Menu traiteur

La cuisine italienne de SAUCE, pour vos événements d'entreprise, réceptions, galas et célébrations, dans le lieu de votre choix.

Par le chef Domenico Crivello (Chef Dom) : plus de 21 ans d'expérience, parcours italien et français, Sceau rouge, diplômé de l'ITHQ, expérience dans un restaurant étoilé Michelin (en France).

Une table dressée pour un groupe.

Quatre façons de composer votre événement

1. **Canapés et bouchées cocktail**
   Pour l'accueil ou un cocktail dînatoire complet.
2. **Table d'antipasti**
   Charcuteries, fromages, légumes et focaccia, en ouverture ou en complément du souper.
3. **Souper complet**
   Entrées, pâtes en option, plats principaux et desserts, servis à l'assiette.
4. **Table de fin de soirée**
   Fromages et petites bouchées, en option.

> Les choix sont convenus à l'avance avec le chef. Faisabilité confirmée avec le chef pour chaque événement. Prix sur devis.

Demandez une proposition

· info@buvettesauce.com · 514-594-8322 · buvettesauce.com/traiteur

SAUCE Buvette du Quartier · 1830, rue William, Griffintown, Montréal · Prix sur devis, selon le menu, le nombre d'invités, le lieu et l'équipe requise.

I Canapés et bouchées cocktail

Bouchées passées de 1 ou 2 bouchées, sans couteau, faciles à manger debout. Comprend : les bouchées choisies, préparées dans notre cuisine, puis réchauffées ou dressées sur place et présentées sur plateaux.

VÉGÉTARIEN

Endive, ricotta fouettée V · froid
feuille d'endive croquante garnie de ricotta fouettée, confiture de figues et éclats de pâtes croustillantes

Cuillère Racine VG · froid
betteraves cuites et crues, orange, pomme

Crostino à la burrata V · froid
pain grillé, burrata des Pouilles déchirée minute, pesto au basilic, tomate confite

Bruschetta au pomodoro VG · froid
pain grillé frotté à l'ail, tomates en dés, basilic, huile d'olive

Mini arancini V · chaud
riz crémeux au caciocavallo fumé, croûte dorée, point de crème au citron et fines herbes

Polenta croustillante VG · chaud
carré de polenta doré au four, ragoût de champignons au thym

VIANDE

Roulé de bresaola froid
roquette, parmigiano, filet de balsamique

Prosciutto et melon froid
melon frais enroulé de prosciutto di Parma, feuille de menthe, sur pique

Olive all'ascolana chaud
grosse olive Cerignola farcie au poulet, panée et dorée, point de coulis de tomates

Polpettini de veau chaud
petite boulette de veau glacée de sauce tomate, parmigiano râpé, sur pique

Cuillère de côte courte braisée chaud
côte courte braisée au vin rouge sur purée de pommes de terre, gremolata au citron

POISSON ET FRUITS DE MER

Crevette, aïoli bomba froid
crevette pochée et refroidie, aïoli bomba légèrement relevé, zeste de citron

Saumon confit, crème au citron froid
saumon confit à l'huile d'olive sur pomme de terre grelot, crème au citron, aneth

Croquette de morue chaud
morue et pomme de terre, croûte dorée, aïoli au citron et persil

PETITES ASSIETTES, SERVIES EN STATION

À la fourchette, présentées à une station plutôt que passées.

Fritto misto en cornet chaud
calamars et courgettes frits, aïoli bomba (selon les installations du lieu)

Cavatelli, sauce tomate et basilic V · chaud
parmigiano, en petite portion

Cavatelli, ragù d'agneau chaud
tomates, jus de cuisson, parmigiano

Côte courte braisée sur polenta chaud
polenta crémeuse, sauce au vin rouge, gremolata

COMPOSITIONS SUGGÉRÉES

Cocktail de bienvenue (avant un souper)
4 ou 5 variétés, environ 4 à 6 bouchées par personne.

Cocktail dînatoire (remplace le souper)
8 à 10 variétés, environ 14 à 18 bouchées par personne, plus 2 petites assiettes ou une station.

Quantités suggérées, ajustées avec le chef selon la durée et l'heure de l'événement.

V : végétarien (certains fromages italiens sont faits avec de la présure animale) · VG : végétalien · Les choix sont convenus à l'avance avec le chef. Faisabilité confirmée avec le chef pour chaque événement. Prix sur devis.

