

SOCIÉTÉ

TRAITEUR



NOTRE VISION

Rencontrez l'équipe à l'esprit innovateur. Un repas, c'est bien plus que de la simple nourriture. À Société Traiteur, notre but est de créer une expérience inoubliable qui stimule tous vos sens, en appliquant une mentalité verte qui aide à faire de notre planète un meilleur endroit où vivre.

Notre personnel de service est passé maître dans l'art du service professionnel impeccable et du stylisme culinaire innovateur, et notre équipe de cuisine met de l'avant les saveurs et l'importance des ingrédients locaux et frais. Ensemble, nos deux équipes exécutent vos idées créatives avec passion, offrant de la nourriture sensationnelle qui fera de vos événements un succès.

Société Traiteur est fière d'être le premier traiteur vert à Montréal qui composte dans nos locaux ainsi que sur place, aux événements. Notre entreprise change la société un repas à la fois, grâce à vous. Avec une équipe qui compte plus de 70 années d'expériences cumulées, vous pouvez être assuré que nous allons pousser les limites pour que chaque événement signé Société Traiteur soit une expérience inoubliable.



FORFAITS 2023

BRONZE 95\$ par personne

Repas 3 service

Pain et beurre

Café et thé

Personnel de service inclus pour 8 heures

ARGENT 120\$ par personne

4 canapés par personne

Repas 3 service

Pain et beurre

Café et thé

Personnel de service inclus pour 8 heures

OR 140\$ par personne

4 canapés par personne et 1 station de nourriture

(valeur de 12\$ ou échange pour 3 canapés de plus)

Repas 3 service

Pain et beurre

Café et thé

Personnel de service inclus pour 9 heures

Tous les extras du menu sont inclus dans le forfait or

fruits de mer

CANAPÉS

JOE'S STONE CRAB 🍷🌱

Crabe bleu sauvage avec aïoli au wasabi, servi avec caviar mujool, concombre frais et coriandre

SUSHI PIZZA 🌱🍷

Délicieuse galette de riz croustillant garnie de rémoulade de crabe, d'aïoli nori et de tobiko

CREVETTES SUR TOAST 🌱🍷

Crevettes cajun, guacamole, Pico de gallo et crème fraîche servis sur une tortilla croustillante

PÉTONCLE DE MER +1\$ 🌱🍷

Pétoncle saisi servi avec du caviar mujool, du jus de yuzu et du poivre rose

HAMBURGER AU SAUMON 🍷🌱

Saumon sauvage transformé en une délicieuse galette servie avec de l'oignon mariné et du concombre, finie avec de l'aïoli au poivre de yuzu et de la micro-coriandre

SAUMON ABURI 🌱🍷

Saumon bio toro, nigiri servi avec un filet de sauce unagi

TATAKI DE THON 🌱🍷

Tataki de thon rouge avec une croûte d'épices dukkah, garni d'une purée de poire et d'une pêche truffée, servi dans une cuillère asiatique

TARTARE DE SAUMON 🍷

Tartare de saumon avec mousse d'avocat, concombre mariné, mangue, échalotes et sambal oelek avec vinaigrette aux agrumes, servi dans un cône de sésame

CROQUETTE PORTUGAISE 🍷

Beignet de morue portugais classique servi avec une délicieuse sauce tartare maison

BLT AU CRABE 🍷

Toast de pumpernickle beurré servi avec une salade de crabe et des bouchées de bacon croustillant

PULPO 🌱🍷

Poulpe espagnol braisé servi avec une tapenade d'olives noires et de tomates confites, finie avec de l'huile d'olive extra vierge au romarin et à l'ail

ROULEAU DE HOMARD

Salade de homard servie dans un mini pain à hot-dog beurré avec du jus de citron, de la pomme et notre assaisonnement secret

LE CAVIAR 🍷

Blinis classiques servis avec de la crème fraîche maison et du caviar

SAUMON KAMIKAZE 🍷🌱

Saumon, concombre, avocat, mayo épicée, tempura crunch

CRUDO DE SAUMON 🌱🍷

Crudo de saumon composé de tranches de saumon biologique servies avec du tobiko, des échalotes marinées, de la crème fraîche, de l'huile d'olive extra vierge et une touche de sauce miso sucrée, le tout servi dans une cuillère asiatique

LOX 🍷

Gravlax de saumon fait maison servie sur un blini garni de crème fraîche et d'un assaisonnement pour bagel

