



TOMATE & PESTO
SERVISE TRAITÉUR

BOÎTES À LUNCH | **MENUS**

PAUSE COLLATION & BREUVAGES

BOUCHÉES & PLATEAUX

DESSERTS

BUFFETS FROIDS

CRUDITÉS

BUFFETS CHAUDS



BUFFETS CHAUDS

MIN 20 PERS.

SIMPLE COMME 1-2-3!

***Choisis ton forfait - Choisis ta gamme de plats principaux
Choisis tes accompagnements et hop, le tour est joué!***

***POUR UN SERVICE AUX TABLES, CONTACTEZ-NOUS POUR CONNAÎTRE
NOS MENUS DE SAISON ET OBTENIR UNE SOUMISSION.***

Buffets chauds - 20p. min.- Incluant nécessaire de service, maintien au chaud, vaisselle et ustensiles, excluant verrerie, sauf exceptions. Personnel de service fourni pour les contrats de plus de 40p. - livraison, taxes, service et administration en sus.

MODESTE

Cheddars de la Vache à Maillote, raisins et craquelins
 Marinades de la maison
 Corbeille de pains variés et beurre
 1 choix d'accompagnement chaud
 Duo de salades au choix du Chef
 Assortiment de desserts inspirés

GOURMAND

Cheddars de la Vache à Maillote, raisins et craquelins
 1 choix de plateau
 Marinades de la maison
 Corbeille de pains variés et beurre
 2 choix d'accompagnements chauds
 Votre choix de 2 salades
 Assortiment de desserts inspirés

CHICO (MIN. 40P.)

Canapé d'accueil au goût du Chef
 Verrine de Gaspacho ou potage servi à table
 Fromages fins, fruits séchés et cachous rôtis aux épices
 1 choix de plateau
 Marinades de la maison
 Pain Bannik aux herbes et beurre
 Gratin Dauphinois débordant de Gruyère
 Légumes bouquetière et beurre composé au bacon
 Dessert individuel servi à table

PLATS PRINCIPAUX

CLASSIQUES

GOURMETS

1 CHOIX

2 CHOIX

3 CHOIX

PLATS PRINCIPAUX

CLASSIQUES

GOURMETS

1 CHOIX

2 CHOIX

3 CHOIX

PLATS PRINCIPAUX

CLASSIQUES

GOURMETS

1 CHOIX






2 CHOIX









3 CHOIX

Il est possible de mélanger les plats classiques et gourmets! Demandez-nous une soumission!

PLATS PRINCIPAUX





CLASSIQUES (découvrez aussi nos choix de pastas ci-dessous)

- ❖ Poulet sauce Marsala, demi-glace, et trio de champignons sauvages
- ❖ Volaille grillée style Parmigiana, sauce Napolitaine, basilic, parmesan, fior di Latte 
- ❖ Poulet rôti au chorizo, sauce au cheddar, chili et poivrons rouges rôtis
- ❖ Tajine de volaille aux petits légumes, citrons confits et olives 
- ❖ Sauté de porc et légumes, sauce à l'arachide et noix de coco 
- ❖ Mignon de porc grillé, demi-glace à l'érable, Dijon et romarin
- ❖ Satays de porc assaisonné et sauce tzaziki 
- ❖ Émincé de boeuf et légumes à l'orientale, sauce sésame, soya, miel et Gochujang 
- ❖ Boeuf bourguignon classique, vin rouge, oignons perlés et champignons

- ❖ Rôti de boeuf mariné à la Florentine, sauce poivre vert et Gorgonzola
- ❖ Bavette de boeuf, sauce Cognac et oignons caramélisés (+2.75\$/p.)
- ❖ Boulettes de veau au gingembre et citronnelle, en sauce mangue et cari
- ❖ Filet de morue 3oz, en croûte de pommes de terre et rémoulade maison 
- ❖ Coquille aux fruits de mer, sole, surimi, pétoncles, crevettes tigrées et crevettes Nordiques (+2.25\$/p.)
- ❖ Pavé de saumon laqué miel, lime et Sri-Racha (+3.00\$/p.) 
- ❖ Tofu et choux-fleurs rôtis en sauce aigre-douce à l'ananas caramélisé  
- ❖ Étagé de courgettes et pois chiches, sauce Napolitaine au Pesto  
- ❖ Chili végétarien au tofu, et ses garnitures, cheddar, oignons verts, crème sure et croustilles de maïs  

