

Allard Traiteur

Catalogue de mariage

NOS SERVICES

De l'entrée au dessert, en passant par le plat principal

CHOIX OFFERTS

Personnalisez votre soirée

LISTE DES PRIX

Prix détaillés



Nos services

Installation de buffet(s)

Table de bouchées gastronomiques

Table d'entrées

Table de plats principaux

Table de desserts

Service en continu

Service aux tables d'une entrée et d'un plat principal

(n'inclu pas le service de l'alcool)

La soirée cinq services

Service de bouchées gastronomiques à l'arrivée des invités

(style cocktail)

Service aux tables d'une entrée

Service aux tables d'un plat principal

Installation d'une table pour le gâteau et/ou une table de desserts

Installation d'un coin thés et cafés

(n'inclu pas le service de l'alcool)



Choix offerts

Notez que tous les services mentionnés à la page précédente sont offerts individuellement.
Il n'est pas obligatoire de prendre plusieurs services.

Entrées

Bouchées gastronomiques

(Pour accueillir les invités)

Plateaux de charcuteries & fromages

Cinq variétés de fromages, trois variétés de charcuteries et cinq variétés de pâtés, le tout accompagné de raisins, pain baguette, craquelins, olives, gelée de vin rouge, légumes marinés, figues, cornichons et autres condiments.

Carpaccio de betterave

Betteraves cuites, servies froides en tranches minces, fromage fêta frais émietté, pousses du jardin, huile d'olive, poivre et sel de mer.

Tomates & Mozzarella

Tomates cerises, mozzarella fraîche, roquette, réduction de vinaigre balsamique et huile d'olive

Feuilleté d'escargots

Escargots à l'ail mélangés à des poireaux en crème, servis sur une pâte feuilletée

Potage du moment servi avec croutons maison

(Plusieurs choix disponibles)



Choix offerts

Plats principaux

Poisson

Poisson d'arrivage servi avec une sauce beurre blanc, ail et citron, légumes verts, le tout accompagné d'une purée de pommes de terres douces.

Viande

Filet de porc servi avec une sauce au vin rouge et oignons caramélisés, légumes de saison et une purée lisse de pomme de terres aux fines herbes.

Option végétarienne

Chou-fleur grillé aux amandes et sirop d'érable accompagné d'une purée de pommes de terres douces et d'une sauce crémeuse végétalienne.



Si vous avez d'autres préférences pour l'entrée ou le plat, n'hésitez pas à nous en faire part lors de votre rencontre privée.

Il est toujours possible de personnaliser le repas.





Choix offerts

Buffets froids

Table de sandwichs raffinés

Croissant à la dinde avec un mélange de fromage à la crème et canneberge

Sandwich roulé au poulet avec légumes grillés et fromage de chèvre.

Croissant jambon et fromage

Végé-pâté fait maison et chou rouge mariné servi sur un pain aux betteraves et oignons

Roulé au saumon fumé

Salades de la maison

Betteraves et féta

Orzo et pesto

Pâtes penne et bruschetta faite maison

Salade de chou et sauce crémeuse

Quinoa et tomates séchées

Pommes de terres toutes garnies

(Pour plus d'informations sur nos buffets froids, rendez-vous sur notre site web)

