette station inclut des Focaccia, des poivrons épicés et parmesan

Station de Parmentier à partir de 10 \$

Parmentier de bœuf braisé avec purée de pomme de terre, poireaux confits et fromage d'Oka

Parmentier végétaliens de lentilles avec purée de pomme de terre et poireaux confites





SOCIÉTÉ
TRAITEUR



Stations dessert

Station P'mores à partir de 9\$

Guimauves

Chocolat noir et Chocolat au lait

Biscuits Graham

Écorce de noix de coco

Coulis de caramel et chocolat

La Nuit Étoilée à partir de 15\$

Sélection de 5 choix parmi les suivants

Mini Cupcake « Red Velvet »

Mini Brownies Square (Végétalien et GF)

Mini tiramisu

Mini carré au citron, saupoudré de sucre blanc

Religieuse à l'érable

Assortiment de biscuits

Beignes

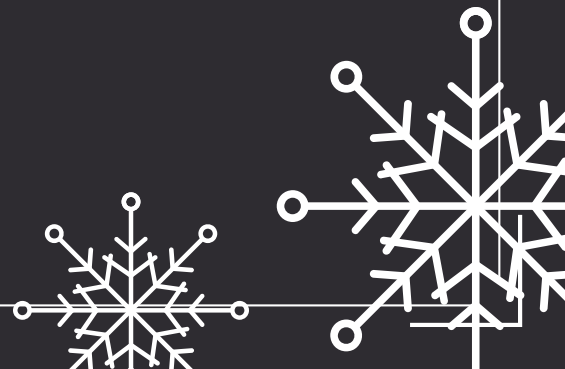
Mini tartes à l'érable

Mousse de chocolat blanc et framboises

Mini Sfogliatelle

Pannatone

Fruits frais





SOCIÉTÉ
TRAITEUR
∞

Stations de fin de soirée

Station Smoked Meat Reubens à partir de 8 \$

(Grill à panini)

Smoked Meat et fromage fondant, servi chaud

Salade de chou, cornichons

Station Cônes de Poulet Frit à partir de 9 \$

Avec miel épicé et languettes de poulet

Station Poutine à partir de 12 \$

Poutine de pommes de terre rôties

Galvaude à la dinde réinventée

Station Tacos à partir de 12 \$

Tacos de farine de maïs faits ici à Montréal préparés à la minute par nos chefs!

Choix de trois (2) tacos

Taco de champignons rôtis (végé)

Champignons rôtis au miso, pesto de coriandre, crème fraîche et pico de gallo

Taco de pollo con mole

Poulet de grain braisé au mole et effiloché, salsa Ranchera et crème sûre

Taco de carnitas

Porc confit maison, salsa verde, tomatillo grillée

