



## **Les plateaux Gourmets du Poivron Rouge**

(Minimum, plateaux de 10 personnes, multiple de 5)

<b>Plateau de rillettes Maison:</b> Rillettes de porc Rillette de canard fumé Creton de veau Moutarde d'accompagnement et confit d'oignons Baguette de pain multigrains	4.50\$ par pers.
<b>Plateau de viandes froides:</b> Mortadelle maison Rosbif Rôti de porc à l'ail Jambonnette au jalapeno Moutarde de meaux, moutarde à l'érable et moutarde à l'orange	4.75\$ par pers.
<b>Crudités et son trio de trempettes :</b> Hummus Tzatziki et pain grillé au pesto Tomates séchées	4.75\$ par pers.
<b>Plateau de charcuterie Maison et cochonnailles:</b> 3 variétés de terrines Boeuf fumé maison Canard fumé Rillettes de porc au vin blanc Chou rouge braisé et les moutardes d'accompagnement	6.95\$ par pers.
<b>Plateau Le Connaisseur:</b> Plateau de rosbif cuit à la perfection, accompagné de mayonnaise raifort et et compote d'oignons et tartare de boeuf Moutarde de Meaux et moutarde de Dijon Baguette de pain	8.95\$ par pers.
<b>Plateau de trio de saumon:</b> Saumon gravlax avec salade de chou crémeuse à l'aneth, oignon rouge et câpres Tartare de saumon et craquelins assaisonnés Mini-pavé de saumon grillé sur salade de maïs	8.95\$ par pers.

*\*Veuillez prendre note que toutes les charcuteries sont faites maison.*

*\*Livraison et taxes en sus*



## **Les plateaux Gourmets du Poivron Rouge**

*(Minimum, plateaux de 10 personnes, multiple de 5)*

<i>Duo de pogo de lapin (2) et souvlaki de porc à l'ail et coriandre (2)</i>	<i>5.95\$ par pers 4 unités par pers.</i>
<i>Mini pavé de saumon aux agrumes, miel et sésame grillé sur salade de maïs, poivron rouge et vert et coriandre</i>	<i>6.95\$ par pers</i>
<i>Saucisses (4) artisanales grillées croustillantes avec moutarde aux bleuets</i>	<i>5,95\$ par pers</i>
<i><b>Trilogie de mini-hambourgeois:</b> filet de porc mayo chipotlé, effiloché de porc BBQ, porc à saveur merguez</i>	<i>4.95\$ par pers</i>
<i>Crostini de saumon gravlax et fromage de chèvre au fenouil et citron confit</i>	<i>6.95\$ par pers</i>
<i>Plateau de prosciutto, tomates confites, bocconcini et basilic (4 unités /pers)</i>	<i>7.95\$ par pers</i>
<i><b>Mini-verrine</b> Melon fêta, avocado à la lime et mini-pavé de saumon mariné (1 unité /pers)</i>	<i>4.95\$ par pers</i>

*\*Veuillez prendre note que toutes les charcuteries sont faites maison.*

*\*Livraison et taxes en sus*