



Paella géante aux saveurs Valenciennes Tables Gourmandes

Le riz est un ingrédient primordial de la cuisine Valencienne. Nous utilisons un riz certifié D.O. Arroz de Valencia, ce qui nous permet d'offrir une paella savoureuse et authentique.

Forfaits

	1 salade verte	Paella		23 \$
1 bouchée	1 salade	Paella	1 dessert	27\$
2 bouchées	2 salades	Paella	1 dessert	31\$
3 bouchées	3 salades	Paella	1 dessert	34\$
4 bouchées	3 salades	Paella	1 dessert	35\$

*Prix établi pour un min. de 30 pers. informez-vous du prix pour un groupe inférieur

*Des frais de personnel et d'équipement sont applicables en lien avec l'organisation de votre événement.

Plateaux bouchés

Rillettes de Cochon Cent Façons

Crouton au gratin de vieux cheddar
Oignon confit

Rillettes de truite fumée à l'érable

Chips de pita frits
Mayonnaise épicée

Tartare de bœuf, une signature

Crémeux, relevé et savoureux
Croûtons longs

Guacamole Joya

Avocat, concombre, pico de gallo, coriandre et jus de lime
Chips de tortillas mexicain

Légumes conserves

Hummus maison
Pitas grillées

Variété de fromages et charcuteries

Oignons confits et noix caramélisés
Croutons et pains frais



Bouchée sandwich

Wrap d'Écrasé d'œufs au bacon caramélisé
Fromage et mayonnaise à l'échalote

Bouchée sandwich

Smoked meat de qualité
Vieux cheddar, moutarde et miel, cornichon à l'aneth

Liste de bouchés avec un petit extra

Cuillère de tartare de saumon 1 \$

Persillade aux framboises
Croustillant de won-ton

Mini grill-cheese de vieux cheddar .50 \$

Pain du boulanger aux abricots
Pic de légumes conserve

Céviche de poisson péruvien 1 \$

Jus de lime, suprême d'orange, coriandre et lait de coco
Maïs cancha aux épices et chips mexicains maison

Mini tacos de porc à méchoui 1 \$

Pico de gallo et verdure
Salsa verde, crème sure et radis mariné

Datte californienne farcie 1 \$

Enroulée de bacon Cochon Cent Façons
Pic de légumes conserve

Salades gourmandes

Salade de pâte

Tapenade aux tomates séchées et concassé de petits légumes

Salade césar

Câpres frites, sauce maison, copeau de reggiano et bacon

Salade de pommes de terre, chorizo et œuf effilé

Mayonnaise épicée et brunoise de cornichon

Salade printanière

Verdure, vinaigrette, noix caramélisées et radis mariné



Salade de betterave, oignons et radis mariné

Vinaigrettes à la grecque et feta émiettée

Salades de légumes grillées

Courges, poivrons, pdt grelot et champignons

**Vous souhaitez avoir un premier service à l'assiette :
Remplacer votre salade par un des services suivants**

Soupe servie façon cappuccino

Velouté de légumes caramélisés

Mousse de bacon et poireaux frits **extra 5 \$**

Croquant de romaine et couleur de légumes-ruban

Crème de balsamique aux figues et échalotes rôties

Caramel de vin rouge et crumble de noix caramélisées **extra 6 \$**

Alternance de mozzarella fraîche et tomates marinées

Pesto maison et réduction de xérès

Pain naan toasté et salade mesclun **extra 8 \$**

Trio de charcuteries locales et d'ailleurs

Mousse de volaille, jambon serrano et saucisson en harmonie

Légumes conserve, moutarde et salade mesclun **extra 8 \$**

Paella géante

Bouillon maison et confection artisanale.

Au poulet, saucisse, chorizo, petits pétoncles et crevettes, calmars, moules, poivrons rouges, champignons et bébés épinards

Personnaliser vos viandes

Ajout d'aile de canard confit 3 \$

Ajout de côte de porc braisé 3 \$

Ajout de côtelette d'agneau 5 \$

Ajout de gros fruit de mer

(crevettes tigrées, homard, pétoncle) *prix du marché

Dessert aux choix

Mousse au chocolat xxx

Crumble d'amaretti et petits fruits

Pouding chômeur à la bière et l'érable

Churros espagnol

Tartinade choco-noisettes