



Réception et mariage



Traiteur Rive-Nord vous offrent la possibilité de créer un événement à votre image et à l'endroit de votre choix.

Contactez-nous afin d'organiser VOTRE soirée!

Karine 514-268-7908 info@traiteurrivenord.com

Débuter la soirée avec quelques bouchées...

3 bouchées pour 8,95\$
4 bouchées pour 11,95\$
5 bouchées pour 14,95\$



- ☐ Crevettes 21/25 en tempura, sauce crémeuse aux agrumes et piment spiracha (+0,50\$)
- ☐ Raviolis croustillants de porc braisé, sauce aigre-douce
- ☐ Poutine en une bouchée : pomme de terre grelot farci de champignons sauvages, échalotes, jus de viande et fromage Oka
- ☐ Kebab de porc et crevette aux parfums d'Asie, sauce aux arachides
- ☐ Arancini au smoked meat, fromage en grains, pois verts et parmesan, sauce tomate
- ☐ Asperge fraîche et prosciutto croustillant
- ☐ Mini-burger de veau, marmelade d'oignon au balsamique, fromage cheddar âgé, mayonnaise à la truffe (+0,50\$)
- ☐ Fromage Oka en croute de pacanes, purée de pomme
- ☐ Bavette de boeuf AAA marinée à la Téquila et piment servi sur pics, sauce chimichurri (+0,50\$)
- ☐ Ratatouille de légumes frais et chèvre chaud
- ☐ Guédille au homard (pain maison) (+1,50\$)
- ☐ Salade de crevettes nordiques, céleri-rave, raisin et pomme verte, sauce au coco/curry, dans une pâte à chou (+1,50\$)
- ☐ Brochette de tomates cerises, fromage bocconcini, saucisson et pistou
- ☐ Crevette marinée aux épices Tandoori, yogourt concombre et menthe
- ☐ Oeuf farci au homard, herbes et huile de truffe
- ☐ Verrine de betteraves, bacon, oignons et chèvre frais
- ☐ Poulet frit (entièrement désossé), sauce ranch et cornichon maison
- ☐ Foie gras au torchon, cake à la datte/pacanes et courgettes, purée de pommes (+1,50\$)
- ☐ Tartare aux 2 saumons (frais et fumé), pommes verte, concombre, tobiko dans un cornet au sésame (+1,75\$)
- ☐ Acras de morue panée au panko, aïoli au safran biologique
- ☐ Stick de poitrine de poulet mariné à la téquila, chutney de mangue



POTAGES/SALADE

- Potage parmentier (pommes de terre et poireaux), huile de truffe
- Potage au carottes, prosciutto séché
- Velouté aux champignons, huile de truffe
- Velouté aux asperges, pétoncles poêlés (+ 5\$)
- Salade du moment, tomates cerises, canneberges séchées, pacanes et fromage Gouda

ENTRÉES

- Arancini aux champignons, asperges et fromage en grains, sauce crème au bacon maison
- Crevettes 8/12 poêlées, salade de mangue fraîche, ananas, avocat, vinaigrette crémeuse au citron japonais yuzu et feuille de lime
- Flanc de porc "Cochon cent façons" confit au four et laqué Général tao / purée de courge / petite salade de céleri-rave crémeux, oignons verts et sésame
- Raviolis maison de porc effiloché, sauce aux champignons sauvages, purée de courge musquée
- Fondue parmesan maison aux 3 fromages (Parmesan, Oka et cheddar 2 ans) et salade du moment, pacanes et canneberges séchées
- ½ Caille impériale de Cap St-Ignace confite au gras de canard, confiture de tomate, roquette et aïoli
- Foie gras au torchon au cidre de glace, purée de pomme à l'hibiscus, pain brioché maison (+ 3\$)
- Tartare aux 2 saumons (frais et fumé), pommes verte, concombre, tobiko et sauce au sésame, salade du moment, croutons
- Ratatouille de légumes frais, fromage de chèvre chaud et salade roquette
- Carpaccio de betteraves, canard confit, fromage crémeux à l'aneth, pistaches et vinaigrette à l'érable

