

Notre table Septembre 2021- Septembre 2022

Les entrées

Ajouter 3.50\$ à votre table d'hôte

Calmars frits à la crème sûre et lime

Biscotti à l'effiloché de canard et parmesan

**Millefeuille croustillant au saumon fumé
et crémeuse à l'avocat**

**Coupe de salade aux légumes & sa vinaigrette
pamplemousse et fraise**

**Verrine de pommes, bleuets, fêta et bacon
à l'émulsion d'érable**

Tourte des fêtes

(de novembre 2021 à janvier 2022)

Les soupes

1 choix inclus avec tous nos plats principaux

Soupe de fenouil et céleri aux poivrons rouges

Velouté de betteraves et garniture aux poires

Crème d'épinards et son flotteur de mozzarella

**Velouté de panais et crème fouettée
à l'érable et oignon**

**Crème de carottes, courges et patates douces
à l'oignon frit**

Les accompagnements*

2 accompagnements au choix inclus

**Gratin dauphinois, riz du moment,
salade de verdure ou mélange de légumes**

Les desserts

1 choix inclus avec tous nos plats principaux
(exclusion des gâteaux de mariage)

Cornet au chocolat & sa garniture

Estival fraise-citron et basilic

Casse-noisette

Étagé orange et chocolat

Pavlova

(extra de 1.75\$)

Bûche moderne cerise et pistache

(de novembre 2021 à janvier 2022)

Les plats principaux

1 même choix pour tous,
possibilité de deux plats principaux (extra de 3.00\$)

**Volaille farcie à l'italienne &
sa vinaigrette aux tomates chaudes***

**Longe de porc &
sa tombée de poireaux et poivrons rouges ***

**Filet de porc &
sa confiture chaude de cerises et noisettes***

**Brochette de saumon à l'érable &
sa sauce à l'érable***

**Duo de volaille fraîche et confite aux camerises*
(extra de 5\$)**

**Médaille de bœuf au chèvre et saucisse cheddar*
(extra de 7\$)**

**Côte de bœuf au jus & sa sauce au poivre*
(extra de 9\$)**

**Filet mignon de boeuf & sa sauce au poivre*
(extra de 9\$)**

**Filet de veau au prosciutto &
sa sauce aux fines herbes* (extra de 10\$)**

**Cuisse de canard & sa demi-glace*
(extra de 9\$)**

**Flambée de porc Turlo mariné servie avec riz aux
légumes, salade du moment et 3 trempettes
(extra de 9\$)**

**Fondue chinoise (1/2 livre de bœuf) servie avec
riz, salade jardinière, crudités et 3 trempettes
(extra de 2.25\$)**

30 à 49 adultes - 35.00\$

50 à 99 adultes - 30.00\$

100 à 149 adultes - 28.00\$

150 à 199 adultes - 26.50\$

200 adultes et plus - 25.50\$

Notre méchoui Septembre 2021- Septembre 2022

L'entrée, s'il y a lieu, la soupe et le dessert sont servis aux tables.

Le plat principal est en formule de table à buffet.

Les entrées

Ajouter 3.50\$ à votre table d'hôte

Calmars frits à la crème sûre et lime

Biscotti à l'effiloché de canard et parmesan

**Millefeuille croustillant au saumon fumé
et crémeuse à l'avocat**

**Coupe de salade aux légumes d'été &
sa vinaigrette pamplemousse et fraise**

**Verrine de pommes, bleuets, fêta et bacon
à l'émulsion d'érable**

Tourte des fêtes

(de novembre 2021 à janvier 2022)

Les soupes

1 choix inclus avec tous nos plats principaux

Soupe de fenouil et céleri aux poivrons rouges

Velouté de betteraves et garniture aux poires

Crème d'épinards et son flotteur de mozzarella

**Velouté de panais et crème fouettée
à l'érable et oignon**

**Crème de carottes, courges et patates douces
à l'oignon frit**



Les plats principaux

Méchoui porc et bœuf

Méchoui porc, bœuf et agneau (extra de 3\$)

Méchoui porc, bœuf et dinde (extra de 3\$)

Les accompagnements

**Sauce au poivre, sauce aux fruits exotiques,
gelée de menthe (si agneau),
pomme de terre au four assaisonnée**

3 accompagnements à votre choix:

**Légumes de saison (chauds), salade de chou,
salade verte, salade de carottes, salade de
macaroni, salade de fusilli, salade de betteraves,
salade de légumineuses, salade de couscous,
salade de quinoa, salade grecque**

Les desserts

1 choix inclus avec tous nos plats principaux
(exclusion des gâteaux de mariage)

Cornet au chocolat & sa garniture

Estival fraise-citron et basilic

Casse-noisette

Étagé orange et chocolat

Pavlova

(extra de 1.75\$)

Bûche moderne cerise et pistache

(de novembre 2021 à janvier 2022)

30 à 49 adultes - 35.00\$

50 à 99 adultes - 30.00\$

100 à 149 adultes - 28.00\$

150 à 199 adultes - 26.50\$

200 adultes et plus - 25.50\$

Pour un méchoui servi à l'assiette, prévoir un extra de 3.50\$/personne. À ce moment, il vous faudra choisir uniquement une sauce et deux accompagnements.