Desserts



Table de desserts

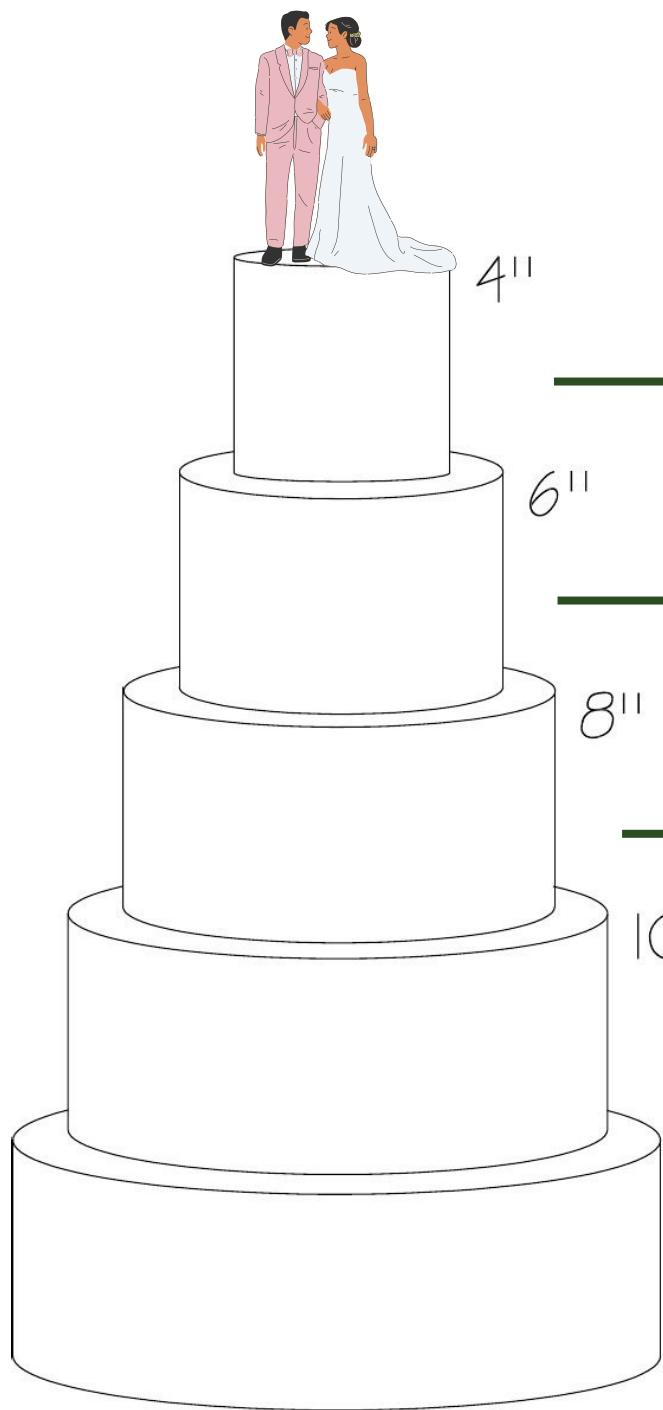
Installation personnalisée d'une table de desserts variés. Vous choisirez la décoration et l'emplacement de cette table à l'avance.



Table de cupcakes

Vos cupcakes seront préparés selon vos préférences. Vous aurez la possibilité de choisir la saveur du gâteau, le type de glaçage, la décoration ainsi que la mise en place.

Gâteau de mariage



4''



Gâteau personnalisé

6''



Plusieurs saveurs possibles

8''



La décoration est faite selon vos demandes

10''



Il est possible de faire une pièce montée de quelques étages

12''



Nous prenons en charge la livraison et l'installation



Liste des prix

- Pour une personne -



Le repas trois services (entrée | plat | dessert)

65\$



Le repas deux services (entrée | plat)

50\$



Une bouchée gastronomique

2,50\$



Thés & cafés

2\$



Un petit gâteau "cupcake"

3,99\$



Bar à bonbons

Prix sur mesure



Gâteau de mariage de 15 portions

75 \$



Des frais de 10% de la facture totale seront ajoutés pour avoir le service aux tables



Idées plats principaux

- Roti de porc
 - Poulet grillé à la méditerranéenne
 - Bœuf bourguignon au vin rouge
 - Poisson d'arrivage
- Filet de porc aux oignons caramélisés & vin rouge
 - Gnoccis au pesto & fromage de chèvre
 - Risotto aux champignons avec truffe
 - Chou-fleur grillé



- Parmentier de bœuf éffiloché
 - Cuisse de canard confite
 - Pavé de saumon laqué
- Tartares de bœuf & saumon



Idées d'accompagnements

- Purée de pommes de terres lisse (truffe)
- Purée de pommes de terres douce à l'huile d'olive
- Purée de navet
- Gratin Dauphinois
- Riz basmati au citron et herbes
- Haricots verts à l'ail
- Carottes nantaises à l'érable
- Pommes de terre grelot au romarin
- Linguini au pesto
- Spaghetti marinara
- Courgette grillée
- Assortiment de légumes

