



4920 rue Foster, Waterloo
450-734-4004
restofortin@gmail.com

PRÉSENTE SON

MENU
traiteur

MENU

traiteur

BOÎTE À LUNCH *(Minimum 10 boîtes)*

10 à 12 personnes = 1 choix de sandwich et salade

12 à 24 personnes = 2 choix de sandwichs et salades

24 et plus = 3 choix de sandwichs et salades

De base

22\$/un

Choix de sandwich, choix de salade & dessert

Extra miam

28\$/un

Choix de sandwich, choix de salade, raisins, fromages & charcuteries et dessert

LES SANDWICHS

Sandwich roast beef

9\$/un

Rôti de boeuf, mayonnaise maison ail et raifort, roquette, fromage Monterey Jack & oignons marinés

Sandwich Poulet BLT

9\$/un

Hauts de cuisse marinés moutarde & miel, bacon épais, laitue ciselée, tomates, oignons et mayonnaise aux herbes

Croissant Pomme & chèvre

8\$/un

Croissant frais, fromage de chèvre, confiture d'oignons, figues et bacon, roquette et pommes

Banh-mi au porc

9\$/un

Lanières de concombres, radis daikon, carottes, poivrons, porc ou poulet mariné au sésame, mayonnaise épicée au gingembre

traiteur

SALADES

Melon & feta

6/pers

Salade grecque au melon d'eau & fêta, concombres, olives kalamata, poivrons rouges, vinaigrette maison

Salade d'été

5/pers

Tomates cerises, concombre, oignons rouges, fraises, fromage en grains, épinards et vinaigrette balsamique

Salade de pommes de terre & basilic

5/pers

Poivrons rouges, oignons rouge, pesto de basilic, moutarde à l'ancienne et feuilles de basilic

Couscous perlé

5/pers

Couscous perlé brushetta, maïs, épinard, cheddar, vinaigrette italienne

BOUCHÉES

Tartare de boeuf

3,5/un

Bouchée de tartare de boeuf classique, persil et échalote, base de dijon et jaune d'oeuf sur un crostini

Tartare de thon

3,5/un

Tartare de thon jaune, concombre, sambal olek, coriandre, citron et huile de sésame

Mini Burger

4/un

Mini burger de porc effiloché érable et whiskey, salade de choux crémeuse

Canard confit

3,5/un

Crouton de canard confit, confiture d'oignons et figues, ciboulette



traiteur

BOUCHÉES (la suite)

Ricotta aux herbes

croutons de ricotta fouettée aux herbes, tomates confites, réduction balsamique, basilic

3/un

Le festif

Pic noué de cheddar vieilli, salami & cornichon de maille

3,5/un

Foie gras

Crouton de foie gras torchon, oignons caramélisés au porto, pomme au caramel & ciboulette

4/un

Mini Poke

Mini poke bols au thon, riz collant, edamame, concombres, mangues, carottes, sauce inspiration asiatique & sésame

4,5/un

Crevette cocktail

Grosse crevette en court bouillon, sauce cocktail à base de citron et raifort

3,5/un

Saumon fumé

Tranche de concombre, mousse de fromage à la crème citron aneth & saumon fumé

3/un

Brochette betteraves

Betterave rouge rôtie, cube de fêta, roquette, vinaigrette maison et crumble de grenoble

3/un

Bruschetta mangues & poivrons rouges

Bruschetta de tomates italiennes, mangues et poivrons rouge, coriandre servi avec feuille de riz frite

3/un

Boule chèvre

Boule de chèvre en croûte de noix, herbes et canneberge

3/un



Formule sur mesure
aussi disponible

traiteur

ENTRÉES

Carpaccio de betteraves

Mousse de fromage de chèvre à l'aneth, oignons marinés sucrés, amandes rôties, vinaigrette à la lime et huile verte aux herbes

