



## **MENU FOOD TRUCK ÉTÉ 2018**

**En mode Cocktail dînatoire servi en direct du Food Truck  
Les prix incluent les cuisiniers sur place ainsi qu'une serveuse**

**Formule Repas complet / 4 variétés de tapas offerts**  
30\$ / pers (min. de 40 pers. pour tarif indiqué)

**Formule Repas complet / 6 variétés de tapas offerts**  
38 \$ / pers (min. de 40 pers. pour tarif indiqué, sinon frais de base exigé)

**Formule Repas Gourmand / 8 variétés de tapas offerts**  
50 \$ / pers (min. de 40 pers. pour tarif indiqué, sinon frais de base exigé)

- 
- Le nombre final de personnes doit être remis un minimum de 4 jours avant votre évènement.
  - Les taxes, frais de service et frais de transport (frais selon le lieu de la soirée ) sont en sus .
  - Serveuse et cuisinier sur place incluent dans les frais ci-haut.
  - Service de bar disponible, frais en sus.

## **Bouchées Gourmandes**

Tartare de saumon  
Framboises et basilic

César au canard fumé  
Câpres frites

Tartare de bœuf, relevé à souhait et croustillant

Accras de truite et courge  
Mayo miel et curry

Terrine d'agneau et de dattes grillées  
Crème sûre fumée +1\$

Croquette de wapiti

Roquette et parmesan +2\$

Antipasti et mozzarella

Poivrons et olives marinées +1\$

Mac & cheese aux trois fromages

Sauce crème et vin blanc renforcée au cheddar âgé

Extra Pull cerf +1\$

Poutine , sauce gravy maison et fromage en grains

Poulet épicé

Poutine , sauce gravy maison et fromage en grains

Braisé de porc maison BBQ

Tacos de poisson

Crème sûre fumée et salade de saison

Tartare de bœuf maison, relevé à souhait et croustillant

Crème brûlée à l'érable

Pouding chômeur au chocolat

Boule à la vanille

Station festive Guimauves flambées

Variété de garnitures et de coulis

Flambées par vous, à la station + 3\$