HUÎTRE 🌱🍷

Classic oyster served with a passionfruit mignonette

🌱 = Végétalien

🍷 = Sans gluten

🍷 = Sans lactose

🍷 = Livraison sans chef

végétarien + végétalien

CANAPÉS

ARANCINI À LA MARGARITA

Boules de riz au basilic et aux tomates avec un aïoli au pesto

ROULEAU PÉKINOIS MOO-SHU

Rouleau de crêpe chinoise aux 5 épices, avec champignons, concombres et carottes râpés, le tout arrosé d'une sauce hoisin maison

ROULEAU IMPÉRIAL

Rouleau impérial frit avec des légumes de saison et servi avec une sauce aux prunes maison

TARTE À LA BURRATA

Mini tarte salée servie avec de la burrata, des olives taggiasche, des tomates séchées et poivrons

BOULE DE MACARONI AU FROMAGE À LA TRUFFE

Mac and cheese à la truffe, composé de cheddar vieilli, de provolone et de parmesan, servi avec un aïoli à la truffe

FROMAGE GRILLÉ OMG

Fromage gouda, oignons caramélisés, graines de moutarde marinées dans un pain marbré pressé en un délicieux fromage grillé

THE V TOSTADA

Patates douces frites avec guacamole, salsa et crème fraîche, servies sur une tortilla croustillante

LE MAKI VÉGÉTALIEN

Maki végétalien avec carottes, patates douces, pesto de tomates séchées, pesto de tomates séchées au soleil, gingembre mariné et aïoli nori, servis avec des échalotes frites

CROSTINI AUX FIGUES ET À LA RICOTTA

Figue, ricotta et un filet de miel du Québec

MELON D'EAU COMPRESSÉ

Melon d'eau assaisonné de feta râpée et agrémenté d'huile de basilic

MINI-TARTE PROVENÇALE

Tarte à la ratatouille servie avec des légumes de saison

RAISINS ÉPICÉS

Raisin grillé avec jalapeno, aïoli au raifort sur une croustille de patate douce

GÂTEAU DE POLENTA

Gâteau de polenta servi avec une duxelles de truffes et de champignons

LA DATTE

Datte farcie au fromage bleu avec un filet de miel du Québec

 = Végétalien

 = Sans gluten

 = Sans lactose

 = Livraison sans chef

Les viandes

CANAPÉS

DUMPLING DE POULET ET DE CORIANDRE

Dumpling saisi à la poêle, servi avec une sauce au sambal et au miel sucré, garnie de graines de sésame noir grillées et de ciboulette

MINI SANDWICH REUBEN

Mini pain brioché beurré avec graines de pavot et oignon, servi avec de la viande fumée classique de Montréal, du fromage provolone fondu et notre sauce Reuben crémeuse

STEAK FRITE

Crostini maison servi avec un hanger steak grillé, sel de mer Maldon et aïoli au raifort

TARTARE CÉSAR

Tartare de bœuf AAA Angus servi avec une vinaigrette César maison, des morceaux de Parmigiano, des câpres frites, de la confiture de bacon maison, le tout servi sur un croûton au romarin et à l'ail

TARTARE DE TRUFFES ET DE FIGUES

Tartare de bœuf AAA Angus avec morceaux de parmigiana, garni de confiture de figues caramélisées et d'aïoli à la truffe, servi sur un croustillant au parmesan

ROULEAU DE VIANDE FUMÉE

Rouleau de viande fumée classique de Montréal servi avec une sauce à la moutarde fumée

L'AMERICANO

Mini sliders de bœuf servis avec oignon caramélisé, laitue, cheddar vieilli et notre sauce maison secrète

MAC SLIDER AU POULET

Burger croustillant au poulet fermier sur pain pumpernickel, servi avec cornichons et mayonnaise épicée

FEUILLETÉ DE SAUCISSE

Feilleté de saucisse à la merguez servis avec une sauce au miel et à la moutarde

BROCHETTE DE BŒUF CORÉENNE

Brochette de bœuf classique marinée dans une sauce Gochujang avec graines de sésame et de ciboulette

BROCHETTE DE POULET

Brochette de poulet grillé servi avec du tzatziki maison

LE FOIE GRAS

Tarte au foie gras servi avec de la confiture de saison et garnie de sel fumé

CÔTELETTES D'AGNEAU DU QUÉBEC +3

Côtelettes d'agneau du Québec grillées servies avec une sauce chimichurri

MAGRET DE CANARD

Magret de canard cuit sous vide servi sur crostini avec graines de moutarde marinées et confiture d'oignon rouge

