

**PARRREIRA**



# Cocktail Bouchées froides

Tataki de bœuf, ketchup de champignon, feuille d'oignon

Macaron, mousse de foie de volaille au brandy, peau de poulet frit

Foie gras, pain épices, marmelade, oignon, échalote frite

Tartelette de tartare de bœuf, croûton, gel d'œuf, cornichon

Brochette de poulet sauce satay

Bavette de bœuf Parreira, émulsion moutarde

Rillettes, craquelin sarrasin, cornichon, pickle de moutarde

Saumon, betterave, crème fraîche, œuf de saumon

Crudo de pétoncle, gel de lime, radis rose, pousse de coriandre

Pieuvre, romesco, röstis, chorizo

Brochette de crevette marinée, sauce tzaziki

Coupelle de Tartare de thon, mayo au wasabi, daikon, gel oignon rouge

Tartare de saumon, riz soufflé, œuf de tobiko, oignon vert, lime

Betterave, labneh, purée de betterave, dukkah graine de courge

Tartelette de courge, raisin blond, feta, échalote, piment oiseau

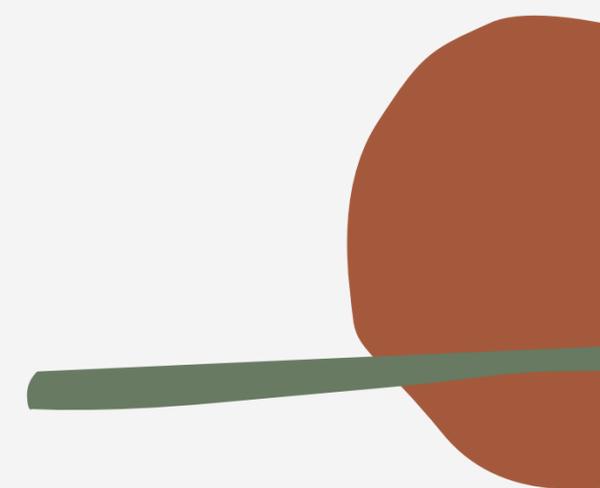
Tofu, laque, gingembre, herbe, sésame

Tofu concombre sauce coréenne

Maki de patate douce

Macaron betterave, chèvre, graine de courge

Pomme au gin, pousse de basilic, graine de coriandre





# Cocktail Bouchées chaudes

Acras de morue, mayo épicée, aneth, radis

Crevette panko, sauce raïta

Paella en bouchée, émulsion safran

Burger de morue, sauce tartare

Croquetas al jamon

Croquette de bœuf, cornichon, pickle de moutarde

Mini sandwich "meatball"

Burger de bœuf

Bonbon agneau, chermoula

Chicken & Waffle, sauce ranch

Dumpling, sauce satay

Chou fleur général Tao

Arrancini cacio et pepe, pecorino râpé

Nuggets de seitan

# Entrées Froides

A top-down view of a wooden bowl containing a vibrant cold salad. The salad is composed of various green leafy vegetables, including what appears to be romaine and basil, along with sliced red tomatoes and thin strips of pink onions. A generous amount of golden-brown, crumbly dressing or dressing is scattered over the greens. The bowl is set on a white surface, and a silver fork is visible in the lower-left corner. In the background, there are more green herbs and a small white bowl containing a light-colored dressing.

## **CÉSAR**

Romaine, croûtons, parmesan, bacon, émulsion anchois

## **FATTOUSH**

Romaine, poivrons, tomates, pickle oignon, chip pita, concombre, pomme grenade

## **SALADE DE SAISON**

Produit de saison

## **RILLETTES**

Mostarda, cormicnons, émulsion moutarde, craquelin sarrasin

## **BURRATA**

Gaspacho, tomates, concombre, poivrons, crumble de parmesan, foccacia

## **POIREAU FUMÉ**

Pomme de terre, vichyssoise, chips pdt, oignon perlé, huile d'herbes, huile paprika

## **BOEUF**

Carpaccio, émulsion César, croûtons de pain, pickle de moutarde, parmesan, Kale frit

## **VEAU**

Tartare, moutarde, capres, cornichons, tomates semie séchée, échalote frite, parmesan

