



SERVICE TRAITEUR
LA CUISINE COLLECTIVE HOCHELAGA-MAISONNEUVE

Menus événementiel

Pour commander

Appelez au (514) 529-0789 poste 1

Par courriel à : coordination@lacchm.com

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



REPAS À L'ASSIETTE

COMPOSEZ VOTRE MENU

Mise en bouche 2.50\$

Verrine de crevettes nordiques, limette et crème sure

Ou

Bavaroise de poivrons, croquant de Parmesan en verrine

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 ÉVÈNEMENT.

COCKTAILS

FORFAITS CLÉ-EN-MAIN

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

L'ÉVÈNEMENT 32.00\$

6 Bouchées

Bouchées froides

Effiloché de canard et sa compotée de fruits
Ballotine de volaille farcie aux fruits frais et confits
Verrine de crevettes nordiques, limette et crème sure
Cannelloni de betteraves, chèvre, orange,
et fenouil braisé

Bouchée chaude

Grilled-cheese au vieux cheddar

Le sucré

Sucette chocolat blanc, coco et confit d'agrumes

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

Effiloché de canard et sa compotée de fruits
Ballotine de volaille farcie aux fruits frais et confits
Verrine de crevettes nordiques, limette et crème sure
Gravlax de saumon, crème aigrette
Cannelloni de betteraves, chèvre, orange,
et fenouil braisé

Beignet de courgettes et crème de basilic

Bouchées chaudes

Mini burger de veau, céleri croquant

Accras de poisson, mayo épicée

Les sucrées

Sucette chocolat blanc, coco et confit d'agrumes

Tartelette aux fruits

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

Effiloché de canard et sa compotée de fruits
Ballotine de volaille farcie aux fruits frais et confits
Verrine de crevettes nordiques, limette et crème sure
Gravlax de saumon, crème aigrette
Cannelloni de betteraves, chèvre, orange,
et fenouil braisé

Beignet de courgettes et crème de basilic

Bouchées chaudes

Mini burger de veau, céleri croquant

Accras de poisson, mayo épicée

Grilled cheese au vieux cheddar

Les sucrées

Sucette chocolat blanc, coco et confit d'agrumes

Tartelette aux fruits

Mousse fruits de saison et salpicons

Boissons

2 verres de vin, Eau minérale

Personnel de service : 3 personnes pour 4 heures

Matériel de service et livraison