PLATS PRINCIPAUX (inclus féculent et légumes, à déterminer selon vos goûts et les installations disponible à votre salle)

- Joue de porc braisée au vin blanc, jus de viande, bouillon au parmesan, noix de pin et basilic (+ 4\$)
- Filet mignon de porc, fromage Migneron de Charlevoix fondant, jus de viande à l'oignon caramélisé
- Thon rouge qualité sushi mariné au soya/gingembre et juste saisi, salade de fromage bocconcini, noix de cajou et oignons verts, sauce sésame/citronnelle, pommes de terre grelots (+ 10\$)
- Joue de bœuf braisée doucement, jus de viande, bacon caramélisé à l'érable, oignons confits, purée de pommes de terre au fromage en grains (+ 7\$)
- Poitrine de poulet, sauce aux champignons sauvages, échalotes frites
- Poitrine de poulet, sauce à l'échalote confite, copeaux de Comté, purée de pommes de terre à la crème sûre et oignons verts et légumes du marché
- Saumon sauce style Rockefeller (crème, vin blanc, épinards, parmesan) (+ 3\$)
- Filet mignon de veau de lait, copeaux de cheddar 2 ans, sauce aux champignons "lobster" de St-Zénon (+ 14\$)
- Ratatouille de légumes frais, fromage de chèvre chaud, asperges et salade roquette
- Tartare aux 2 saumons (frais et fumé), pommes verte, concombre, tobiko et sauce au sésame, salade du moment et croutons (+ 5\$)

DESSERTS

- Dans une verrine: Crémeux à la vanille, brownies, pacanes et caramel à la fleur de sel 10\$
- Croustade pommes, bleuets et érable 7\$
- Gâteau aux carottes, pacanes et épices, glaçage à la vanille et fromage à la crème 6\$

Snack de fin de soirée

Les prix sont calculés pour 40 personnes et plus

Poutines

- Poutine classique 7\$
- Poutine au smoked meat, salade de chou, cornichon et moutarde baseball 11\$
- Poutine au porc effiloché, oignons confits et sauce au poivre 11\$
- Poutine au poulet frit, oignons verts et crème sûre épicé 12\$
- Bar à poutine 13\$:

2 choix : Porc effiloché, bacon, saucisse, smoked meat, chorizo

1 choix de sauce : Traditionnel ou sauce au poivre

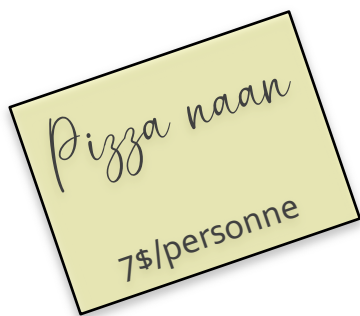
Inclus : oignons confits, piments forts

Nachos 12\$/personne

Nachos, sauce au fromage fondue

Les invités se serviront :

- Porc effiloché
- Salsa mangue, concombre et coriandre
- Olives
- Piments forts
- Crème sûre
- Salsa



Choisir 1 variété de pizza par 35 personnes

- Sauce à pizza, porc effiloché BBQ, maïs, mozzarella fraîche et mozzarella
- Pistou, poulet, mozzarella, brie et poivrons rouges
- Sauce à pizza, viande fumée, bacon, chair à saucisse et mozzarella
- Pistou, champignons, crevettes, mozzarella et tomates confites
- Il est aussi possible de créer des pizzas selon vos goûts personnels (Faire la pizza de la mariées et la pizza du marié)

Les prix sont pour la nourriture seulement...

Si vous désirez avoir un service clé en main, visitez le www.chefadomicilelanaudiere.com (Vous y retrouverez un menu semblable, avec personnel inclus)

OU

Contacter notre partenaire www.labrigadeevenementielle.com afin qu'ils planifient votre soirée avec vous

OU

Vous pouvez avoir votre équipe de cuisine et de salle à manger