



# SOCIÉTÉ

TRAITEUR



## COCKTAIL DÎNATOIRE

60\$ (12 bouchées + 2 tapas)

80\$ (14 bouchées + 2 stations)

## À LA CARTE

50\$ la douzaine

## *Canapés*

### Caviar

Blini au caviar, crème fraîche et aneth

### Agneau + \$2

Agneau du Québec, salsa verte et pomme grenade

### Crabe

Croquette de crabe, aïoli de maïs et cerfeuil

### Le “Dumpling” Végétalien

Ravioli végétalien aux champignons sauvages et coriandre  
servi avec une sauce de coco et de cajou

### Americano - Burger

Agneau du Québec, servi avec une compote d'oignons caramélisés,  
vieux Cheddar et notre fameuse sauce maison secrète





**SOCIÉTÉ**  
TRAITEUR  
∞

Satay de boeuf

Boeuf mariné aux herbes, miso, poires asiatiques, tamarin et crème aux sésames

Eggroll Montréal

Mini eggroll mariné à partir de notre smoked meat maison, oignons et moutarde fumée

Mini coquille

Coquille St-Jacques, pétoncles, purée de pommes de terre, fromage de Gruyère

Mac and Cheese

Boulette de Mac & Ball, composée d'un mélange de fromage Cheddar, provolone et mozzarella, aïoli épicée

Arancini

Arancini aux champignons sauvages, aïoli à la truffe

Gravlax Nordique

Gravlax de saumon, marinade festive aux épices, pain de seigle et crème à l'aneth

Les couteaux de mer + \$1

Couteau de mer à la crème et aïoli au citron, herbes fraîches

Bao Bun au Canard

Bao au canard pékinois, 5 épices, salade de choux et coriandre fraîche





# SOCIÉTÉ

TRAITEUR



## Fondue Parmesan

Fondue Parmesan en croûte Panko, sauce classique aux tomates épicées

## Huîtres

Vinaigrette au champagne et poivre rose

## Thon Asie

Thon, sauce « Unagi » servi sur un savoureux croustillant aux crevettes

## Le Burger végétalien

Mini burger végétalien, pain brioche, champignons et poix chiche,  
Sauce béchamel végétalienne

## Mini tourtière traditionnelle

Mini tourtière du temps des fêtes

## Verrine de foie gras

Foie gras de canard en verrine avec une gelée de poires

## Verrine de potage festif

Shooter de courges musquées et pommes du verger

## Canapés desserts

Natas à l'érable

Cupcake Red Velvet

Mini Cheesecake





# SOCIÉTÉ

TRAITEUR



## *Tapas*

### Cavatelli

Cavatelli aux champignons sauvages, truffe noire et parmesan

### Mini Lasagne

Classique, sauce aux tomates et mozzarella et provolone, béchamel aux fruits de mer

### Agnolotti à la courge musquée

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

### Dinde

Poitrine de dinde rôtie en tranche

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

Sauce classique de canneberges des Chaudière-Appalaches

### Bœuf Wellington

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

### Canard effiloché du Lac Brome

Sauce aux cerises noires

Servi sur mousseline de courges hivernales du Québec





**SOCIÉTÉ**  
TRAITEUR  
∞

*Tapas*

Poutine

Poutine de pommes de terre rôties  
Galvaude à la dinde réinventée

Tacos

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

Smoked Meat Reubens

Smoked meat et fromage fondant, servi chaud  
Salade de chou, cornichons

Cône antipasto

Rosette de salami, fromages du Québec, olives