MAKI DE FOIE GRAS

Rice, nori and foie gras torched with smoked salt

CARPACCIO DE BŒUF

Filet mignon AAA Aspen Ridge en fines tranches, servi avec des échalotes frites et des graines de sésame assaisonnées d'huile de sésame, de sel de truffe Maldon, sauce yuzu et ponzu et micros de coriandre. Le tout servi sur une cuillère asiatique

 = Végétalien

 = Sans gluten

 = Sans lactose

 = Livraison sans chef



Repas assis

entrées

SALADE D'AUTOMNE

Salade de betteraves ancestrales, radicchio, chou toscane, menthe fraîche, basilic, graines de citrouille grillées, raisins rouges et vinaigrette à la moutarde au miel
Ajouter un fromage chèvre chaud flambé +4\$
Ajouter un croustillant de chèvre chaud aux noix +7\$

SALADE ARC-EN-CIEL

Bette à cardes arc-en-ciel, betteraves Chioggia, radis, fenouil, oranges, herbes fraîches et vinaigrette au champagne et à l'estragon

SALADE ITALIENNE

Tomates cerises semi-séchées, tomates séchées, nectarine grillée, bébé gemme romaine, tomates anciennes et finition de mosto cotto

SALADE CÉSAR

Quartier de salade, croûtons à l'ail, bouchées de bacon croustillant, copeaux de parmesan et vinaigrette César maison
Possibilité de retirer les morceaux de bacon

CARPACCIO DE COURGE MUSQUÉE

Courge musquée, graines de moutarde marinées, pépites confites, betteraves Chioggia, radis pastèque agrémentés d'huile d'olive extra vierge

CARPACCIO DE PÉTONCLES +5\$

Pétoncles de la côte est servis leche de tigre, brunoise de mangue et concombre, coriandre, jus de lime frais et vinaigrette au cidre de pomme

SALAD BURRATA +4\$

Burrata québécoise maison servie avec tomates séchées, bébé gemme romaine, nectarine grillée, tomates anciennes et finition de mosto cotto

LOUP DE MER « HALO » +7\$

Crudo de bar servi avec leche de Tigre à base de coco, coriandre, persil, gingembre, ail, mangue, concombre, poivre rose, jus de citron vert

PULPO + 10\$

Pieuvre grillée, pois verts, oignons rouges, tomates cerises, purée de pommes de terre rôties aïoli au safran et fini avec du romarin et de l'huile d'olive à l'ail

CRUDO DE SAUMON +5\$

Crudo de saumon composé d'une tranche de saumon biologique servi avec du caviar tobiko et mjuol, des micro-herbes fraîches, des échalotes marinées, de la crème fraîche, de l'huile d'olive extra vierge et une touche de sauce miso sucrée

TATAKI DE BOEUF +7\$

Filet mignon poêlé tranché finement garni de câpres, copeaux de parmesan, jus de citron et fini avec une touche d'huile d'olive extra vierge

VITELLO TONNATO +5\$

Émincé de veau du Québec servi avec câpres méditerranéennes, persil, jus de citron et fini avec un aïoli au thon
Pour les clients ayant des restrictions, notre chef concoctera une salade du marché de saison !



pâtes

CASARECCE

Crème de champignons sauvages, truffe noire et parmesan

STROZZAPRETI

Vodka rosé alla garnie de chapelure à l'origan et à l'ail

ORRECHIETTE

Petits pois, zeste de citron et pesto salata à la ricotta

MEZZI PACCHERI

Sauce pomodoro et pesto de basilic avec crème de ricotta

TORTELLONI DE JOUES DE BŒUF FARCIES (3 UNITÉS)

Demi-glace et pecorino pepato



plats principaux

Poisson

- › Filet de saumon avec purée de carottes et sauce aux poivrons et olives
- › Loup de mer avec couscous perlé et salsa cruda **+5\$**
- › Miso noir en croûte de cèpes, purée de panais, shiitakes et sauce miso **+6\$**

Végétarien/Végétalien

- › Champignons Portobello servis avec steak de polenta et sauce miso 🌱
- › Steak de chou-fleur avec shiitakes et graines de citrouille 🌱
- › Steak de tofu au miso servi avec purée de céleri-rave
- › Timbales de légumes de saison, sauce pomodoro nappées de salade de cresson

Viande

Choix de purée de pommes de terre rôties à l'ail et au romarin ou purée de pommes de terre

