

## **Service de traiteur**

### **Domaine du Lac Long**

#### **Les bouchées, pour l'apéro** -entre 2\$ et 4\$-

Fricadelle de mignon de bœuf, mayo épicée  
Mini arancini forestier, truffe  
Brochette de boconccini, tomate, pesto et basilic frais  
Tartare aux deux saumons  
Tartare de thon à l'asiatique  
Frite parmesan aïoli peperoncini  
Crabe cake, lime et chili crisp  
Dumpling porc et coriandre fraîche

#### **Entrée -inclus-**

Arancini forestier, truffe  
Arancini tomate, et pecorino  
Gravlax de truite et salade de fenouil  
Ravioli de veau, kale et ricotta  
Ceviche crevette et coriandre fraîche  
Fondant de brie sur spéculoos, caramel de balsamique, canneberges  
Charcuterie et antipasto

#### **Soupe et potage -inclus-**

Minestrone  
Poireaux grillés beurre noisette  
Crécy et curry  
Brocoli et pecorino  
Forestier et huile de truffe  
Butternut et Grenoble  
Maïs flambé et chorizo

#### **Plats principaux -inclus-**

Le jarret d'agneau, moutarde à l'ancienne et miel épicé, pomme de terre grelot  
La cuisse de canard, sauce au bleu gorgonzola et figues  
Le suprême de volaille et crevettes, sauce bourride -crème et ail-  
Le filet de saumon sauce verdure -épinards, aneth et crème-  
Le tartare de thon à l'asiatique, croûtons, salade verte  
Le tartare aux 2 saumons, croûtons, salade verte  
La cuissette de lapin à l'estragon frais, gratin dauphinois

#### **Plats végétariens -inclus-**

Tofu grillé, salade de mâche et légumes grillés <sup>\*Végétalien</sup>  
Raviolis aux champignons, ricotta, tomates confites et pesto

72\$+ taxes/personne (entrée, potage et plats principaux), cuisiniers inclus, pourboire non inclus

\*\*\*Possibilité d'ajouter bouchées et dessert

(prix sujet à changement, si manque de matériel sur place)

Barman : 35\$/heure + pourboire

\*\*\* Ajout de choix de plat principal +6\$

**Les desserts** 8\$/personne

Tiramisu

Cheesecake pistache

Panacotta

Gâteau de mariage couper par les mariés 7\$/personne

**Excluant : service du vin, nappes et décorations, déplacement (transport), montage des tables**

\*\*\*Le nombre de personnes doit être confirmé **deux semaines** avant l'événement afin de fixer le prix final.

\*\*\*Des dépôts seront pris 4 mois à l'avance

Si des personnes s'ajoutent, le prix sera ajusté le soir même.

Si des personnes se retirent, le prix restera le même.