



SERVICE TRAITEUR  
LA CUISINE COLLECTIVE HOCHELAGA-MAISONNEUVE

## *Menus événementiel*

***Pour commander***

Appelez au (514) 529-0789 poste 1  
Par courriel à : [coordination@lacchm.com](mailto:coordination@lacchm.com)

3568 Rue Adam, Montréal, QC. H1W 1Y9 / Tel: 514 529-0789 Fax: 514-529-1186 / [www.lacchm.com](http://www.lacchm.com)



## REPAS À L'ASSIETTE

### COMPOSEZ VOTRE MENU

#### Mise en bouche 3.50\$

Cuillère de crevettes nordiques, lime, coriandre,  
croûtons frits au beurre fumé

Ou

Biseau de concombre, salade d'edamames et yogourt

\*\*\*\*

#### Soupe 5.00\$

Crème de légumes racines à l'érable

Ou

Velouté de tomates au romarin de nos jardins

Ou

Crème de carotte au cumin

\*\*\*\*

#### Entrée 5.00\$

Crabe cake, mayo au pesto

Ou

Farandole de mesclun et copeaux de parmesan,  
vinaigrette balsamique à l'échalote

Ou

Salade de tomates cerises et haricots,  
saupoudrée d'amandes effilées rôties

Ou

Salade de betteraves en rondelles et  
segments d'oranges sur roquette

\*\*\*\*

#### Plat 21.00\$

*(Accompagnement de deux légumes du moment)*

Joue de bœuf braisée

Ou

Souris d'agneau dans son jus

Ou

Pavé de saumon et crème d'aneth

\*\*\*\*

#### Assiette de 2 fromages du pays 4.00\$

\*\*\*\*

#### Dessert 5.00\$

Douceur au chocolat

Ou

Fraicheur de fruits du moment

LES RESSOURCES MATÉRIELLES, DE BOISSONS ET DE PERSONNELS  
SERONT À ÉTABLIR EN FONCTION DES BESOINS DE VOTRE ÉVÉNEMENT.

## **COCKTAILS**

### **FORFAITS CLÉ-EN-MAIN**

LES PRIX PAR PERSONNE SONT FAITS POUR 50 CONVIVÉS.  
EN BAS DE CE NOMBRE D'INVITÉS LES PRIX SERONT AJUSTÉS  
EN FONCTION DE VOS BESOINS.

#### **L'ÉVÈNEMENT 32.00\$**

6 Bouchées

##### **Bouchées froides**

Duo de mousseline de volaille (abricot/tournesol  
et datte/tandoori)

Ravioli frit au porc effiloché, sauce asiatique

Cuillère de crevettes nordiques, lime, coriandre,  
mangue, croûtons frits au beurre fumé

Champignon mariné, purée de haricots blancs,  
ail confit et chips de betterave

##### **Bouchée chaude**

Arancini au chèvre, compote de tomates caramélisées

##### **Le sucré**

Tartelette au citron meringué

##### **Boissons**

2 verres de vin, Eau minérale

**Personnel de service** : 2 personnes pour 4 heures

**Matériel de service et livraison**

#### **LE PANACHE 39.00 \$**

10 bouchées

##### **Bouchées froides**

Duo de mousseline de volaille (abricot/tournesol  
et datte/tandoori)

Ravioli frit au porc effiloché, sauce asiatique

Cuillère de crevettes nordiques, lime, coriandre,  
mangue, croûtons frits au beurre fumé

Champignon mariné, purée de haricots blancs,  
ail confit et chips de betterave

Pomme de terre grelot, gravlax de saumon,  
crème sûre ciboulette

Brochette de légumes grillés, fromage halloumi  
et miel de nos ruches

##### **Bouchées chaudes**

Feuilleté au bacon, oignons, cheddar fort

Crabe cake, mayo épicée

##### **Les sucrées**

Truffles assorties

Tartelette aux pacanes

##### **Boissons**

2 verres de vin, Eau minérale

**Personnel de service** : 2 personnes pour 4 heures

**Matériel de service et livraison**

#### **L'EXÉCUTIF 46.00 \$**

12 bouchées

##### **Bouchées froides**

Duo de mousseline de volaille (abricot/tournesol  
et datte/tandoori)

Ravioli frit au porc effiloché, sauce asiatique

Cuillère de crevettes nordiques, lime, coriandre,  
mangue, croûtons frits au beurre fumé

Champignon mariné, purée de haricots blancs,  
ail confit et chips de betterave

Pomme de terre grelot, gravlax de saumon,  
crème sûre ciboulette

Brochette de légumes grillés, fromage halloumi  
et miel de nos ruches

##### **Bouchées chaudes**

Feuilleté au bacon, oignons, cheddar fort

Crabe cake, mayo épicée

Arancini au chèvre, compote de tomates caramélisées

##### **Les sucrées**

Truffles assorties

Tartelette aux pacanes

Éclair à l'érable

##### **Boissons**

2 verres de vin, Eau minérale

**Personnel de service** : 3 personnes pour 4 heures

**Matériel de service et livraison**