- › Côte de bœuf AAA braisée 36 heures avec jus de cuisson **+5\$**
- › Filet mignon AAA Aspen Ridge 8 oz avec sauce au vin rouge **+10\$**
- › Côtelette de veau de grain du Québec avec porto et réduction demi-glace **+10\$**
- › Jarret d'agneau braisé avec jus de cuisson et gremolata à l'orange (recommandé pour l'automne et l'hiver)
- › Carré d'agneau provençal avec sauce chimichurri **+7\$**
- › Poulet farci aux épinards 🌱 sauce Dijon à la moutarde en grains
- › Magret de canard avec sauce amarena noire

Options for sauce

- › Jus de cuisson
- › Moutarde à grains sauce dijonnaise
- › Sauce Porto
- › Sauce au vin rouge
- › Huile d'olive aux herbes de Toscane
- › Sauce chimichurri



desserts

SORENTO

Tarte au citron et meringue

CHOCOLAT SALÉ

Tarte au chocolat noir, caramel et fleur de sel

BROWNIES SUCCULENTS

Brownies au fudge au chocolat faits avec amour et beaucoup de chocolat

FABULEUX

Parfait amalgame de textures et saveurs chocolatées : biscuit aux noix de Grenoble, praliné croustillant, mousse au chocolat et ganache de chocolat noir

TEMPORAIRE

Le chocolat sous toutes ses coutures. Biscuit au chocolat, mousse de chocolat noir, crèmeux de chocolat au lait et mousse au chocolat blanc. Recouvert de chocolat blond

INCONTOURNABLE +2\$

Intéressant trio fruité-choco-caramel. Duo de mousses au caramel et chocolat, compoté de pommes et poires et biscuit au chocolat

MAMA MIA +2\$

Surprenant par ses saveurs franches et audacieuses. Sablé breton, ganache au citron vert et basilic et mousse aux framboises

TRIP SANS TROIS +2\$

Pour les grands amateurs de chocolat Biscuit au chocolat sans farine, compoté de framboises, framboises entières et mousse au chocolat, décoré de chocolat noir 70 %

PRUNELLE +3\$

Un gâteau au fromage qui se démarque et. très local! Génoise à la farine de sarrasin, mousse de Brebiole frais (fromage) à la sauge et compoté de quetsches (prunes)



Stations

STATION D'HUÎTRES 12\$ PAR PERSONNE

Choix de trois (3) huîtres fraîches de saison, ouvertes à la commande. Servies avec tabasco et citron, mignonette classique, mignonette estragon et concombre, mignonette fruit de la passion

STATION POKE - 9\$ PAR PERSONNE

À emporter : un classique hawaïen fait de riz à sushi cuit à la vapeur, assaisonné de vinaigre de riz maison et de mirin, servi avec votre choix de saumon, de poulet coréen ou de tofu au miso

Accompagnements : Sauce poke, sauce soja et graines de sésame

STATION DE POKE À CONSTRUIRE SOI-MÊME 12\$ PAR PERSONNE

Riz, edamame, ananas, carotte, poivrons, wakame, concombre, laitue, saumon, poulet coréen, tofu miso, sésame, sauce poke, sauce poke sans gluten, sauce soja

STATION TARTARE (CHOIX DE 2)

9\$ par personne pour 50 grammes ou 14\$ par personne pour 90 grammes

› *Tartare de caesar*

Tartare de bœuf Angus AAA servi avec vinaigrette César maison, morceaux de parmesan, câpres frites, confiture de bacon maison, servi sur un croûton au romarin et à l'ail

› *Tartare de truffes et de figues*

Tartare de bœuf Angus AAA, morceaux de parmigiana, confiture de figues caramélisées et aïoli à la truffe, servi sur un croustillant de parmesan

› *Tartare de saumon classique*

Tartare de saumon avec mousse d'avocat, concombre mariné, mangue et sauce aux agrumes

› *Tartare de betterave (végétarien)*

Betterave Heirloom, vinaigre de vin rouge, piments forts, servi sur un crostini maison





STATION DE CEVICHE 15\$ PAR PERSONNE

- › Ceviche de pétoncle servi avec du jus de ponzu et du jus de lime fraîchement pressé, échalotes et fenouil marinés, coriandre, poivre rose servi sur un coquillage
- › Ceviche de poisson blanc, coriandre, jus de citron vert, poivre rose
- › Ceviche de légumes au maïs et au poivron rouge, coriandre et jus de citron vert

Servez votre ceviche dans une demi noix de coco ! +4\$

STATION MARCHÉ JEAN-TALON - 15\$ PAR PERSONNE

Choix de 9 ingrédients

- › Assortiment de laitues du marché, chou rouge, tomates cerises, concombre, carottes râpées, betteraves, maïs, poivron, feta, fromage de chèvre, chips pita, pois chiches au sumac, graines de tournesol, quinoa, canneberges séchées, abricots séchés, noix caramélisées, pacanes caramélisées.

