Traiteur sur mesure, mené par le chef de SAUCE

Le chef Dom apporte la cuisine de SAUCE dans le lieu de votre choix : un menu élaboré pour votre événement, une logistique coordonnée avec le lieu, et un contact direct avec le chef.

Pour : événements corporatifs · galas et soirées-bénéfice · lancements · réceptions et célébrations privées

Agences et lieux : nous suivons les règles du lieu. Faisabilité confirmée avec le chef pour chaque événement.

Le chef Dom, dans la cuisine de SAUCE.

Qui est le chef Dom ?

Domenico Crivello, que plusieurs appellent Chef Dom, est le chef-propriétaire de SAUCE Buvette du Quartier, à Griffintown. Sa cuisine italienne moderne, aux influences françaises, repose sur les pâtes faites à la main, des sauces travaillées et les produits de saison.

- Plus de 21 ans d'expérience en cuisine, parcours italien et français
- Chef certifié Sceau rouge, diplômé de l'ITHQ
- Expérience dans un restaurant étoilé Michelin (en France)
- Expérience en banquets acquise chez de précédents employeurs

« J'élabore le menu avec vous, je choisis les produits et je planifie le service. L'équipe prévue pour votre événement est confirmée dans la proposition. »

Trois formules, un menu sur mesure

1

Cocktail dînatoire

Des bouchées passées, faciles à manger debout. En option : stations ou petites assiettes.

Idéal pour : Lancements, 5 à 7, anniversaires

2

Souper servi à l'assiette

Un menu en plusieurs services, servi à table. Des options végétariennes peuvent être prévues.

Idéal pour : Soupers d'entreprise, conférences

3

Cocktail, puis souper

Des bouchées à l'accueil, suivies d'un souper servi à l'assiette.

Idéal pour : Galas, soirées-bénéfice, mariages

> SAUCE fournit la nourriture et l'équipe de cuisine prévue dans la proposition. Les locations, le bar et le personnel de salle sont organisés par vous ou par le lieu, sauf si la proposition les inclut.

Quatre façons de composer votre menu

Une cuisine italienne pour les grands groupes : bouchées, antipasti, souper et fin de soirée, à combiner.

AU MENU

Canapés et bouchées : arancini, olive all'ascolana, polpettini de veau, crevette à l'aïoli bomba, et plus

Table d'antipasti : prosciutto di Parma, bresaola, burrata des Pouilles, légumes grillés, focaccia maison

Souper complet

- **Viande :** bœuf braisé, jarret d'agneau, côte de veau
- **Poisson :** flétan ou saumon
- **Végétarien et végétalien :** parmigiana d'aubergines, farrotto aux champignons
- **Pâtes (optionnel) et desserts :** cavatelli tomate et basilic, tiramisu, cannoli

Fin de soirée (optionnel) : fromages affinés, fruits, petites bouchées chaudes

MENU DÉTAILLÉ

Menu traiteur détaillé sur demande ou sur buvettesauce.com/traiteur

Allergies : options discutées à l'avance et confirmées individuellement

Une table dressée pour un groupe.

Les choix sont convenus à l'avance. Plusieurs choix de plat principal : le nombre de chaque choix est confirmé avant l'événement. Notre cuisine manipule des allergènes courants : l'absence de traces ne peut être garantie.

Comment ça fonctionne

1

On parle de votre événement

Vous nous envoyez les renseignements ci-dessous, puis on en discute ensemble.

2

On adapte le menu et la logistique

J'examine les installations et les règles du lieu, avec une visite au besoin, puis je propose un menu adapté.

3

Vous confirmez la proposition

Menu, quantités, équipe, qui fait quoi et prix : tout est écrit. Votre date est confirmée par écrit.

Avec les lieux et les agences

Je travaille dans le cadre des règles du lieu (traiteurs approuvés, heures d'accès, utilisation de la cuisine) et je coordonne avec votre équipe, le bar et le fournisseur de location, pour que la cuisine et la salle avancent au même rythme. Chaque proposition précise qui réserve, reçoit et retourne le matériel.

Pour préparer votre proposition

- ☐ la date et l'horaire souhaités
- ☐ le lieu (adresse, salle, installations de cuisine)
- ☐ le nombre d'invités estimé
- ☐ l'occasion et la formule souhaitée
- ☐ votre budget approximatif
- ☐ les restrictions alimentaires connues

Demandez une proposition

Domenico Crivello, chef-propriétaire
1830, rue William, Montréal (Québec) H3J 1R5

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.
Un repas de groupe au restaurant ? Voir buvettesauce.com/groupes.html