



MENU PARREIRA

MARIAGE 2017

PARREIRA
TRAITEUR

3734 rue Notre-Dame Ouest, Montréal, Québec, H4C 1P7
Tél : 514 521-4739 / Téléc : 514 521-1302 / info@parreiratraiteur.com

À PARTIR DE 110\$ PAR PERSONNE \ MIN 100 PERSONNES

Menu

Bouchées cocktail (5/pers)

Repas 4 services

Personnel de service

De 15h00 à 3h00AM

Divers

Accessoires de bar, glace et soft drinks

Café, thé et tisane (50 pers)

Matériel du traiteur

Livraison du traiteur

OPTIONS DISPONIBLES

Menu pour enfants

10\$/pers

1 Plat principal

1 Dessert

Menu pour fournisseurs

25\$/pers

1 Entrée de saison

1 Plat principal du jour

Table de minuit

à partir de 6.50\$/pers

Mini-poutine

Mini-smoked meat

Mini-hamburger

Etc...

*Prix établi sur une base minimum de 100 pers et est sujet à changement sans préavis

Cocktail de bienvenue (Choix de 5 bouchées/pers)

Bouchées froides

Blinis aux pommes de terre de terre Yukon Gold, crème fraîche, œufs de tobiko, ciboulette

Blinis au Yukon Gold, chèvre fouetté à la ciboulette, pickle de radis, zeste d'agrumes

Foie gras, confiture de griottes, crumble pain épices, brioche

Pieuvre grillée, poivron rôti, hummus, citron confit

Vitello tonnato, pickles de champignons, émulsions encre de seiche

Huître, purée de citron, mignonette, radis, édamame

Gravlax de saumon, betteraves rôties, noisettes torréfiées, crème fraîche

Tataki de thon, édamame, estragon, pamplemousse et ponzu

Tartare de saumon, œuf de tobiko, kewpie, wakame, sésame grillé

Rillettes de canard, émulsion de moutarde à l'ancienne, cresson, pickles

Bocconcini, salsa verde, tomate cerise, pain noir

Tartelette aux courgettes, émulsion au paprika, coriandre

Beurre de chou fleur, pleurotes, haricots verts, amandes grillées

Bouchées chaudes

Croquette de porc BBQ, sauce BBQ, julienne de pomme de terre

Acras de morue, émulsion à la moutarde

Crevette panko, mayonnaise épicée, zeste de lime

Ris de veau Général Tao, purée d'oignon doux, sésames grillés, échalote verte

Mini burger de bœuf, compote d'oignons, mayonnaise d'estragon

Arrancini aux champignons sauvages, crème d'ail doux

Huître bbq, épinard, beurre bbq

Risotto à l'estragon, betterave mariné

MENU

Entrées froides

Tataki de boeuf, daikon, radis, champignons grillés, émulsion de gingembre, cheveux d'ange de patate douce, wakame

Gravlax de saumon, purée de Chioggia, betteraves rôties, crème sûre, émulsion de moutarde

Mousse de foie de volaille, croûtons grillés, coings, gelée de coing, crumble de pain d'épices

Betteraves rôties, crumble de pain noir, chèvre, pickles de radis, micro pousses

Cœur de romaine façon césar, bacon, parmesan, croûtons

Soupe de laitue, crème montée

Gaspacho de poivrons et fraises

Gaspacho de cantaloup

Terrine de foie gras, purée et confiture de groseille, tuile au chocolat, pousse de roquette, brioche (supp 7\$)

Maquereau confit, pommes grelot, caviar de mujold, yogourt au raifort, pommes granny Smith (supp 4\$)

Tataki et tartare de veau, émulsion de tonnato à l'encre de seiche, pickles de champignons, œuf de caille, câpres frits (supp 5\$)

Thon saisi, purée d'avocat, ponzu, échalotes frites, edamame, concombre, pamplemousse (supp 7\$)

Entrées chaudes/ Soupe

Ravioli de courge, courge rôtis, noisette torrifiées, lait au parmesan

Ravioli de champignons, purée de shiitake, poêlée de champignons et cipollini, jus de champignons

Acras de morue au panko, céleri rémoulade à la moutarde à l'ancienne, émulsion de moutarde

Velouté de chou-fleur, chou-fleur en marinade, huile d'olive

Caldo verde, chorizo, choux vert

Gemelli à la caponata, crumble de parmesan, huile de basilic

Cromesquis de canard, émulsion moutarde à l'ancienne, haricots verts, tomate cerise, roquette, poudre d'oeuf

MENU (SUITE)

Plats

Veau, purée panais, crumble au cumin, endives braisées, oignons au vin rouge, asperges, sauce vin rouge

Surlonge d'agneau, couscous, purée de carotte, pois chiche, purée de datte, citron confit, sauce au ras el hanout

Boeuf, tian de patate, crème fraîche, champignons, muscade, sauce vin rouge

Volaille, pleurotes, polenta, moutarde, jus de viande, choux de Bruxelles

Morue, dumpling, daïkon, shiitake, dashi

Risotto (selon les saisons)

Flanc de porc, purée de celeri-rave, chou nappa, patate douce, gel de citron, sauce aigre doux

Ombre poché, ravioli de courge et purée, cippolini, haricots verts, pleurote, bouillon de fruits de mer

Desserts

La religieuse

Choux croustillant, garni d'un parfait glacé à la framboise, framboise fraîche et anglaise à l'estragon

Le Vasco et Gama

Palet craquant, mousse au chocolat au lait et gingembre, gingembre confit aigre doux et noisette

Le dôme

Mousse et meringue à l'érable, pomme confite à la groseille

PERSONNEL DE SERVICES

Estimation – peut varier selon le scénario exact de la journée

1 Maître d'hôtel (gestion de toute la journée)

6 Serveurs

1 Barman

1 Chef cuisinier

4 Cuisiniers

DIVERS

Coca Cola, 7up, Perrier, Tonic, jus d'orange, jus de canneberges, clamato

Ensemble de bar, glace, limes et citrons

Café, thé et tisane (50 pers)

Livraison du traiteur

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Allergies / Restrictions alimentaires

Nous vous prions de bien vouloir nous aviser de toutes allergies et restrictions alimentaires de l'un de vos invités pour que nous puissions prendre un maximum de précautions. Cependant, nous ne pouvons garantir l'absence de traces d'ingrédients allergènes dans nos plats.

Annulation et pénalité

Des frais de pénalités s'appliqueront pour toutes annulations de dernières minutes, soient moins de 5 jours ouvrables avant l'événement.

Paiement

Un 1^{er} dépôt de 25% à la signature d'un contrat.

Un 2^{ème} dépôt de 25% 60 jours avant la date du mariage

Un 3^{ème} dépôt de 25% 30 jours avant la date du mariage

La balance est payable 1 semaine avant l'événement.

Les excédents, le cas échéant, sont payables le jour du mariage ou dans les cinq jours suivant.

Redevances

Les redevances devant être versées aux établissements locatifs seront à la charge du client.

Dégustation

Des frais de 55\$/pers seront facturés pour toute dégustation (maximum 4pers). Si nous sommes retenus comme traiteur, seul les repas des mariés (2pers) seront crédités à la facture finale.

Approuvé par : _____

Date : _____