Vinaigrettes : Champagne, César, Grenade

STATION SANTÉ ET CIE - 15\$ PAR PERSONNE

- › Coupes de crudités servies avec du houmous au poivre fait maison
 - › Salade de couscous israélien à base de céleri, carottes, oignons, raisins secs, herbes fraîches
 - › Salade de bette à carde arc-en-ciel, fenouil, oranges, herbes fraîches, vinaigrette au champagne et à l'estragon
 - › Salade de fattoush à base de radis, tomates, laitue et concombres
 - › Salade de thon servie avec une salade de pâtes en ruban faite de pois verts, maïs, carottes et poivrons
-

STATION DE SANDWICHS - 10\$ PAR PERSONNE

Choix de 2 sandwichs (1,5 par personne)

- › Sandwich porchetta servi avec jardinière et salsa verde (panini pressé)
 - › Sandwich Reuben fait de pain brioché beurré, servi avec de la viande fumée classique de Montréal et du fromage provolone fondu, le tout agrémenté de notre sauce Reuben crémeuse (panini pressé)
 - › Sandwich au poulet portugais grillé Piri Piri, servi avec des oignons rouges et de la mayonnaise épicée
 - › Sandwich aux légumes fait d'aubergines et de poivrons rôtis
- Servi avec des chips au sel de mer et un bar à moutarde (3 types)*



GRAZING STATION - 18\$ PAR PERSONNE

Offrez à vos sens un éventail de créations élaborées par des experts. Un festin de fromages gastronomiques disposés avec art (bric, Beemster, porto Guinness, parmesan, Manchego, nœuds de bison), de fruits frais, de charcuterie, de fruits secs, d'un assortiment de noix, de pain frais et d'un assortiment de craquelins

STATION SUSHI - 18\$ PAR PERSONNE

6 par personne

- › Assortiment de sushis, nigiris et makis frais préparés par notre chef
Accompagnements : wasabi, gingembre, sauce soja et tamarin sans gluten
Ajoutez un chef sushi derrière votre station + 250\$!
-

STATION GENERAL TAO - 12\$ PAR PERSONNE

- › General tao fait maison servi avec du riz et des oignons verts
Accompagnements : oignons verts, graines de sésame
Tao général au tofu disponible sur demande
-

STATION DUMPLING - 9\$ PAR PERSONNE

Dumpling de poulet et coriandre servie avec une sauce épicée (6)
Dumpling de légumes servie avec une sauce soja samba sucrée et des graines de sésame noir (3)

STATION RAMEN - 12\$ PAR PERSONNE

Bouillon miso versé à la commande sur un assortiment de ramen classiques, tous servis avec nori, champignons enoki, oeuf mariné et nouilles classiques

- › *Porc*
Porc katsu avec chou nappa
- › *Poulet*
Poulet mariné et grillé avec kim chi maison
- › *Tofu Bulgogi*
Tofu classique grillé au bulgogi

Accompagnements : chips de nori, échalotes frites, sauce soja, sauce tamarin sans gluten.

STATION PAELLA - 14\$ PAR PERSONNE

Paella Valenciana à base de piperade espagnole, crevettes, moules, palourdes, chorizo, riz bomba, poireaux, pois verts, citron.

Option végétarienne : Paella de légumes du marché fermier avec poireaux, fenouil caramélisé, tomates en cloque et citron



STATION SATAY GRILLÉ - 12\$ PAR PERSONNE

(2 brochettes par personne)

Toutes les brochettes sont servies avec une salade de carottes et de daikon

- › Brochette de bœuf coréen mariné à la sauce Gochujang
- › Brochette de porc barbecue
- › Brochette de poulet grillé servie avec tzatziki au yogourt fait maison

SLIDERS STATION - 12\$ PAR PERSONNE - CHOIX DE 2 :

Surclassement pour un slider complet + 4\$ (75 grammes)

- › *Boeuf Classique*
Petit pain brioché, galette de paleron et de côtes courtes, cheddar fumé vieilli, bacon, aïoli
- › *Agneau du Moyen-Orient*
Galette d'agneau, glaçage à la mélasse de grenade, fromage de chèvre, yaourt à la harissa, radis mariné
- › *Poulet Frit*
Cuisses de poulet frites au babeurre, micro salade, miel infusé au sambal, aïoli au citron
- › *Porc effiloché fumé*
Petit pain brioché, chou rouge et carottes marinés, porc effiloché fumé, aïoli au chipotle
- › *Aubergines grillées et poivrons rôtis (végétarien)*
Aubergines à la harissa, poivrons rouges rôtis, roquette, glaçage balsamique.

