

2018

Salades

	moins de 15 pers.	15 à 50 pers.	51 pers. et +
Salade verte, miel et Dijon	(2,00\$/pers.)	(1,75\$/pers.)	(1,50\$/pers.)
Salade de fusillis à l'italienne			
Salade de macaronis			
Salade de chou crémeuse			
Salade de légumes marinés, maïs et pois chiches			
Salade de riz niçoise	(2,25\$/pers.)	(2,00\$/pers.)	(1,75\$/pers.)
Salade de vermicelles de riz à la thaïlandaise			
Salade de grelots, érable et Dijon			

Sandwichs de fantaisie (19,20\$ la douz.)

- Wrap poulet, pesto et bacon
- Shish taouk poulet et crème sûre
- Sandwichs en pointes (jambon et oeuf) X 24 pointes
- Baguette viande fumée, sauce dijonnaise
- Wrap effiloché de porc Tex-Mex
- Sandwich végété, légumes grillés et fromage fouetté au basilic
- Sandwich à la salade de thon

Plateau de viandes froides (3 sortes) (2\$ par pers.)

Plateau de crudités (1,25\$ par pers.) (extra humus 0,50\$ par pers.)

Assiette de cheddar (1,25\$ par pers.)

Plateau de fruits frais (2,25\$ par pers.)

Plateau de fromages et terrines (4,00\$ par pers.)

Le Service :

Notre personnel de service souriant et professionnel peut vous permettre de profiter pleinement de votre événement en prenant en charge le déroulement de la soirée. Le tarif par employé : 20\$/h, min. de 3 hrs.

Le Café : Le service du café inclut tous les accessoires, ainsi que les tasses ou les verres.

Moins de 50 pers. - 1,25\$ par pers.
De 50-100 pers. - 1,00\$ par pers.
Plus de 100 pers. - 0,75\$ par pers.

* vraies tasses, 0,35\$ l'unité

Livraisons : Merci de prendre note que si nous devons retourner chercher des choses, il y a des frais supplémentaires. Voici les frais de livraisons simples et celles avec le retour des accessoires.

Chicoutimi : 15\$ (avec retour, 22\$) • St-Fulgence - St-Honoré : 25\$ (avec retour, 40\$)
Jonquière : 25\$ (avec retour, 40\$) • La Baie : 30\$ (avec retour, 45\$) • St-Ambroise : 35\$ (avec retour, 55\$)
St-Bruno : 40\$ (avec retour, 60\$) • Alma : 50\$ (avec retour, 80\$) * Valinouet, 75\$

Pour les destinations non mentionnées, il nous fera plaisir de vous fournir le montant.

Merci de prendre en note que des frais seront chargés pour toute annulation dans les 48 heures précédant votre événement.

Les prix des menus sont sujets à changement. Les taxes ne sont pas incluses dans les prix mentionnés.

AUX
PETITS
IGNONS

Philippe Côté Chef • traiteur



Cocktail
dînatoire

Aux petits oignons - Chef Philippe Côté

2145, rue Roussel, Chicoutimi-Nord G7G 2C4

Tél.: 418-602-3430 cell.: 418-817-6277

Courriel : cote.philippe@videotron.qc.ca www.auxpetitsoignons.ca

Découvrez la formule idéale pour vos événements et réceptions...

Le Cocktail dînatoire

Bouchées froides

(prix à l'unité, une douzaine de bouchées minimum)

12 à 24 pcs. 25 à 50 pcs. 51 pcs. et +

Bruschetta de tomates et mousse pesto et parmesan	(1,50\$)	(1,35\$)	(1,20\$)
Terrine, fromage et confit d'oignons au vin rouge	(1,50\$)	(1,35\$)	(1,20\$)
Rouleau printanier de crevettes citronnées	(1,60\$)	(1,45\$)	(1,30\$)
Rouleau printanier au porc laqué	(1,60\$)	(1,45\$)	(1,30\$)
Croûtons de portobellos grillés et salami hongrois	(1,65\$)	(1,45\$)	(1,25\$)
Médaille de chèvre, canneberges et sirop d'érable	(1,65\$)	(1,45\$)	(1,25\$)
Rillettes de dinde, purée de figues et épinards	(1,65\$)	(1,45\$)	(1,25\$)
Carpaccio de porc et tapenade d'artichauts	(1,65\$)	(1,45\$)	(1,25\$)
Mousse de foie gras, porto et abricots	(1,80\$)	(1,65\$)	(1,50\$)
Antipasti (salami hongrois, tomates cerises, fromage et olives Kalamata)	(1,80\$)	(1,65\$)	(1,50\$)
Tataki de boeuf sur tuile de parmesan	(2,00\$)	(1,85\$)	(1,70\$)

Verrines

Verrine de bruschetta de tomates, mousse pesto et parmesan	(1,60\$)	(1,45\$)	(1,30\$)
Verrine de crevettes, salsa maison et tuile graines de pavot	(2,25\$)	(1,95\$)	(1,75\$)
Verrine de tartare de saumon, câpres et aneth	(2,25\$)	(1,95\$)	(1,75\$)

Cuillères

Cuillère de bruschetta de tomates, mousse pesto et parmesan	(1,60\$)	(1,45\$)	(1,30\$)
Cuillère de canard fumé et légumes à la thaï	(1,75\$)	(1,65\$)	(1,50\$)
Cuillère de crevettes, salsa maison et tuile graines de pavot	(1,80\$)	(1,65\$)	(1,50\$)
Cuillère de tartare de saumon, câpres et aneth	(2,25\$)	(1,95\$)	(1,75\$)

Pour un 5 à 7, un lancement ou même pour souper... le cocktail dînatoire vous permet de découvrir des saveurs et des produits en petites bouchées !

Bouchées chaudes

12 à 24 pcs. 25 à 50 pcs. 51 pcs. et +

Bouchées chaudes

Rouleaux impériaux au porc	(1,60\$)	(1,45\$)	(1,30\$)
Feuilleté de saumon crémeux à la florentine	(1,75\$)	(1,65\$)	(1,50\$)
Profiterole aux champignons, brie et bacon	(1,80\$)	(1,65\$)	(1,50\$)
Brochette de poulet Tex-Mex	(1,80\$)	(1,65\$)	(1,50\$)
Shish taouk au poulet et crème sûre	(1,80\$)	(1,65\$)	(1,50\$)
Satay de boeuf à la sichuanaise	(2,00\$)	(1,85\$)	(1,70\$)

Bouchées sucrées (nous offrons une sélection de desserts sur demande)

Minimum d'une douzaine de chaque sorte de bouchées.

Maximum de 7 sortes différentes de canapés pour un service, que nous pouvons doubler au choix.

Nous fournissons toujours les serviettes de table et si vous le désirez, et de petites assiettes compostables lors des événements. Les verres à eau, flûtes et les coupes à vin sont disponibles à 0,45\$ l'unité.

Le 5 à 7 11\$ par pers.

4 bouchées froides au choix
1 sorte de sandwich au choix
Crudités
1 bouchée sucrée

NO: 2 13\$ par pers.

7 bouchées froides au choix
1 bouchée sucrée

NO: 3 14\$ par pers.

7 bouchées / 6 froides, 1 chaude
1 bouchée sucrée

NO: 4 FORMULE REPAS
22,50\$ par pers.

14 bouchées (7 sortes x 2)
1 bouchée sucrée

NO: 5 FORMULE REPAS 26\$ par pers. 15 bouchées salées
1 bouchée sucrée (10 sortes différentes)