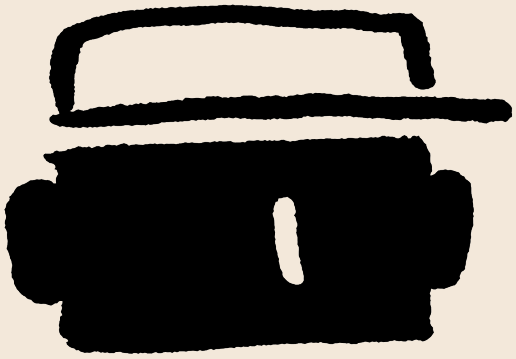


TêteCarrée

TRAITEUR



TêteCarrée

PETIT DÉJEUNER

Items	Prix unité
Scone au fromage feta et aneth	3.50$
Muffin aux fruits des champs	3.50$
Mini Viennoiseries croissant-chocolatines- danoises	2.00$
Pain aux bananes	3.50$
Mini quiches Lorraines (Bacon et fromage)	2.00$
Mini quiche aux oignons caramélisés (végé)	2.00$
Over night gruau au chia et avoine + fruits	4.00$
Coupes de Yogourt et granola + fruits	4.00$
Brochette de fruits	4.00$
Baguels Montréalais et ses garnitures	10.00$
(Fromage à la crème, saumon fumé, oignons rouges et câpres)	
Wrap déjeuner	7.00$
(Oeufs, bacon, fromage, mayo, et tomates)	
Jus d'orange fraîchement pressé	10.00$ par litre

TêteCarrée

COCKTAIL DINATOIRE

Hord d'oeuvres froids — 5.00$ l'unité

Gnocco frito, rillette d'omble chevalier, crème de citron

Gravlax de saumon, latkes, crème fraîche, caviar de saumon

Tartare de bœuf, croûton, ail noir, champignons marinés

Tartare de champignons, croûton, réduction de balsamique

Guédilles aux crevettes de Matane, câpres frites, sauc ranch

Tartelettes au maïs et poivrons et fromage à la crème

Tartelettes aux tomates confites, ricotta aux truffes

Rouleau de chou-rave, pois vert, mascarpone et huile de citron

Vol au vent au crabe, ail rôti, crème sûre, pois et champignons beech

Tartare de thon, nori, sauce au miso et soya, radis et concombres

Rouleau de carpaccio de boeuf, mousse au marron et shitake, graines de moutarde marinées, et tuile de parmesesan

Mini sandwich sur pain brioché, mortadelle, fromage provolone, cornichons, et sauce ranch

Mini sandwich sur pain brioché,fromage halloumi grillé, giardiniera, garniture de bébés épinards

Mini sandwich sur pain brioché, poulet parmegiani, pesto de tomates rôtiest, parmesan et roquette

Salade de maïs et pêches grillé, mozzarella di bufala

Salade de chou-rave et carottes grillée, vinaigrette dijon et érable, aneth et persil

TêteCarrée

COCKTAIL DINATOIRE

Hors d'oeuvres chauds — 5.00$ l'unité

Croquettes de poulet braisé, tempura, sauce romesco

Boulettes de viande, sugo, parmesan

Croquettes de crevettes portugaises

Croquettede morue, crème fraîche, caviar

Showder de palourdes (Qhahog)

Crab cake, aïolis, pikliz

Champignons cremini farcis

Huîtres Surf and Turf, sauce hollandaise, bouillon de volaille, épinards

Pieuvre grillée, chorizo, pomme de terre ratte, crème de clémentines

Brochette de flanc de porc braisé et acqué au cidre de pommes, concombre marinés

Pomme de terre galette, crème sûre, chanterelle marinée

Tequenos bâtonnets de fromage vénézuélien, sauce à l'avocat

Magret de canard grillé, et lacqué, sauce aux prunes, purée de gourganne et pecorino (6.00$)

Courge pâtisson farcies oignons caramélisés, quinoa deux couleurs, graines de citrouilles et tournesol

Halloumi grillé & pêche compressée

Bavette de boeuf grillé, tomate verte, aioli de chimi churri, maïs marinés

TêteCarrée

COCKTAIL DINATOIRE

Hors d'oeuvre sucrés — 4.00$ l'unité

Dacquoise aux amandes et chocolat

Carrés au citron et noix de coco

Tartelettes, mousse au yogourt et chocolat blanc, bleuets

Mousse au chocolat, noix de cajou, sablés aux framboises

Tartelettes, panacotta, compote de mangues et ananas

Pot de crème au chocolat

Panna cotta à la vanille, garniture du moment

Mini Brownies

Canolis aux ricotta fouetté

Shortcake aux fraises (Triffle)

Gâteau au fromage du moment

TêteCarrée

STATIONS

Pâtes fraîches — 12.00$ par personne

Variétés de pâtes fraîches disponible, servies avec légumes de saison et sauce crémeuse

Donairs de Nouvelle-Écosse — 18.00$ par personne

Viande sur la broche : Mélange de bœuf et agneau

Pain pita maison

Garnitures: tomates, oignons, sauce à l'ail

Bar à fruits de mer — 20.00$ par personne

Huîtres, mignonette, citron, sauce piquante

Crevette cocktail d'Argentine

Crabe des neiges

Palourdes farcies

Fromages et charcuteries — 40.00$ par personne

Fromage du Québec et charcuteries fines

Garnitures : Fruits frais, marinades, olives, croûtons, pain frais

Bar à découpe gourmet — Prix du marché

Découpe de viande avec accompagnements sur mesure

Ex : Côtes de bœuf, agneau, canard entier

TêteCarrée

MENU GASTRONOMIQUE

Hiver 2026 — 135.00$ par personne

1er service:

Couteaux de mer, aïoli aux palourdes, caviar et pousses de coriandre

Crudo de pétoncles, concombres, crème de clémentines, croustilles de betteraves

Salade de chondus crispus, pois mange-tout, carrottes, poivrons, et vinaigrette aux truffes

2ème service:

Pieuvre grillée, pomme de terre rattes rôties, tomates cerises confites et céléri mariné

Pain plats grillés, crème sûre à l'ail noir, légumes d'hiver marinés

Agneau, poivrons rôti et oignons caramélisés

3ème service:

Haricots verts amandine

Pomme de terre galette, chaterelles marinées, aïoli aux échalottes confites

Côtes levées braisée, polenta crémeuse et sauce au vin rouge

4ème service:

Pavlova, croquants aux pistaches, pomme grenade et tangerine

Moelleux au chocolat



TêteCarrée

1er Service:

Razor clams, clam mayo, caviar, coriander sprouts

Scallop crudo, clementine cream, cucumber, lemon oil, beet chips

Chondus crispus salad with snow peas, carrot, peppers, truffle vinaigrette

2nd course:

Roasted octopus, roasted fingerling potatoes, confit cherry tomatoes, pickled celery

Pickled winter vegetables served with a black garlic sour cream and flatbreads

Grilled lamb with roasted peppers and caramelized onions

3rd course:

Green bean almondine

Potato galette, pickled chanterelles, shallot confit aioli

Braised shortrib, creamy polenta, red wine sauce

4th Service:

Pavlova with pistachio brittle and pomegranates and tangerine

Moelleux au chocolate