



PARREIRA

Menu 2023



Bouchées de la terre

Tartare

Boeuf, chips de pain

Macaron

Foie gras

Chicharrón

Guacamole, jalapeno mariné

Rillette de volaille

*Craquelin au sarrasin,
moutarde, pickle*

Grissini

Pata negra, crème parmesan, roquette

Tataki d'agneau

Demie sphère petit pois, parmesan

Polpette de veau

Ricotta, parmesan, sauce marinara

Cigare d'agneau

Yaourt chermoula

Mini cheeseburger

Cornichon

Cromesquis de Boeuf

*Pickle de moutarde, purée
trompette de la mort*

Cotelette d'agneau

Chimichurri

Bouchées de la mer

Ceviche de pétoncle

Leche de tigre, oignon, courge, coriandre

Maquereau fumé

Grelot, crème sûre, olive, caviar de mujjol

Pieuvre laquée

Compote de tomate et chorizo

Hamachi mariné

Purée d'édamame, wakame, taro

Tartare de saumon

Tobiko, lime, riz soufflé, kimchi

Tataki de thon albacore

Gel de gingembre, lime, pamplemousse, craquers maison

Gravlax de saumon

Betterave, salsa de concombre et crème sûre, blini encre de sèche

Acras de morue

Mayo piri piri, aneth, persil

Guédille

Crevette / homard +4\$





Bouchées

Vg

Radis rose

Pomme granny smith, ricotta, radis rose

Halloumi grillé

Gel de romesco, tomate séchée, amande

Calamar de King Oyster

Sauce marinara



Tuile d'olive

Ricotta et tomate confite

Arrancini

À la milanaise

Tartelette de carotte

Chips de carotte, feta



Bouchées dinatoires 8\$

Satay laque asiatique

volaille, porc ou tofu

Orecchiette marinara

basilic et coupeau de parmesan

Mozarella di buffala +3\$

Cavatelli aux champignons sauvages

*parmesan, aneth et crumble de persil
au citron*

Tacos, salsa, crème sûre et coriandre

al pastor ou poulet tinga

Mini poutine sauce maison et fromage en grain

Poulet ou tofu pop corn +3\$

Cotelette d'agneau

Chimichuri



Entrées Froides

Veau 18\$

Carpaccio, émulsion césar, parmesan, kale frit, croûtons

Boeuf 20\$

Gravlax, câpron, pêche truffée, huile de parmesan, aragula, croûtons de focaccia

Crevette 18\$

Kimchi, concombre, wafu, nori, sésame

Maquereau 18\$

Fumé, olive, grelot, crème sûre, aneth, tomate cerise

Poireau 18\$

Nori, pickle oignon perlé, crème fraîche

Salade de Bacon 12\$

Wedge de iceberg, bleu, gel de jaune d'œuf, ranchovy, pacanes caramélisées

Salade Canard 12\$

Endive, raisin, noix de Grenoble, haricot vert, vinaigrette moutarde



Entrées Chaudes

Pintade 20\$

Ravioli, consommé de volaille au xérès (supplément truffe)

Agneau 18\$

Filet, babaganoush, socca, huile de menthe, tomate confite, dukkah

Pieuvre 19\$

Pomme grenade, menthe, tabouleh graine de pomme grenade

Maquereau 15\$

Crustacé, moule en escabèche, chip de pain, citron confit

Œuf 14\$

Chou de Bruxelles, mouillette, truffe, hollandaise

Topinambour 12\$

Velouté, croûton pumpernickle, huile noisette



Plats principaux

Pintade 30\$

Purée de celeri-rave, bette à carde, champignons sauvages, sauce au cèpe

Bœuf 37\$

Contre-filet, tian de pomme de terre, carotte, cipollini, pickle de moutarde, sauce vin rouge

Morue 30\$

Haricot coco, chorizo, tomate, zucchini, balsamique blanc

Choux fleur 28\$

Grenobloise, purée de chou fleur, pois gourmand

Veau 35\$

Joue, polenta frite, rapinis, sauce osso bucco, gremolata

Thon Albacore 32\$

Dashi à la citronnelle, bok choy, rabiole, carotte, edamame, nori



Desserts

Pistache & Framboise 12\$

Biscuit pistache

Mousse yogourt

Confit framboise

Praliné pistache

Ganache montée pistache

Chocolat & Caramel 12\$

Biscuit cacao

Mousse chocolat 64%

Crèmeux caramel salé

Perles croquantes chocolat

Table à dessert 14\$

Assortiment de mignardises



Station Antipasti 16\$

Poivrons marinés

Artichauts mariné

Mozzarella

Olives

Luppini

Grissini,

Croûtons de foccacia

Aragula

*Variété de charcuterie & de
terrines*

Fromage à pâte dure

Pickle de légumes,

Pickle de moutarde,

Émulsion de moutarde

Beurre fouetté maison

Pizza focaccia +4





Station

Pâtes - 16\$

2 choix de pâtes

Orrechiete
Cavatelli
Pasciere
Gemelli

2 choix de sauces

Rappinis et saucisse
Forestière
"Meatball"
Al ragu
San Marzano

Condiments

Basilic, piment, huile d'olive,
parmesan, pancetta, légumes
grillés

Suppléments

Demie meule parmesan (min 75
pers et supplément de 10\$/pp)
Truffe +
Flambage +4\$/pp
Mozzarella di bufala +4\$/pp

