

RESTO les boucanes

cuisine BBQ • ambiance ardente

955 Jean-Gauvin, Québec (Qc), G1X 4M5, 418-704-7043, www.lesboucanes.com

Menu traiteur

Boîtes à lunch

(toutes nos boîtes incluent un sandwich, une salade d'accompagnement, un fromage, un fruit et une bouchée chocolatée maison).

CHOIX À 12\$

- Wrap aux œufs
- Wrap au poulet fumé et pesto

CHOIX À 15\$

- Wrap au poulet fumé, gibier, oignons caramélisés au vin rouge et pesto
- Wrap végété aux légumes grillés et Brie
- Wrap au saumon fumé et concombres, sauce au fromage de chèvre, aneth et menthe
- Wrap au porc effiloché, guacamole et coriandre

BOÎTES SALADES REPAS 15\$

(incluant salade, croûtons et dessert)

- Salade de pulled-pork, lime et guacamole
- Salade de saumon fumé, citron et parmesan

BREUVAGES EN EXTRA :

- Jus de pommes, orange ou légumes : 1.50\$
- Sodas : 1.50\$
- Eau de source : 1.50\$

-Minimum de 12 boîtes par commande dont 4 boîtes identiques.
-Livraison disponible moyennant des frais supplémentaires
-Commandez au moins 24 heures à l'avance
-Menus végétariens, sans gluten et accommodements pour allergies offerts

Prix taxes en sus, sujet à changement sans préavis

RESTO les boucanes

cuisine BBQ • ambiance ardente

Menu traiteur

Cocktail dinatoire et buffet

BOUCHÉES FROIDES (vendues à la douzaine)

- Mini wrap aux œufs ou au poulet fumé 1\$
- Mini wrap végété (légumes grillés et Brie) 1,25\$
- Mini wrap à la rillette de canard et à l'orange 1,25\$
- Mini wrap au porc effiloché, guacamole et coriandre 1,25\$
- Mini wrap au poulet fumé, gibier, oignons caramélisés et pesto 1,25\$
- Saucisse de wapiti-fleur d'ail et choucroute à la bière 1,50\$
- Bouchée de saumon fumé et concombre 1,50\$
- Brochette de prosciutto et melon 1,50\$
- Brochette de fromages du Québec et raisins 1,50\$
- Feuilleté de fromage de chèvre et légumes grillés 1,75\$
- Croûton de magret de canard et oignons caramélisés 1,75\$
- Canapé de tartare de cerf fumé 1,75\$
- Canapé de rillette de truite fumée et crevette 1,75\$
- Pain plat garni de saucisses fumées, légumes grillés et duo de fromages 2\$
- Verrine de crudités et trempette aux épinards 2\$
- Verrine de ratatouille et magret de canard croustillant, servi avec croûton 3\$
- Verrine de tartare de saumon, servi avec croûton 3\$



BOUCHÉES CHAUDES (vendues à la douzaine)

- Canapé au porc effiloché 1,50\$
- Bouchée de poulet fumé et bacon de sanglier 1,50\$
- Mini burger au porc effiloché et chou 2\$
- Pilon de canard fumé 2\$
- Fondue parmesan en verrine et ratatouille au miel 3\$
- Côtes levées (portion de 2 os) 3\$



DESSERTS MAISON (vendus à la douzaine)

- Bouchée au chocolat blanc et noix de Grenoble 1,50\$
- Bouchée au chocolat au lait, riz soufflé et guimauve 1,50\$
- Bouchée au chocolat noir, amandes et canneberges 1,50\$
- Brochette de fruits frais 1,50\$

-Compter environ 4 bouchées par personne pour un 5 à 7 et 12 bouchées pour un repas
-Serveur disponible au montant de 21\$ de l'heure (minimum 3 heures)
-Location de réchauds disponible pour les bouchées chaudes
-Menus végétariens, sans gluten et accommodements pour allergies offerts

Prix taxes en sus, sujet à changement sans préavis

RESTO les boucanes

cuisine BBQ • ambiance ardente

Menu traiteur

Buffet

PLATEAUX (pour environ 25 personnes)

- Crudités et trempette aux épinards 30\$
- Bruschetta aux tomates et basilic avec croûtons 30\$
- Côtes levées fumées (portion 2 os) et sauce BBQ maison (10 personnes) 30\$
- Antipasti : viandes de gibier fumées, olives, cantaloup, artichauts et baguettes de pain 40\$
- Fromages fins du Québec, avec raisins et baguettes de pain 50\$
- Poissons fumés : assortiment de poissons fumés à froid avec baguettes de pain 50\$
- Charcuteries et olives 50\$



SALADES (pour environ 25 personnes)

- Salade de pâtes BLT (bacon, épinards, tomates, oignons caramélisés, haricots) 32\$
- Salade d'orzo au poulet fumé, miel et Dijon 32\$
- Salade fraîcheur (tomates, concombres et feta) 32\$
- Salade aux pommes, fromage de chèvre et noix de Grenoble (vinaigrette à l'érable) 32\$
- Salade de couscous (poivrons, portobellos, zucchini et canneberges) 32\$
- Salade d'orzo au gibier fumé et basilic 40\$
- Salade Waldorf (pommes de terre, pommes et menthe) 40\$
- Salade de légumineuse, maïs, lime et coriandre 40\$

- Informez-vous des possibilités de gâteaux entiers pour vos réceptions!
- Minimum de 20 personnes pour composer un buffet
- Serveur disponible au montant de 20\$ de l'heure (minimum 3 heures)
- Livraison disponible moyennant des frais supplémentaires
- Location de réchauds disponible pour les bouchées chaudes
- Menus végétariens, sans gluten et accommodements pour allergies offerts

Prix taxes en sus, sujet à changement sans préavis

RESTO les boucanes

cuisine BBQ • ambiance ardente

Menu traiteur

Banquet

ENTRÉE (1 choix)

- salade fraîcheur (tomates, concombres, feta et basilic)
- salade grecque (olives, concombres, poivrons, tomates, oignons et épices)
- assiette de dégustation (saumon fumé et fromage fin du Québec)

POTAGE

- potage du moment

PLAT PRINCIPAL (1 choix)

- poitrine de poulet fumée, sauce crème et Dijon 32\$
- filet de porc, sauce à l'érable et aux canneberges 32\$
- baramundi fumé, sauce méditerranéenne aux tomates 34\$
- pavé de saumon de l'Atlantique, sauce hollandaise à l'estragon 34\$

ACCOMPAGNEMENTS (2 choix)

- riz au pesto
- légumes grillés
- pommes de terre à l'ail

DESSERT (1 choix)

- gâteau croustillant au chocolat
- duo de bouchées chocolatées

THÉ, CAFÉ OU TISANE

FRAIS DE TRAITEUR INCLUANT LA LOCATION DE VAISSELLE ET LA LIVRAISON : 8\$ (par personne)

FRAIS DE SERVICE : 21\$/heure, minimum de 3 heures (nombre d'employés à valider selon le nombre de convives)

-Prix par personne
-Minimum de 25 personnes
-Menus végétariens, sans gluten et accommodements pour allergies offerts

Prix taxes en sus, sujet à changement sans préavis