PLATS PRINCIPAUX

GOURMETS

- ❖ Ballotin de veau farci au Cru du Clocher, bardé de Proscuitto, demi-glace crème cognac
- ❖ Brochettes de filet mignon au bacon, sauce laquée à l'érable et Whisky 
- ❖ Rôti de côtes de boeuf Prime, découpé en salle, et ses accompagnements (++ prix du marché)
- ❖ Poitrine de pintade avec manchon, farcie aux pommes et saucisse Toulouse, sauce crémeuse au Calvados
- ❖ Mini pain de viande de sanglier, sauce émulsionnée au camembert et oignons verts
- ❖ Osso Bucco de veau à la Milanaise, coulis de tomates rôties et Gremolata 
- ❖ Parmentier à l'effiloché de canard confit, tombée de poireaux et gratin de Gruyère 
- ❖ Pavé de saumon poché St-Germain, crevettes tigrées à l'ail, pois verts, crème fraîche 
- ❖ Couscous israélien au homard, crevettes et pétoncles géants, bouillon au saffran, oignons verts et ail grillé (++ prix du marché)
- ❖ Boeuf Wellington, Duxelle de champignons, proscuitto, pâte feuilletée, sauce Périgourdine aux truffes et foie gras (++prix du marché)

ACCOMPAGNEMENTS CHAUDS

- ❖ Grelots de Yukon Gold à l'ail et au romarin
- ❖ Riz Pilaf aux herbes de Provence
- ❖ Orzo crémeux aux petits légumes et beurre à l'ail
- ❖ Couscous aux oignons perlés caramélisés
- ❖ Cavatellis à l'huile d'olive extra vierge, poivre et parmesan
- ❖ Légumes racines rôtis style papillote aux herbes
- ❖ Carottes glacées au miel et beurre persillé
- ❖ Purée de pommes de terre rouges à la crème aux herbes
- ❖ Pommes de terre au gratin de Gruyère (+1.50/p.)
- ❖ Polenta crémeuse au fromage de chèvre (+1.50/p.)

CHOIX DE PLATEAUX

- ❖ Salami Génois, Salami sec, Capicollo, Sopressata, saucisses, chutney du moment
- ❖ Tomates marinées, féta et caramel d'épices, croustilles maison
- ❖ Légumes croquants et trempette
- ❖ Spanakopitas et tzaziki maison
- ❖ Oeufs à la Diable, façon T&P au chorizo et chili sucré
- ❖ Plateau de la mer: crevettes pochées, sauce à la Diable, crabcakes et aioli au citron, saumon fumé à l'érable maison, câpres et oignons marinés, croûtons et mousse au homard (+11\$/p.)

CHOIX DE SALADES

- ❖ **CHOIX DU CHEF** Toujours avec des produits de saison, selon l'inspiration du moment
- ❖ **CÉSAR DU CHEF** vrai bacon, croûtons, copeaux de parmesan, vinaigrette maison
- ❖ **GRECQUE** courgettes, tomates fraîches poivons, épinards, kalamatas et féta
- ❖ **CAPRESE** rotinis, tomates marinées, ail, basilic, fior di Latte et kalamatas
- ❖ **VERTE** mesclun, canneberges, concombres, juliennes de carottes et vinaigrette au balsamique blanc
- ❖ **POPEYE** épinards, betteraves, mandarines, chèvre, nouilles croustillantes et vinaigrette xérés
- ❖ **TIJUANA** maïs grillé, style street corn, coriandre, chili, féta, mayo, lime et Jalapenos
- ❖ **TEXAS** choux deux couleurs, raisins et mayo-crème sure au poireau et à l'aneth

PAS TROUVÉ CE QUE TU CHERCHES? VAS VOIR À LA PAGE SUIVANTE POUR D'AUTRES OFFRES ALLÉCHANTES!!