Station

Pizza Focaccia - 15\$

Choix de 2

2 choix de pizza

Margherita

4 fromages

Zucchini & ricotta

Pancetta, coppata & noisette

Pecorino, guanciale, piment

Condiments

Parmesan, huile d'olive, flocon

de piment, basilic, miel





Station

Tacos - 16\$

2 tortillas de maïs par personne

2 choix Protéines

Bœuf 3 jours

Cochinita pibil

Poulet Tinga

Portobellos grillé

Condiments

Fromage

Guacamole

Pico de gallo

Pickle oignon

Salsa verde

Crème sûre

Maïs grillé





Station

Libanaise - 16\$

2 brochettes et 1 salade pp

2 choix de protéines

*Kefta de boeuf
Poulet shish taouk,
Boeuf shawarma,
Falafel*

Condiments

*Mouhammara, mayo ail, labneh,
sauce sésame, hummus, pita,
menthe*

1 choix de salade

Fattoush, tabouleh

Station Bao - 14\$

2pp

2 choix de Bao

Porc

Poulet

Crevette

Végétarien

Condiments

Hoisin, Coriandre, pickle de carotte, radis, graine de sésame, arachide grillée





Station

Poke - 16\$

2 choix de protéines

Thon
Saumon
Poulet
Tofu

Poke

Riz sushi
Carottes râpées
Édamame
Concombre
Radis
Daikon

Condiment

*Wakame, graine de sésame,
kimchi, sauce wafu nature ou
piquante, arachide, nori*

Station Vietnam

12\$

Soupe Pho

Poulet
Végétarien

Rouleau printemps

Végétarien



Station Coréenne

13\$

Brochettes

Bulgoji de bœuf
Bulgoji au tofu

Condiments

Ketchup coréen
Kimchi,
Ccoriandre
Lime
Feuille de
sésame
Siracha

Salade

Salade de concombre coréenne



Station Sushi 15\$

Assortiment de

Hosomaki

Futomaki

Nigiri

Maki

Accompagnement

Gingembre, wasabi, sauce soya





Bar à Salade - 15\$

2 options

Salade 1

Laitue mixte, avocat, tomates cerises, carottes râpées, nouilles croquantes

Salade 2

Laitue romaine, mozzarella, pitas croustillants, bacon, oeuf

Salade 3

Roquette, menthe, coriandre, basilic, carottes râpées, chou rouge, oignons verts, croustilles de won-ton, arachides

Salade 4

Bébé épinard, chou frisé, persil, avocat, tomates, patates douces rôties, pomegrenade

Condiments

Parmesan, féta, quinoa, arachide, graine de sésame, canneberge séchée, graines de citrouille, maïs, concombre, pacane

Poulet grillé, tofu mariné

Vinaigrette César

Vinaigrette 'déesse verte'

Vinaigrette asiatique au sésame

Vinaigrette dijon & miel

Station Crue

1 choix : 10\$

2 choix : 17\$

3 choix : 23\$

Choix de Protéine

Huîtres

Crevettes

*Tartares (thon albacore ou
saumon)*

Guédille

Condiment

Sauce cocktail

Citron

Tabasco

Mignonette





Station Dessert

4,5\$ par item

Au choix

Éclair

Cakesicles

Macaron

Tartelette

Mini churros

Mini mousse chocolat

Mini Shortcake

Mini tarte citron déconstruite

Mini cake pop

Mini chou

Accompagnement

*Crumble, sauce chocolat /
caramel/ fraise, meringue,
guimauve, fruit*



Station Paletas 10\$

Nos choix

Ananas & gingembre

Bleuet & vanille

Chocolat

Oréo

Fraise

Fruit de la passion

Mangue & citron vert

Limonade & bleuet

Melon d'eau





Station

Sundae - 12\$

2 choix de glaces

Chocolat
Vanille
Fraise
Framboise
Citron

Accompagnement

Chantilly
Sauce chocolat
Sauce caramel
Sauce fraise
Éclat de noisette
Vermicelle
Pépité de chocolat
Cerise marasquin

Informations

Complémentaires

Service

Le temps sera facturé selon les heures travaillées pour un minimum de 4 heures. Pour tout événement, la facturation des heures de travail du service se fera à partir du départ de chez le traiteur jusqu'au retour après l'événement.

Prix Chef ou Maître d'hotel : 55\$ / heure

Prix cuisinier, serveur ou bar : 47\$/ heure

Annulation et pénalité

Des frais de pénalités s'appliqueront pour toutes annulations de dernière minute soit moins de 7 jours avant l'événement. Le client s'engage à prendre connaissance des mesures imposées par la santé publique et à les respecter, si tel n'est pas le cas il détient l'entière responsabilité des conséquences que cela peut engendrer

Paiement

Un dépôt de 50 % est exigé lors de la signature d'un contrat. La balance est payable 1 semaine avant l'événement.

Les excédents, le cas échéant, sont payables dans les 30 jours.

Restrictions alimentaires

Nous vous prions de bien vouloir nous aviser de toutes allergies et restrictions alimentaires de vos invités pour que nous puissions prendre un maximum de précaution. Cependant, nous ne pouvons garantir l'absence de traces d'ingrédients allergènes dans nos plats.

Frais de gestion

Un frais de gestion de 5% sera appliqué sur votre facture afin de couvrir les coûts engendrés par l'administration.



Contact

Adresse postale

*4024 Notre Dames Ouest
H4C 1R1 Montréal, Quebec*

Adresse e-mail

info@groupeparreira.ca

Numéro de téléphone

(438) 528-7154

Site internet

www.groupeparreira.ca