



Menu banquet

LAS OLAS TRAITEUR

POTAGES

VELOUTÉ ROUGEMONT

céleri-rave, pommes de Rougemont & oseille sanguine

POTAGE WASHINGTON

crème de maïs, crème sure épicée, pop-corn au poivre des dunes

POTAGE TOSCANE

tomate, poivron grillé, crumble de parmesan & pistou

VELOUTÉ AUTOMNAL

courge musquée, graine de citrouille, thym, courge rôtie

ENTRÉES

CARPACCIO DE BETTERAVE & PROSCIUTTO

chips de prosciutto, pêche grillée, mandarine, oignon mariné, crème sure aux herbes fraîches & vinaigrette à l'orange

GUÉDILLE ÉLÉGANTE

crevette nordique, mangue, concombre, herbes salées & roquette, mayonnaise à l'avocat, toast de pain brioché

GRAVLAX DE SAUMON AU GIN NOROI

concombre libanais, fenouil & agrumes, nage crémeuse aux herbes fraîches

TARTELETTE DES SOUS-BOIS

pleurottes & portobello frais sautés, houmous, micro verdure & chimichurri

MOZZA FRESCA

mozzarella fior di latte fraîche sur lit de tomate cerise, endive & raisin vert, caramel balsamique & crouton de foccacia au romarin

LE CANARD SAUVAGE

rilette de canard, baie d'argousier, chutney de pomme & oignon pickle

RAVIOLI MUSQUÉ

ravioli frais de courge, beurre blanc à la truffe & copeau de fromage sainte-nitouche



LAS OLAS TRAITEUR

METS PRINCIPAUX

servi avec gratin dauphinois & légumes frais

SUPRÊME DE VOLAILLE AUX ÉPICES BORÉALES
marinade de sumac & sauce vierge au pesto de pleurotes de Charlevoix

MÉDAILLON DE BOEUF
demi-glace au poivre des dunes

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ
beurre blanc aux agrumes & baie de sureau marinée

COTE DE VEAU À LA FRANÇAISE (+10\$)
sauce forestière déglacée au verjus

LONGE DE PORC GRILLÉE
sauce aigre-douce au chicoutai & érable

FILET DE MORUE
bacon de mer & crème au vin blanc à l'ail noir

ÉMINCÉ DE VOLAILLE À L'ÉRABLE
panier croustillant de poulet au sirop d'érable

CHOIX VÉGANES:

PARMENTIER D'EFFILOCHÉ DE TOFU
mirepoix de légumes & purée de pomme de terre douce

BRAISÉ DE LENTILLES FORESTIER
champignons des bois, courge & purée de céleri-rave

DESSERT

COSMO DÉCADENT CHOCO-KUMQUAT
mousse au chocolat Guayaquil 64%, fleur d'oranger, kumquat confit vanille

MOUSSE À L'ÉRABLE GRAND QUÉBEC
mousse légère au mélilot, crème pâtissière à l'érable,
gelée de groseille, cubes de génoise

TIRAMISU À L'AMARETTO AVRIL
mousse mascarpone vanille, sirop de café & biscuit boudoir

TRILOGIE DE MIGNARDISES
macaron, crème brûlée en cuillère, truffe & moka