Bar à sauces servi avec salade de chou crémeuse maison et cornichons à l'aneth
Mayonnaise épicée, ketchup, moutarde, mayonnaise classique, sauce barbecue
Ajouter un bar à chips au sel de mer de l'Himalaya + 3\$.
Ajoutez un bar à frites gaufrées + 5\$.

STATION DE PÂTES - 12\$ PAR PERSONNE

Choix de 2 types de pâtes parmi les suivantes :

- › *Casarecce*
Crème de champignons sauvages, truffe noire et parmesan
- › *Strozzapreti*
Rosé alla vodka garni d'origan et de chapelure à l'ail
- › *Orrechiette*
Pois verts, zeste de citron et ricotta salata au pesto
- › *Mezzi Paccheri*
Sauce pomodoro et pesto au basilic, avec une crème de ricotta

STATION DE RAVIOLIS - 15\$ PAR PERSONNE

- › Raviolis à la ricotta maison servis avec du citron, du beurre, de la sauge et des pois verts
- › Raviolis de joues de bœuf farcies, servis avec une demi-glace et des copeaux de pecorino pepato



STATION DE TACO - 12\$ PAR PERSONNE

2 tacos de farine à carapace molle par personne servis avec votre choix de steak de palette grillé (+2\$), cuisses de poulet grillées, porc effiloché style Carnitas, crevettes Matane, poisson blanc ou patate douce servis avec des croustilles de tortilla

Bar à sauces chaudes – assortiment de 6 types de sauces chaudes

Bar à condiments : Picco de Gallo, salsa, salsa verde, salsa macha, crème aigre, salade de coriandre, ananas grillé

Option sans gluten disponible sur demande

STATION KEBAB - 16\$ PAR PERSONNE

Brochette de bœuf, d'agneau ou de poulet (2 par personne) servie avec salade fattoush faite de radis, de tomates, de laitue et de concombres et salade taboulé composée de persil, tomates, oignons et citron.

Bar à sauces : houmous, aïoli à l'ail, baba ghanoush

STATION DE RISOTTO - 15\$ PAR PERSONNE

Choix d'un des plats suivants servis dans une roue de parmesan :

- › Risotto aux champignons et à la truffe
- › Risotto aux carottes et au mascarpone
- › Risotto au citron et aux pois verts

STATION DE PETITS PAINS BAO - 14\$ PAR PERSONNE

Bun bao à la vapeur (2 par personne) servi avec de la poitrine de porc glacée, salade de chou mariné et sauce soja sucrée

STATION GASPÉSIE - 19\$ PAR PERSONNE

Rouleau de crevettes et de homard, salade boston, céleri et

salade de chou aux herbes fraîches avec chips de pommes de terre salées.

STATION MAC ET FROMAGE - 12\$ PAR PERSONNE

Béchamel classique au gruyère et au cheddar blanc vieilli, servie avec 3 garnitures au choix.

- › Crumble au bacon
- › Marmelade d'oignons
- › Jalapeño mariné
- › Huile de truffe
- › Huile de piment
- › Chutney maison





STATION MAC ET FROMAGE - 12\$ PAR PERSONNE

Macaroni fromage classique fait de béchamel et gruyère, mozzarella, garni de chapelure maison et servi avec nos petits "twists" société

Choix de deux (2)

- › *La "Main "*
Viande fumée maison, cheddar fort, oignons caramélisés Parmentier
Poireaux confits, pancetta maison, fromage brie
 - › *L'alba*
Truffe, parmesan, champignons sauvages
 - › *"Big mac"*
Sauce spéciale, viande hachée, cheddar
 - › *Le gros jambon*
Jambon fumé et braisé maison, cornichon, érable et lardons
 - › *Galvaude*
Petit pois, poulet rôti
 - › *Homard*
Homard du québec, mornay à la bisque, cerfeuil +5 \$
-



STATION DE POUTINE - 12\$ PAR PERSONNE (CHOIX DE 1)