2 Table d’antipasti

Une table généreuse et bien ordonnée, inspirée de plusieurs régions d’Italie. Comprend : charcuteries, fromages, légumes, olives, pains et tartinades, dressés sur place, avec présentation et réapprovisionnement pendant le service.

CHARCUTERIES

Bresaola
bœuf séché de la Valteline (Lombardie)

Prosciutto di Parma
jambon séché d’Émilie-Romagne, tranché finement

Mortadella
de Bologne, en fines tranches ou en dés

Salame piquant
type soppressata, du sud de l’Italie

FROMAGES

Burrata des Pouilles V
huile d’olive, poivre noir, basilic

Parmigiano Reggiano V
en éclats, avec un filet de balsamique

Pecorino Toscano V
fromage de brebis de Toscane, en tranches

Caciocavallo fumé V
fromage à pâte filée du sud de l’Italie

PAINS

Focaccia maison V
huile d’olive, romarin, fleur de sel

Crostini et grissini VG
pain grillé à l’huile d’olive, gressins

LÉGUMES ET OLIVES

Légumes grillés marinés VG
courgettes, aubergines et poivrons, ail, origan

Artichauts marinés et cipollini en agrodolce VG
oignons aigre-doux, herbes

Giardiniera maison VG
légumes marinés croquants

Olives Cerignola et Castelvetrano VG
agrumes, fenouil, piment doux

À TARTINER

Ricotta fouettée, confiture de figues V
à tartiner

Purée de haricots blancs VG
romarin, huile d’olive

Pesto, huile d’olive et balsamique V
pour la focaccia

DEUX USAGES

À l’accueil
3 charcuteries, 3 fromages, 3 légumes, olives, focaccia et 2 tartinades, avec les canapés.

En complément du souper
Servie à la place de l’entrée, en portion plus généreuse, avant le service à l’assiette.

PRÉSENTATION ET SERVICE

Plusieurs plateaux de taille moyenne sur différentes hauteurs, chaque catégorie identifiée par une petite étiquette. Une personne de notre équipe veille sur la table pendant toute la durée du service : les plateaux sont remplacés par des plateaux frais gardés au froid, plutôt que remplis à nouveau, et rien n’est laissé sans surveillance.

Focaccia maison, au restaurant SAUCE.

V : végétarien (certains fromages italiens sont faits avec de la présure animale) · VG : végétalien · Les choix sont convenus à l’avance avec le chef. Faisabilité confirmée avec le chef pour chaque événement. Prix sur devis.

3 Souper complet

Servi à l'assiette. L'organisateur choisit une entrée, des pâtes en option, un ou plusieurs plats principaux et un dessert. Comprend : une entrée, un ou plusieurs plats principaux avec leurs accompagnements et un dessert ; pâtes en option.

ENTRÉES

Racine VG
betteraves cuites et crues, orange, pomme, vinaigrette aux agrumes

Burrata des Pouilles V
melon canari, fèves, menthe, pesto (hors saison : tomates confites)

Carpaccio de bresaola
roquette, parmigiano, balsamique

Salade de fenouil, mesclun et pomme VG
vinaigrette aux agrumes

Crudo de thon
radis cuits et crus, oignon mariné, aïoli aux câpres

Arancini V
caciocavallo fumé, crème de citron, fines herbes (deux par assiette)

PÂTES (OPTIONNEL)

Cavatelli, sauce tomate et basilic V
parmigiano

Rigatoni alla vodka V
sauce rosée, parmigiano

Cavatelli, ragù d'agneau
tomates, jus de cuisson, parmigiano

Demi-rigatoni aux champignons V
champignons, tomates cerises, parmigiano, huile de truffe

PLATS PRINCIPAUX

Bœuf braisé
côte courte braisée au vin rouge, gremolata, purée de pommes de terre, carottes et panais rôtis

Jarret d'agneau braisé
tomate, vin blanc et romarin, polenta crémeuse, haricots verts

Côte de veau du Québec
poêlée, sauce au poivre, épices à steak de Montréal, pommes de terre rôties, asperges ou haricots verts

Flétan rôti
sauce au vin blanc, oignons perlés glacés, persil, purée de céleri-rave

Saumon rôti
beurre blanc au citron, lentilles du Puy, épinards

Dorade européenne rôtie
filet au vin blanc, oignons perlés glacés, persil, citron

Poulet grillé
jus, légumes du moment rôtis

> Les choix sont convenus à l'avance. Plusieurs choix de plat principal : le nombre de chaque choix est confirmé avant l'événement.

