

2020

Salades

	moins de 15 pers.	15 à 50 pers.	51 pers. et +
Salade verte, vinaigrette à l'érable	(2,00\$/pers.)	(1,75\$/pers.)	(1,50\$/pers.)
Salade de farfales, pesto et tomates séchées			
Salade de macaronis			
Salade de chou crémeuse			
Salade de couscous, tomates et persil			
Salade d'orzo, maïs et haricots verts	(2,25\$/pers.)	(2,00\$/pers.)	(1,75\$/pers.)
Salade de vermicelles de riz à la thaïlandaise			
Salade de betteraves au balsamique			

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

- Wrap poulet César
- Sandwich effiloché de porc BBQ
- Baguette viande froides sauce dijonnaise
- Sandwichs en pointes (jambon et oeuf)
- Pains farcis salade de poulet
- Sandwich végété, fromage fouetté et légumes grillés

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 : 25\$/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.

Les verres à eau, les coupes à vin et flûtes sont disponibles à 0,50\$ 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 OIGNONS

Philippe Côté Chef • traiteur



Cocktail dînatoire

Aux petits oignons - Chef Philippe Côté

2145, rue Roussel, Chicoutimi-Nord G7G 2C4

Tél.: 418-602-3430

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

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\$)
Bouchée de philly aux carottes confites et miel	(1,60\$)	(1,45\$)	(1,30\$)
Croûtons de portobellos grillés et salami hongrois	(1,65\$)	(1,45\$)	(1,25\$)
Médaillon de chèvre et compotée de poires	(1,65\$)	(1,45\$)	(1,25\$)
Terrine au cheddar fort sur bâton de pretzel	(1,65\$)	(1,45\$)	(1,25\$)
Antipasti (salami hongrois, tomates cerises, fromage et olives Kalamata)	(1,65\$)	(1,45\$)	(1,25\$)
Salade de tomates et épinards sur chips de saucisson	(1,80\$)	(1,65\$)	(1,50\$)
Confits de canard et dinde, Feta et orange	(1,80\$)	(1,65\$)	(1,50\$)
Bouchée poke bowl (Végé, crevettes, saumon mariné ou poulet)	(1,80\$)	(1,65\$)	(1,50\$)
Carpaccio de boeuf au Xérès et copeaux de parmesan	(1,80\$)	(1,65\$)	(1,50\$)
Bouchée saumon fumé au beurre d'ail noir	(2,00\$)	(1,85\$)	(1,70\$)

Verrines

Verrine de bruschetta de tomates et mousse pesto	(1,65\$)	(1,45\$)	(1,25\$)
Verrine de crevettes à la grecque	(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	(1,80\$)	(1,65\$)	(1,50\$)
Cuillère de crevettes et salsa maison	(1,80\$)	(1,65\$)	(1,50\$)

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.

Bouchées chaudes

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

Bouchées chaudes

Rouleaux impériaux maison	(1,60\$)	(1,45\$)	(1,30\$)
Feuilleté de saumon crémeux à la florentine	(1,80\$)	(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\$)

Bouchées sucrées (au choix)

(1,80\$) (1,65\$) (1,50\$)

Brownie et suprême de mandarines **ou** Verrine caramel, Amarula et mangues

NOUVEAUTÉ Mini entrées (tapas)

Pour ajouter à votre choix de formule cocktail... Des bouchées plus généreuses à essayer !

Boîte chinoise (salade thaï de nouilles, poulet, lime et sésame grillé)

Mini burger de porc effiloché cajun, juliennes de chou et carottes marinées

Baguettine de champignons sautés, brie et salami hongrois

Pilon de poulet fumé et caramélisé, gelée de poivrons rouges

4\$ PAR PORTION

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 salées (7 sortes x 2)
avec 1 bouchée sucrée

NO: 5 FORMULE REPAS 15 bouchées salées
26\$ par pers.

1 bouchée sucrée (10 sortes différentes au total)