- › *Poutine classique*
Fromage français en grains, frites maison et sauce brune classique.
- › *Poutine Grecque*
Feta, tzatziki, herbes fraîches.
- › *Poutine Big Mac*
Sauce spéciale, viande hachée et cheddar
- › *Poutine au homard +4\$*
Homard du Québec, style bisque de Mornay, cerfeuil
- › *Poutine au foie gras +4\$*
Sauce au foie gras, fromage en grains, copeaux de foie gras



STATION DE CÔTELETTES D'AGNEAU - 16\$ PAR PERSONNE

Côtelettes d'agneau du Québec (2 par personne) marinées aux herbes fraîches et à l'ail confit, tranchées et servies avec salsa verte, yogourt maison

STATION DE FILET MIGNON - 20\$ PAR PERSONNE

(60 grammes par personne)

Filet mignon AAA, saisi et servi à point, avec pommes de terre écrasées rôties et sauce au vin rouge

STATION TOMAHAWK - 28\$ PAR PERSONNE

Steak Tomahawk suspendu et flambé par le chef derrière la station !

CRÉEZ VOTRE PROPRE STATION DE FRUITS DE MER 2 CHOIX = 20\$ PAR PERSONNE

Ajouter un choix supplémentaire + 7

› *Loup de mer HALO*

Crudo de bar servi avec du leche de Tigre fait de coco, coriandre, persil, gingembre, ail, mangue, concombre, poivre rose, jus de lime.

› *Carpaccio de pétoncles*

Pétoncles de la côte Est servis avec du leche de tigre, une brunoise de mangue et de concombre, de la coriandre, du jus de citron vert frais et une vinaigrette au cidre de pomme

› *Huîtres Fraîches*

Huîtres fraîchement écaillées avec des variétés de saison, servies sur glace avec un trio de mignonnettes de saison, tabasco et citron

› *Pulpo*

Pieuvre grillée, pois verts, oignons rouges, tomates cerises, pommes de terre rôties écrasées, aioli au safran et huile d'olive au romarin et à l'ail

› *Crevettes papillon géantes*

servies avec une sauce maison à l'ail, au citron et au beurre

› *Queue de homard – Prix du marché*

Sauce au citron et au beurre à l'ail

Tous les articles sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité





station desserts

STATION DE BOMBOLONI - 8\$ PAR PERSONNE

Un délice italien classique, fraîchement cuit et farci sur commande avec votre choix de garniture.

Choix de garnitures : Crème pâtissière classique, chocolat, dulce de leche ou compote de fruits de saison.

STATION DE GELATO - 10\$ PAR PERSONNE

Gelato italien fait maison et préparé avec beaucoup d'amour ! Choix de 4 : saveurs : noisette, pistache, chocolat, vanille, framboise, citron et mangue.

STATION RUSTIQUE - 15\$ PAR PERSONNE

Suçon de gâteau à la vanille

Brownies au triple fudge

Verrine de gâteau au fromage

Tarte au citron et meringue de Sorrento

Assortiment de biscuits maison

Cupcakes au caramel et red velvet

Mousse au chocolat noir, caramel et fleur de sel

Verrine de tiramisu classique au mascarpone fouetté, café, biscuit de Savoie, cacao

STATION DE FRUITS - 12\$ PAR PERSONNE

Assortiment de fruits frais de saison prêts à être savourés !

STATION DE CHOCOLAT - 15\$ PAR PERSONNE

Donnez à vos invités la chance de montrer leur côté artistique avec cette station de peinture et d'éclatement du chocolat ! Accompagné de 4 différentes couleurs de peinture comestible, montrez votre art à travers le chocolat !

MUR DE BEIGNES + 6\$ PAR BEIGNE + LOCATION DU MUR

Assortiment de beignes incluant bleuets au chocolat noir, sucre à la cannelle, Oreo, noix de coco, Nutella à la banane, London fog, pâte à biscuits et orange sanguine à la pistache.

BAR À CANNOLI - 9\$ PAR PERSONNE

Saveurs : Zeste d'orange, ricotta, Nutella, pépites de chocolat et pistache.

à la carte

SNACKS SALÉS PASSÉS - 7\$ CHAQUE

› *Sandwich Reuben*

Mini pain brioché beurré servi avec de la viande fumée classique de Montréal et du fromage provolone fondu, le tout fini avec notre sauce Reuben crémeuse.