V : végétarien (certains fromages italiens sont faits avec de la présure animale) · VG : végétalien · Les choix sont convenus à l'avance avec le chef. Faisabilité confirmée avec le chef pour chaque événement. Prix sur devis.

PLATS PRINCIPAUX VÉGÉTARIENS ET VÉGÉTALIENS

Parmigiana d'aubergines V
aubergines, sauce tomate, mozzarella, basilic, en portion individuelle

Farrotto aux champignons VG
épeautre (farro) cuit comme un risotto, champignons rôtis, huile d'olive, persil

Risotto aux champignons V
parmigiano

Courge rôtie et pois chiches VG
courge rôtie, ragoût de pois chiches à la tomate, gremolata aux noisettes

DESSERTS

Tiramisu V
en portion individuelle, cacao

Cannoli à la ricotta V
zestes d'orange, pistaches, chocolat

Panna cotta à la vanille V
coulis de petits fruits, biscotti

Torta caprese V
gâteau au chocolat et aux amandes, crème fouettée

Agrumes au basilic VG
suprêmes d'agrumes, sirop au basilic, sorbet au citron

EXEMPLE DE SOUPER

- Racine
- Cavatelli, sauce tomate et basilic (optionnel)
- Au choix, compté à l'avance : bœuf braisé · flétan rôti · parmigiana d'aubergines
- Tiramisu

Les choix sont convenus à l'avance. Plusieurs choix de plat principal : le nombre de chaque choix est confirmé avant l'événement.

Côte courte de bœuf braisée, au restaurant SAUCE.

V : végétarien (certains fromages italiens sont faits avec de la présure animale) · VG : végétalien · Les choix sont convenus à l'avance avec le chef. Faisabilité confirmée avec le chef pour chaque événement. Prix sur devis.

4 Table de fin de soirée

Optionnelle. Différente de la table d'ouverture : fromages affinés, fruits et petites bouchées chaudes pour terminer la soirée. Comprend : 3 ou 4 fromages, accompagnements, 2 bouchées chaudes et 2 ou 3 douceurs.

FROMAGES

Gorgonzola dolce V
bleu crémeux de Lombardie, miel

Taleggio V
pâte lavée de Lombardie

Fromage du Québec à pâte ferme V
vieilli, choisi selon la saison

Fromage de chèvre du Québec V
frais ou cendré

ACCOMPAGNEMENTS

Pain aux noix et craquelins VG
craquelins aux raisins et romarin

Fruits et accompagnements V
raisins, poires, figues séchées, noix, miel, mostarda

BOUCHÉES CHAUDES

Petits panini à la côte courte
côte courte effilochée, giardiniera, sur pain maison

Pizzette au pomodoro V
pâte à focaccia, tomate, origan, mozzarella

Polpettini en sauce
sauce tomate, parmigiano

DOUCEURS

Mini cannoli V
coque croustillante garnie minute de ricotta sucrée, pistaches

Biscotti aux amandes V
croquants, à tremper dans le café ou le vin doux

Baci di dama V
petits biscuits aux noisettes du Piémont, réunis par du chocolat noir

Amaretti moelleux à l'orange V
biscuits tendres aux amandes, zeste d'orange, sucre glace

Petits pots de tiramisu V
mascarpone, café, cacao, en format bouchée

ALLERGIES ET RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

Parlons-en à l'avance. Des options végétariennes, végétaliennes ou sans gluten (selon la recette) peuvent être prévues pour chaque partie du menu ; par exemple, le farrotto ou la courge rôtie remplacent un plat principal, et les agrumes au basilic remplacent un dessert. Chaque adaptation est confirmée individuellement. Notre cuisine manipule des allergènes courants : l'absence de traces ne peut être garantie.

Demandez une proposition

SAUCE Buvette du Quartier
1830, rue William, Griffintown, Montréal

info@buvettesauce.com
514-594-8322
buvettesauce.com/traiteur

Prix sur devis, selon le menu, le nombre d'invités, le lieu et l'équipe requise. La nourriture et le service (équipe, matériel, transport) sont présentés séparément dans la proposition.

V : végétarien (certains fromages italiens sont faits avec de la présure animale) · VG : végétalien · Les choix sont convenus à l'avance avec le chef. Faisabilité confirmée avec le chef pour chaque événement. Prix sur devis.