## **THON ALBACORE**

Fumé, grelots, olives, tomates, moutarde, aneth, crème sûre

# Entrées Chaudes

## **COURGE**

Feta, raisins, graines de courge rôties, salsa, échalote

## **MORUE**

Acras, tomates, aioli, gel poivrons, aneth et coriandre

## **BŒUF**

Cromesquis, haricots blanc, tomate

## **CHOU FLEUR**

Prosciutto, ricotta, graine de tournesol, menthe

## **CAVATELLI**

Champignons, aneth, crumble de persil

## **LINGUINE**

Encre de seiche, poissons et fruits de mer

## **GNOCCHI**

Al ragu

## **SOUPE PANAIS**

Ravioli aux champignons, huile de romarin

## **SOUPE COURGE ET CHOUFLEUR**

Graines de citrouille épicées, huile d'herbes

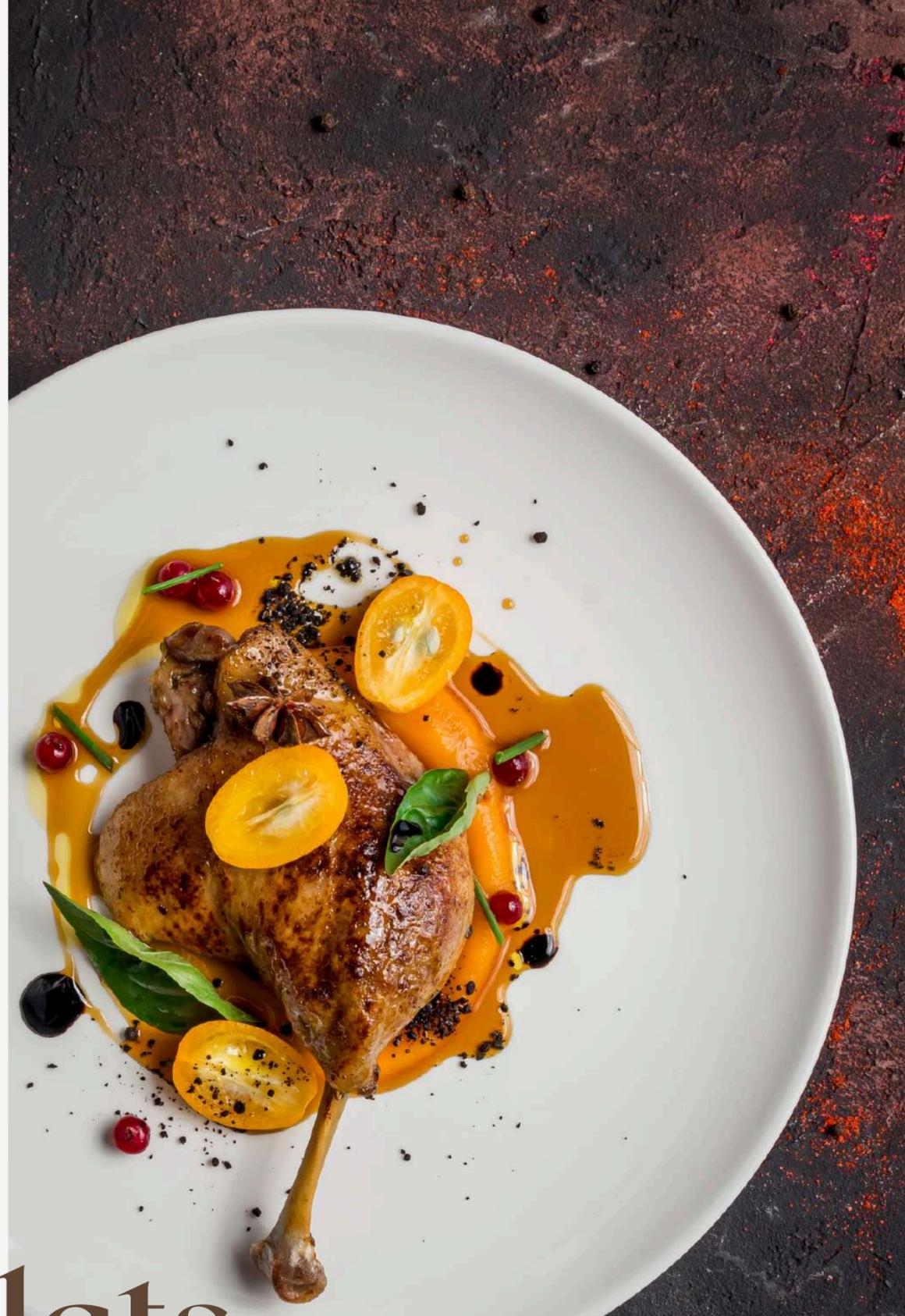
## **SOUPE TOMATES**

Gazpacho, huile d'olive, croûtons

## **SOUPE POISSON**

Croûtons, rouille, fromage râpé





# Plats

## **CANARD**

Cuisse confite, purée de chou rouge, carottes, sauce au thym

## **SHORT RIB**

Purée de panais, cipolini brûlé, pickle moutarde, chip de panais, panais roti

## **SAUMON**

Miso, brocoli brûlé, croquette riz, velouté carotte gingembre orange

## **VOLAILLE**

Ballotine, King oyster, purée de courge, demie glace, brocolini

## **MORUE**

Haricots blanc, tomate, fenouil, bouillon paella

## **VEAU**

Pain de viande, mozza, sauce tomates, purée de pomme de terre, légume de saison

## **PORC**

Joue, purée de carotte fumée, rapini, sauce bourguignonne

## **CELERI RAVE**

Grillé, champignon, oignon perlé, bouillon

## **WELLINGTON DE BŒUF**

Salade de bruxelle

# Dessert

Évasion passion & ananas

Tentation chocolat & griotte

Douceur pop corn caramel

Délice lime





# Informations complémentaires

Le personnel de service et de cuisine sera facturé selon les heures travaillées pour un minimum de 4 heures.  
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.

## Contactez-nous

[clementine@parreiratraiteur.ca](mailto:clementine@parreiratraiteur.ca)  
(438) 528-7154