› *Poutine classique*

Fromage français en grains, frites maison et sauce brune classique

› *Sliders au bœuf*

Rouleau brioché, galette de paleron et de short rib, cheddar fumé vieilli, bacon, aïoli

› *Fromage grillé*

Gouda, oignon caramélisé, graines de moutarde marinées maison, le tout pressé ensemble

› *Tacos*

Tacos de farine par personne servis avec votre choix de hanger steak grillé (+2\$), cuisses de poulet grillées, porc effiloché style Carnitas, crevettes Matane, poisson blanc ou patates douces.

› *Sandwich à la porchetta*

Sandwich à la porchetta servi avec jardinière et salsa verde (panini pressé)

BOUCHÉES SUCRÉES - 5\$ CHAQUE

Cannolis ricotta maison (saveur au choix)

Natas portugais à l'érable

Bar à s'mores

Beignets

Sandwich à la crème glacée (nécessite un congélateur sur place) Oreos frits

(nécessite une friteuse sur place) Barre Mars frite (nécessite une friteuse sur place)

options bar

SERVICE BAR OUVERT RÉGULIER

45\$ par personne

SPIRITUEUX

- › Ketel One
- › Tanqueray
- › Captain Morgan (blanc + épicé)
- › Tequila 1800 Silver
- › Crown Royal
- › Jack Daniels
- › Johnnie Walker Red
- › The Busker Triple Cask Triple
- › Smooth Blended Malt
- › Campari
- › Aperol
- › Martini Rosso
- › Martini Bianco
- › Disaronno Amaretto
- › Triple Sec

VIN

Rouge : Three Thieves Cabernet,

Sauvignon California

Blanc : Three Thieves Pinot Grigio,
Californie

BIERE

Bière domestique

SERVICE BAR OUVERT PREMIUM

55\$ par personne

SPIRITUEUX

- › Belvedere
- › Tanqueray 10
- › Captain Morgan (blanc + épicé)
- › Tequila 1800 Reposado
- › Bulleit
- › Johnnie Walker Black
- › The Busker Triple Cask Triple
- › Smooth Blended Malt
- › Glenlivet 12
- › Gautier V.S.
- › Poli Bassano Grappa
- › Campari
- › Aperol
- › Martini Rosso
- › Martini Bianco
- › Disaronno Amaretto
- › Triple Sec

SERVICE DE VINS PENDANT LE DÎNER

Rouge : Three Thieves Cabernet,

Sauvignon California

Blanc : Trois voleurs Pinot Grigio, Californie

BIERE

Heineken, Moretti



FORFAIT CLASSIQUE

7\$ par personne

- › Coca
- › Coca light
- › Ginger ale
- › 7up
- › Soda
- › Tonic
- › Jus d'orange
- › Jus de canneberge
- › Jus d'ananas
- › Citron et lime

FORFAIT PROLONGÉ

9\$ par personne

- › Coca
- › Coca light
- › Ginger ale
- › 7up
- › Soda
- › Tonic
- › Jus d'orange
- › Jus de canneberge
- › Jus d'ananas
- › Citron et lime
- › Garnitures
(pour 2 cocktails spéciaux au choix)
- › 2 sirops au choix
- › Urne à eau avec de l'eau aromatisée

AFFOGATO AVEC STATION DE NESPRESSO

9\$ PAR PERSONNE (ÉQUIPEMENT INCLUS)

Espresso sur gelato à la vanille servi avec un biscotti

POSTE DE BARISTA À PARTIR DE 1500\$

(PRIX BASÉ SUR LA TAILLE DU GROUPE,
L'HEURE ET LE LIEU DE L'ÉVÉNEMENT)

Capuccino, café au lait, espresso avec options de lait ordinaire, crème et lait d'amande.



Locations

600\$ PAR STATION incluant tout le décor et les accessoires,
le menu imprimé, une table de 6 pieds avec une nappe noire

Assiettes et couverts compostables et recyclables

1,25\$ PAR PERSONNE PAR STATION

**UPGRADE VOS STATIONS DE TABLES
À UN BAR EN PLEXI DE 6 PIEDS + 400\$.**

**UPGRADE VOS STATIONS DE TABLES À
UN BAR EN PLEXI DE 12 PIEDS + 700\$.**

**UPGRADE POUR DE VRAIES ASSIETTES
ET COUVERTS
2,25\$ PAR PERSONNE PAR STATION**

*Au plaisir
de vous servir.*

SOCIÉTÉ
TRAITEUR
∞

SOCIÉTÉ TRAITEUR | info@societetraiteur.com | T. 514.535.0150 | societetraiteur.com