Menu

MATIN DU MARIAGE
MORNING OF THE WEDDING

Hors-d'oeuvres

Focaccia au sel de mer, romarin et tomates cerises
35 $ / plateau (environ 30 morceaux)

Focaccia aux tomates
40 $ / plateau (environ 30 morceaux)

Mini-tartelettes à la ricotta et aux champignons
35 $ / douzaine

Mini-quiches aux épinards et fromage suisse
41,25 $ / douzaine

Mini-quiches aux poires caramélisées, Gorgonzola, pancetta et miel
48 $ / douzaine

Bouchées de pâte feuilletée avec compôte de raisins rôtis au balsamique et à la ricotta
66 $ / 2 douzaines

Brochettes Caprese à l'huile d'olive et au basilic (50 morceaux)
65 $ / plateau

Mini-Arancini

Arancini au fromage de chèvre et aux épinards, accompagnés d'un aïoli aux fines herbes
39 $ / 1,5 douzaine

Arancini aux champignons, provola fumée et poireaux caramélisés, accompagnés d'un aïoli aux fines herbes
39 $ / 1,5 douzaine

Arancini à la viande, mozzarella et petits pois, accompagnés de sauce tomate maison
44 $ / 1,5 douzaine

Mini-Frittatas

Frittatas aux tomates cerises, épinards et fromage de chèvre
38,50 $ / douzaine

Frittatas à la saucisse et au fromage
45 $ / douzaine

Frittatas à la pancetta, aux champignons et au Brie
47 $ / douzaine

Plateaux

Mini-crèpes et de petits fruits, accompagnées de sirop d'érable du Québec et de mini-Nutella
84 $ / 2 douzaines

« Bar à gaufres » avec sirop d'érable du Québec, petits fruits, bananes, crème fouettée et Nutella
90 $ pour 15 unités (coupées en 4, soit 60 morceaux)

Gaufres salées au prosciutto cotto, burrata, tomates cerises et pesto
102,50 $ / 2 douzaines

Plateau assorti de viennoiseries
Comprend : mini-croissants, mini-muffins et mini-danoises
165 $ / plateau (environ 20 personnes)

Plateau de fruits de saison avec trempette au yogourt grec
185 $ (pour 20 à 25 personnes)

Plateau assorti de fromages et de fruits, accompagné de noix, fruits séchés, miel et craquelins
215 $ (plateau pour 15 personnes)

Plateau de saumon fumé avec oignons rouges marinés, câpres, citron et fromage à la crème fouetté à l'aneth, accompagné de bagels au sésame Saint-Viateur
225 $ / plateau (pour 15 à 20 personnes)
** Bagels au saumon fumé déjà préparés disponibles sur demande, moyennant un supplément. *
*
Plateau assorti de fromages et de charcuteries, accompagné de raisins, craquelins et pain artisanal
255 $ (plateau pour 15 personnes)

Mini Sandwichs

Vendus par 2 douzaines
Sandwichs de type « tea sandwich » à la salade de poulet aux fines herbes
Peuvent être servis sur croissant
80 $

Mini-sandwichs BLT
(Bacon, laitue, tomates et aïoli à l'ail rôti)
Peuvent être servis sur croissant
80 $

Wraps aux légumes grillés avec fromage de chèvre, roquette et aïoli à la salsa verde
82,50 $

Mini-sandwichs au poulet croustillant avec laitue, tomate et aïoli à la salsa verde
90 $

Mini-sandwichs au prosciutto, tomates et mozzarella
OU
Prosciutto, bocconcini, confiture de figues et roquette
95 $

Mini-sandwichs sur focaccia avec mortadelle, pesto de pistaches, bocconcini et roquette
100 $

Mini-sandwichs au rosbif (cuit à point) avec crème de Gorgonzola, oignons balsamiques et roquette
100 $

Mini-sandwichs à la poire, Taleggio, bresaola et roquette
125 $

Service sur place

Personnel de service / Bar : 25 $ / heure + pourboire minimum de 18 %
Responsable de garder les tables propres et bien rangées, de servir le café et/ou les mimosas (si offerts).
Minimum de 4 heures de service requis.

Personnel de cuisine : 28 $ / heure + pourboire minimum de 18 %
Responsable de l'assemblage des aliments sur place, du réchauffage, du réapprovisionnement des tables, etc.
Minimum de 4 heures de service requis.

Stylisme alimentaire sur place

À partir de 300 $
Installation et démontage de la table, incluant la mise en valeur et le stylisme de votre table à l'aide de vaisselle et de plateaux de service (aucun plastique), en harmonie avec le thème du mariage. Comprend également l'utilisation de verdure et d'accessoires décoratifs.

Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer selon les spécifications florales.
** Possibilité d'utiliser la vaisselle et les accessoires du client pour un tarif réduit. **
Stylisme alimentaire simplifié
À partir de 175 $
Tous les aliments sont disposés de façon artistique sur des plateaux de service transparents ou blancs jetables, et la table est agrémentée de verdure et d'accessoires décoratifs simplifiés.

Location de materiel disponible

Carafe à café
Prépare jusqu'à 100 tasses.
Comprend : café, tasses en papier de 6 oz, lait et crémier, sucre et bâtonnets à mélanger.
À partir de 65 $ + taxes
Le prix varie selon le nombre de tasses.

Réchauds
(Gardent les aliments au chaud)
15 $ + taxes par réchaud, incluant le combustible au butane.
Nappes et linges de table
Variété de couleurs disponibles.
À partir de 15 $.
Vaisselle, ustensiles et assiettes jetables élégants
Supplément de 5 $ par invité.

La location d'assiettes, d'ustensiles et de verres est également disponible.
Veuillez nous indiquer le matériel dont vous aurez besoin ainsi que les quantités afin que nous puissions vous fournir une estimation des coûts la plus précise possible.

Livraison

Les frais de livraison sont établis en fonction de la distance à parcourir ainsi que de lanécessité ou non de revenir récupérer le matériel loué ou les plateaux utilisés pour le stylisme alimentaire.
Veuillez nous fournir votre adresse lors de votre demande de renseignements.

** Tous les prix sont avant taxes. **

Les prix sont sujets à changement sans préavis.
Nous vous encourageons à passer votre commande et à verser un dépôt afin de garantir la date de votre événement ainsi que les prix indiqués.