Service de traiteur

Notre menu spécial sur semaine Sept 2021 à Sept 2022

DISPONIBLE DU DIMANCHE AU VENDREDI MIDI

Les entrées

Ajouter 3.25\$ à votre repas

Mini vol-au-vent aux légumes

Bruschetta maison

Terrine maison

Les soupes

1 choix inclus avec tous nos plats principaux

Potage aux légumes

Velouté de panais

Soupe aux légumes

Les plats principaux

1 même choix pour tous

Suprême de volaille & sa sauce aux fruits exotiques

Coq au porc & sa sauce au poivre

Longe de porc & sa sauce aux fruits exotiques

Rosbif & sa sauce brune

Les accompagnements

2 accompagnements au choix inclus

Pomme de terre purée, riz, pomme de terre au four, salade de verdure ou mélange de légumes

Les desserts

1 choix inclus avec tous nos plats principaux

Gâteau au chocolat

Gâteau aux carottes

Bûche traditionnel

(de novembre 2021 à janvier 2022)

30 à 49 adultes - 32.00\$

50 à 99 adultes - 26.00\$

100 à 149 adultes - 25.00\$

150 à 199 adultes - 24.00\$

200 adultes et plus - 23.00\$

418 882-5994
418 228-1464



bmservicedetraiteur.com

Les petits plus pour faire plaisir

Les bouchées

3 bouchées au choix, servies en formule cocktail dînatoire avant le repas

Roulade de saumon fumé et bleuet
Mousse de crevettes sur pâte feuilletée
Salami et duo d'olives à la crème
Terrine sur croûton
Boule de chèvre en croûte de noix
Mini-burger effiloché
- 4.25\$

L'assiette de fromages

Variété de 5 fromages fins déposés au centre de la table tout au long du repas ou avant le dessert
- 6.00\$

Planche de 3 fromages et 3 terrines
- 7.00\$

Le bar à poutine

Poutine avec choix de sauces
(sauce à poutine, BBQ ou italienne) .
Nous facturons au minimum le nombre commandé
45 à 99 poutines - 8.75\$

100 poutines et plus - 7.00\$

Sur commande de repas, sinon extra de 2\$

Le bar à bonbons

Confection d'un bar à bonbons de 6 variétés - 4.25\$

Gâteau personnalisé

Saveurs disponibles:

Vanille, chocolat, érable, red velvet, marbré

Gâteau de format rectangle en glaçage
Inscription personnalisée sur le gâteau
(inclus dans le prix de la table d'hôte)

Impression comestible disponible (extra de 15\$)

Décoration personnalisée selon votre thématique possible, communiquez nous les détails de ce que vous désirez pour obtenir une soumission.

Gâteau de mariage

Saveurs disponibles:

Vanille, chocolat, érable, red velvet, marbré

Gâteau en fondant à partir de 3.25\$ la portion

Gâteau en crème au beurre à partir de 2.75\$ la portion

Gâteau en glaçage à partir de 2.25\$ la portion

Cupcake en fondant à partir de 3.50\$ chacun

Cupcake en glaçage à partir de 2.50\$ chacun

Pour une soumission juste et détaillée, transmettez nous une photo de ce que vous désirez.

En remplaçant le dessert de la table d'hôte par un gâteau de mariage obtenez gratuitement le coulis.

Les rubans et les figurines sont à la responsabilité du client et doivent être transmis au traiteur 14 jours avant l'événement.

La table sucrée

Confection de la table selon vos préférences et les couleurs que vous désirez.

3 bouchées par personne. 5 choix parmi
Verrine, macaron, mini cup cake, truffe, popcake, biscuit
- 4.75\$

Les accessoires de décoration de la table sont à la responsabilité du client.

Nos politiques

La gestion des restrictions alimentaires

Nous adaptons, sans frais, au besoin et dans la mesure du possible, notre menu pour les personnes ayant des restrictions particulières (intolérance, allergie, végétarien, végétalien). Il est important d'être **informé 7 jours à l'avance des restrictions alimentaires** ainsi que du nom et numéro de table de la personne dans la mesure du possible.

Par contre, veuillez prendre note qu'étant donné que nous sommes dans une cuisine commerciale, bien que nous faisons tout ce qui est en notre possible, nous ne pouvons assurer qu'il n'y ait aucune trace de contact avec des substances allergènes dans nos produits.

Repas sans gluten et sans lactose

Salade du chef

Soupe aux légumes

Viande sélectionnée et sauce sans gluten/lactose

Dessert sans allergène



Repas végétarien

Salade du chef

Soupe aux légumes

Pâtes du chef aux légumes grillés, pesto et tofu

Dessert sélectionné



Les enfants

Tous nos repas sont gratuits pour le 0-4 ans.

Pour les 5-10 ans, rabais de 50% du prix indiqué.

Ce que notre prix inclus

Vaisselle de porcelaine et coutellerie

Le service du café, thé et tisane

Pain, biscuit soda et beurre

Le service aux tables du repas

Frais de service

Ce qui est possible de louer

Verrerie

(coupe à vin, verre à eau & pichet, flûte à champagne) -
0.55\$ par item

Nappe en tissu

(blanche 85X85 ou 54X120, noire 85X85)
- 7\$

Serviette de table en tissu

(blanche ou noire) - 1.25\$

Les essentiels à savoir

Confirmation du nombre de convives, du menu et de l'heure du repas 14 jours avant l'évènement

Aucune diminution ou augmentation du nombre de couverts ne sera acceptée moins de 72h avant l'évènement.

Nos prix sont taxes en sus. Les frais de service sont inclus.

Les frais de service incluent un service continu pour le repas à partir de l'heure prévue.

Une pause cumulable de 15 minutes est tolérée avant d'effectuer une charge.

Pour toute interruption du service, des frais supplémentaires seront facturés au tarif horaire de 35\$/heure/employé présent.

Tous les prix sujet à changement sans préavis en cas de hausses de prix chez nos fournisseurs

La liste de prix est normalement valable de septembre 2021 à Septembre 2022