12/pers

Soupe champignons Mycep

Crème de champignons fins de la ferme locale Mycep, crinière de lion, pholiote, pleurotes, shiitake et estragon

8/pers

Hummous à l'aneth

Salade de concombre au miel épicé et halloumi grillé, radis melon, pois chiches croustillants

15/pers

Plateau fromages & charcuteries

Sélection de fromages (Louis Cyr, chèvre, camembert, cheddar), sélection de charcuteries (saucisson figues & porto, rilette porc et canard, salami), fruits et noix, craquelins

15/pers

Carpaccio de boeuf

Huile de truffes, parmesan, oignons marinés, salade de roquette acidulé, parmesan frais et croutons

19/pers

Tartare de thon

Tartare de thon jaune, concombre, sambal olek, coriandre, citron et huile de sésame

19/pers

Tartare de boeuf

Tartare de boeuf classique, persil et échalote, base de dijon et jaune d'oeuf, cornichons, oeuf mollet, croutons

22/pers

Plateau de burrata

Burrata fraîche, pesto d'asperges et basilic, tomates heirloom, réduction balsamique et croutons

28/2pers

Tarte fine

Ratatouille légumes de saison, fromage de chèvre collant

15/pers



traiteur

PLATS

Pavé de saumon

Saumon de l'Atlantique confit aux herbes et citron, risotto crémeux, tomates confites, sauce crémeuse au poivrons rouges

34/pers

Osso Bucco

Osso bucco de veau à la milanaise, linguine au beurre servi avec gremolata

32/pers

Boeuf raclette

Boeuf braisé au vin rouge, purée de pomme de terre à l'ail rôti, choux rouge braisé, carottes glaçées, sauce bordelaise au vin rouge et fromage raclette torché

38/pers

Poitrine de canard

Poitrine de Canard du Lac Brome, pommes de terre rattes au gras, champignons Mycep, tomates confites, oignons, sauce bordelaise au vin rouge

38/pers

Côtelettes d'agneau

Côtelettes d'agneau grillées, sauce tzatziki maison, légumes de saison ou couscous fêta, courgette, choux fleur et menthe

40/pers

Poulet Citron

Hauts de cuisses de poulet mariné au citron et aux herbes, gnocchis à la ricotta maison, sauce beurre blanc citronné, épinards et parmesan

32/pers

Steak d'onglet 8oz

Steak du boucher, purée de pommes de terre et légumes poêlés, beurre composé & sauce aux poivres

38/pers

Rib eye steak 15oz

Steak du boucher, mille feuille de pommes de terre au gras de canard et thym frais, tombée de champignons locaux, beurre composé & sauce aux poivres

65/pers



traiteur

DESSERT

Mousse de chocolat Grand Marnier

Mousse au chocolat noir 55%, écorces d'orange, Grand Marnier et crème chantilly

2,75/bouchée
6/portion

Crème brûlée Coureur des bois

Crème brûlée à la liqueur d'érable, petits fruits

8\$/portion

Gâteau fromage New Yorkais

Gâteau fromage style New Yorkais, crème de pistache, croustillant dubaï & framboises

3,5/bouchée
8/portion

Biscuits

Beurre noisette et écorces de chocolat

14/douzaine

Brownies Jack Daniel's

Brownies au whisky, morceaux de bacon et drizzle de caramel salé

3,5/bouchée
8/portion

Tiramisu classique

Tiramisu classique italien, mousse de mascarpone et Amarula, doigts de dames au café, chantilly et cacao

3,5/bouchée
9/portion

Gâteau citron bleuets

Gâteau au citron, crème au beurre, confiture de bleuets maison

3/portion

Panna cotta mangue passion

Panna cotta classique, gelée de mangue et fruits de la passion, coco

3/bouchée
6/portion

EXPÉRIENCE CHEF À LA MAISON

Taux horaire chef : 35\$/h

Taux horaire serveur : 25\$/h

Minimum de 3h

Format de gâteaux
entiers aussi
disponible

