

BBQ & MÉCHOU

LE TRADITIONNEL (MÉCHOU)

2 Choix de viandes marinées 72 heures

Boeuf et sauce au 3 poivres

Porc du Québec et sauce jerk aux ananas

Agneau et sauce chimichurri

Poulet portugais et sauce piri-piri

2 salades au choix

Patates grelots aux épices Montréalaises et légumes sautés.

Pain frais & beurre

Tartes maison au choix

TARIFS

200 pers + 26,95 \$

100 pers + 30,95 \$

50 pers + 34,95 \$

Inclus : Le personnel de cuisine jusqu'à concurrence de 8 heures de travail.

LE CLASSIQUE

Burger de boeuf (1)

Hot-dog (1)

1 salades au choix

Chips maison au BBQ fumé

1 breuvage

Condiments : ketchup, relish, moutarde, mayo, oignons, tomates et laitue (hamburger), cornichons

TARIFS

250 pers + 12,95 \$

150 pers + 13,95 \$

50 pers + 14,95 \$

LE GRILLARDIN

1/2 Côtes levées à l'érable

1/4 de Poulet brassa à la Péruvienne

2 choix de salades

Patates grelot aux épices Montréalaises

Pain frais au levain & beurre

TARIFS

250 pers + 20,95 \$

150 pers + 22,95 \$

50 pers + 24,95 \$

LE FESTIF

1 Brochette de filet bœuf anticucho

1/4 de Poulet brassa à la Péruvienne

Sauce aux 3 poivres ou chimichurri

2 choix de salades

Patates grelot aux épices Montréalaises

Pain frais au levain et beurre

TARIFS

250 pers + 21,95 \$

150 pers + 24,95 \$

50 pers + 26,95 \$

LE GOURMAND

1 Brochette de filet bœuf anticucho

1/4 de Poulet brassa à la Péruvienne

1/3 Côte levée à l'érable

Sauce au 3 poivres ou chimichurri

2 salades au choix

Patates grelot aux épices Montréalaises

Pain frais au levain et beurre

TARIFS

250 pers + 25,95 \$

150 pers + 28,95 \$

50 pers + 30,95 \$

VOS CHOIX

SALADES

Fusilli aux légumes, César, Fattouche, Chou crémeuse, Chou Waldorf, Penne et pesto, Légumineuse Mexicaine, Mac & cheese, Mesclun et légumes croquants

DESSERTS À LA CARTE À 3,95 \$ LA PORTION

Tarte aux pommes, tarte fraise & rhubarbe ou tarte au sucre, brownies au caramel salé et crème chantilly en pot masson

Gâteau corporatif (*logo et inscriptions frais supplémentaires*)

INCLUS DANS TOUS LES FORFAITS

Équipements de cuisson (BBQ et propane) et de cuisine, couverts compostables, serviettes jetables et ustensiles de service. Réchauds de tables et ustensiles de service, tables et nappes pour le buffet, tente de cuisson.

NON INCLUS DANS LES FORFAITS

Temps du personnel de cuisine et personnel de service, frais de déplacement, transport et livraison, mobilier, locations spéciales, ajouts ou modifications.

MÉCHOUI TOUT INCLUS (3 SERVICES)

1 CHOIX DE SALADE

Service à la table

- César classique romaine, vrai bacon, parmesan, croutons et vinaigrette
Fattouche poivron, tomate, céleri, courgette, radis, oignons
Damas couscous, oignon, menthe, raisin, tomate, feta, mandarine
Épinard mandarine épinard, mandarine, vrai bacon et vinaigrette aux agrumes
Californienne mesclun, avocat, fraise, mandarine, amande
Salade d'amour épinard, poivron, riz, noix de cajou, raisin, fève germée
Grecque tomates, oignon, poivron, olive, feta, origan, thym
Ibiza coeur de palmier, artichaud, lentilles, poivron

LES VIANDES

Service au buffet

- Boeuf Sauce aux 3 poivres
Porc du Québec Sauce jerk aux ananas
Poulet Brassa à la péruvienne Sauce Piri-piri
Agneau Sauce Chimichurri **plus 3 \$ par personne**

LES ACCOMPAGNEMENTS :

- Patates grelots aux épices Montréalaises
Légumes de saison grillées
Pain frais & beurre

LES DESSERTS

Service à la table

- Short Cake aux fraises (saison estivale seulement)
Duo de mousses, chocolat noir et érable
Panna Cotta aux petits fruits
Mousse trois chocolat
Café, thé et tisane inclus

INCLUS

- Coutellerie haute gamme Gamme Lafayette
Couvert complet en porcelaine anglaise Game White Lace
Verrerie 1 gobelet à eau et un verre à vin 8,5 oz
Instruments de service et de cuisine Grill, réchaud, tente de cuisson, pichet, crémier, sucrier et panier à pain
8 heures de service/personnel de service et de cuisine (heures supplémentaires en sus)
Transport et livraison, rayon de 30 kilomètres au départ de 214
de la Métropole, Longueuil
Frais de gestion

Non inclus Taxes, nappes, tables, chaises, locations spéciales, transport du personnel
et livraison plus de 30 km
Les plats et les prix peuvent changer sans préavis

COCKTAIL EN APÉRO :

Ajoutez cinq bouchées parmi la sélection suivante pour 9,95 \$ par personnes

TARIFS

- 50 pers + 75,95 \$
75 pers + 70,95 \$
100 pers + 68,95 \$
150 pers + 65,95 \$
200 pers + 61,95 \$