**TOMATE
& PESTO**
SERVICE TRAITEUR

ENCORE PLUS DE CHOIX!!

Formules buffets chauds thématiques - pour sortir de l'ordinaire!

TEXAS (min. 50p.)

Comme un Méchoui, mais cuit au fumoir, à nos locaux et livré en formule banquet

Voici un aperçu:

Filet d'épaule de bœuf grillé en croûte d'épices
Bar à pulled pork, pains, sauces, salade de chou Texane
Rôti de dinde au bacon, "rub" style poulet Portugais
Rôti de bœuf (intérieur de ronde) mariné à la Florentine
Salade d'orzo aux légumes grillés, ranch au bacon et paprika fumé
Salade de maïs, poivrons et edamame, vinaigrette féta lime et Jalapenos
Patates au four, sel Kasher, beurre et crème sure
et encore plus...

Contactez-nous pour une soumission!

MEXICANO (min 40p.)

Notre chef a vécu de belles années au Mexique, un menu en l'honneur de ce superbe pays! Voici un aperçu:

Ceviche Misto en entrée
Nachos, Pico de Gallo et guacamole
Burritos au porc effiloché à la Mexicaine, purée de frijoles, coulis de cheddar, oignons et coriandre
Pointes de quesadillas au cheddar piquant
Salade de maïs style street corn, jalapenos, chili, coriandre, mayo et féta
Tartelettes Dulce de leche
et encore plus...

Contactez-nous pour une soumission!

SPÉCIAL MIDI (min 25p.)

Portions modérées, petit budget, comme un menu du jour au restaurant, livré chez vous!

Potage ou soupe du moment
Petits pains et beurre
1 choix de viande
1 choix de pâtes/nouilles
Accompagnement de saison au choix du Chef
Salade d'accompagnement
Dessert

24.95\$/p.

Les possibilités de menus sont fournies au client 72 heures avant la tenue de l'événement, en tenant compte des restrictions alimentaires ou demandes spéciales

PASTAS POUR TOUS LES GOÛTS! (min 25p.)

Goûtez nos savoureuses pâtes fraîches et sauces maison, un incontournable pour tous les budgets

Plateau de tomates marinées, féta, basilic et sirop balsamique, croûtons grillés
Baguettes à l'ail et au parmesan
Salade César du Chef et Salade printanière
Assortiment de desserts inspirés

2 choix de pâtes 25.95\$/p.

3 choix de pâtes 29.95\$/p.

- ❖ Tortellinis au fromage, sauce rosée, gratinés 
- ❖ Lasagne extra viande, pâtes fraîches et trois fromages
- ❖ Penne sauce Carbonara au poulet grillé
- ❖ Gemmelis à la Papalina, jambon, champignons, sauce crème
- ❖ Orzo à la saucisse italienne, brocolis et Roquefort
- ❖ Mac n' cheese décadent au bacon
- ❖ Penne, zuchinnis, poivrons, tomates séchées, chèvre et pesto 
- ❖ Lasagne végétarienne, légumes grillés, ricotta et sauce rosée 
- ❖ Cavatellis au chorizo, tomates San Marzano et chèvre
- ❖ Polpettes de veau en sauce Napolitaine et fior di Latte (+1.75\$/p.)
- ❖ Penne aux trois champignons sauvages, balsamique blanc et féta
- ❖ Gnocchis Fra Diavolo aux crevettes grillées (+5\$/p)
- ❖ Coquille gratinée aux fruits de mer (+4\$/p.)



**TOMATE
& PESTO**

SERVICE TRAITEUR



**INCERTAIN? LAISSEZ NOTRE CHEF, SÉBASTIEN MARLEAU
PLANIFIER VOTRE MENU SELON VOS EXIGENCES ET VOTRE BUDGET!**



TOMATE & PESTO

SERVICE TRAITEUR

55, avenue Dallaire, Rouyn-Noranda, QC, J9X 4S8

T. 819 277-4343 | tomatepesto.ca