

Menu Traditionnel des Fêtes Végane

Las Blas
TRAITEUR
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS

- ★ Tourtière
au jacquier et lentille verte
- ★ Pleurote king
rôti aux épice de Noël
- ★ Ragoût de boulette
vegan au romarin
- ★ Gravy aux épices de Noël
- ★ Pomme de terre grelot
rôti en persillade
- ★ Légumes racines
glacés à l'érable
- ★ Pain
- ★ Bûche de Noël vegan
Chocolat, argousier, mélilot

35,95\$
Par personne



Appelez-nous
(450)-677-9090



Écrivez-nous
info@lasolas.ca



Visitez notre site
lasolas.ca

Apéro festif

Buffet froid

- ★ Plateau de crudités de saison
duo de houmous: nature et poivrons rôtis
- ★ Ardoise de gravlax de saumon
de l'atlantique du Québec (450G)
- ★ Assortiment de Charcuterie fine
(600g)
- ★ Pain et assortiment de craquelin
- ★ Olive verte jumbo
- ★ Sélection Fromages
Fins (600 g)
- ★ Pain
et assortiment de craquelin
- ★ Bûche de Noël
Chocolat, argousier, mélilot

39,95\$
Par personne



Appelez-nous
(450)-677-9090



Écrivez-nous
info@lasolas.ca



Visitez notre site
lasolas.ca

Menu banquet Noël

Las Blas
TRAITEUR
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS

Potage

Potage de panais et poire
Poire pochée au vin rouge,
éclat de pistache, yaourt nature

Entrées

Magret de canard fumé
Caramel balsamique,
chou rouge marinée, oignon frit
Gravlax de saumon au Gin
Fromage à la crème
aux herbes salées, câprons, oignon mariné

Plats

Poitrine de volaille rôtie
miel et romarin
Jus corsé à la canneberge
Vivaneau mariné citron poivre poêlé
Sauce du gléré
Médailon de bœuf braisé
Demi glace au vin rouge et échalote

Dessert

Bûche de Noël
Chocolat, argousier, mélilot

Une réception pensée dans moindres détails



préparation
des mets



Service
personnalisé



Vaisselle,
verrerie et
matériel de
service



Transport,
installation et
Démontage



Expérience
clés en main

117 \$
Par personne

personnaliser votre réception



nappes et
habillage de
tables



meuble de
réception



service de bar
et boisson



Appelez-nous
(450)-677-9090



Écrivez-nous
info@lasolas.ca



Visitez notre site
lasolas.ca

Pourquoi choisir Las Olas Traiteur?

Las Olas
TRAITEUR
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS

✦ Plus de 30 ans
d'expérience en création
culinaire

✦ Ingrédients frais et de
qualité sélectionnés
avec soin

✦ Equipe passionnée et
attentionnée

✦ Service clé en main,
personnalisé selon vos
besoins

✦ Créateur d'émotions à
chaque événement



Appelez-nous
(450)-677-9090



Écrivez-nous
info@lasolas.ca



Visitez notre site
lasolas.ca

Menu Traditionnel des Fêtes

Las Olas
TRAITEUR
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS

- ✦ Tourtière classique
au veau et brisket de boeuf fumé
- ✦ Rôti de dinde
saumuré au myrique baumier
- ✦ Ragoût de boulette
de veau et bœuf au poivre des Dunes
- ✦ Gravy de volaille
aux épices de Noël
- ✦ Gelée d'atocas et groseille
- ✦ Pomme de terre grelot
rôti en persillade
- ✦ Légumes racines
glacés à l'érable
- ✦ Pain et Beurre
- ✦ Bûche de Noël
Chocolat, argousier, mélilot

35,95\$
Par personne



Appelez-nous
(450)-677-9090



Écrivez-nous
info@lasolas.ca



Visitez notre site
lasolas.ca

