



Aviatic
TRAITEUR

AOÛT 2010



QUELLE QU'EN SOIT L'ENVERGURE,
NOUS FAISONS DE VOTRE ÉVÉNEMENT
UNE SOIRÉE MÉMORABLE.

N'HÉSITÉZ PAS À CONSULTER
NOS SPÉCIALISTES.

Suzanne Grenier

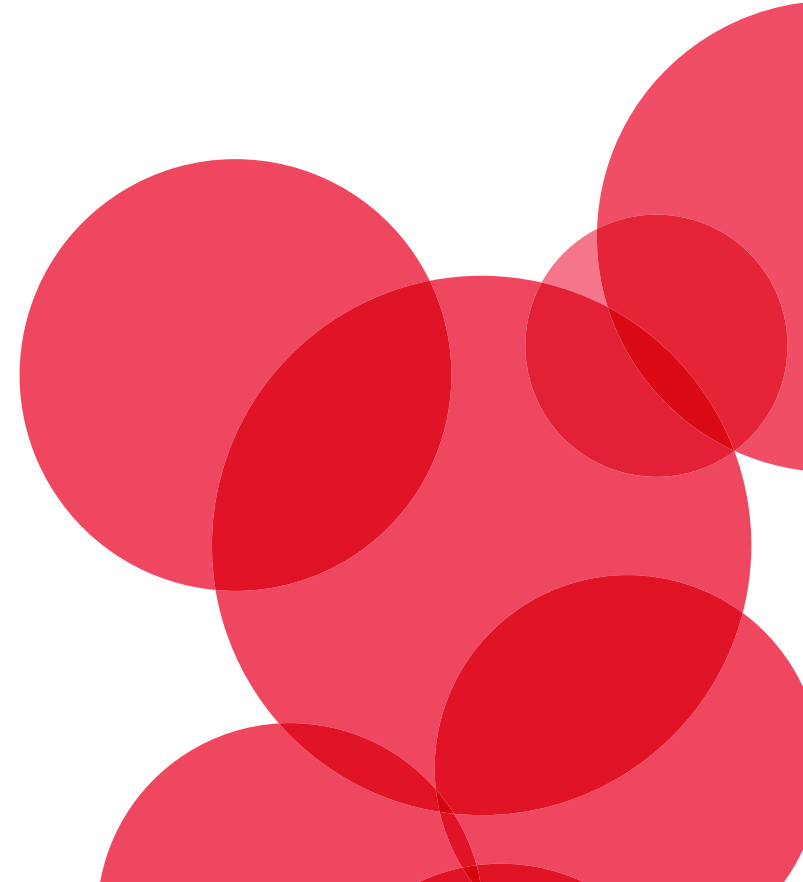
Directrice

s.grenier@aviatic.ca

418.446-1813

Services offerts

- . COCKTAIL DINATOIRE
- . 5À7
- . COCKTAIL FIN DE SOIRÉE
- . STATIONS GOURMANDES
- . BANQUET
- . BOÎTES À LUNCH
- . BBQ À LA MAISON
- . BAR ET BOISSONS



Ajoutez piquant et raffinement à vos rencontres du soir en vous offrant l'une de nos formules cocktails. Des bouchées aussi variées qu'exquises, pour entamer ou clore une soirée en beauté. Vous planifiez une réception à la maison? Pas de soucis! Nos canapés vous seront livrés à domicile, prêts à servir.



COCKTAIL DÎNATOIRE

Présentées sur plateau, nos mises en bouches se succèdent pour votre plus grand plaisir gustatif ; les canapés froids donnent le coup d'envoi au service, qui se poursuit avec les bouchées chaudes avant de conclure sur une note sucrée avec nos bouchées-desserts. Nous suggérons pour le cocktail dînatoire 12 à 15 bouchées par personne.

Minimum 50 personnes



5 À 7

C'est le moment de nourrir les conversations et les appétits! Faites votre choix : service de canapés sur plateaux, stations de nourriture ou les deux. Notre formule 5 à 7 vous est offerte avec ou sans serveurs. Nous suggérons pour le 5 à 7 un minimum de 6 à 8 bouchées par personne.

Minimum 25 personnes



COCKTAIL FIN DE SOIRÉE

La plus belle façon de satisfaire les fringales de fin de soirée! Une myriade de mises en bouche servies au plateau ou déposées à votre table : bouchées réconfort, bouchées curiosité et bouchées extase.

Minimum 25 personnes

SERVICE DE BAR

Pour chacune de ces formules, vous pouvez ajouter un service de bar. Du verre de vin ou de bière soigneusement sélectionné au cocktail le plus éclaté, ce service personnalisé et flexible s'adapte à vos besoins et à votre style.

Épatez vos convives en confiant la préparation des cocktails à notre mixologiste. Saveurs, couleurs et prouesses : un délice pour le palais et un spectacle pour les yeux!

SÉLECTION DE CANAPÉS

Faites votre sélection parmi les canapés proposés ici et à la page suivante.

18\$ la douzaine

VÉGÉTARIENS

- . Brochette de légumes marinés, feta et olive Kalamata
- . Tomate Bella farcie au fromage de chèvre, basilic (2)
- . Rouleau de printemps, légumes croquants et mangue marinée
- . Napoléon de tomates boconccini et basilic sur tuile de parmesan
- . Soupe froide aux tomates et guacamole
- . Fritata aux légumes, fromage crémeux à la ciboulette
- . Tartelette aux panais et champignons au thym frais
- . Tartelette au fromage de chèvre, tomates et oignons caramélisés
- . Tartelette au bleu Bénédictin, abricots et noix de Grenoble
- . Bouchée de risotto aux champignons nobles et cheddar vieilli

POISSONS ET FRUITS DE MER

- . Gâteau de crevettes aux poivrons doux et trempette au cari
- . Céuiche de bar, jus de lime jalapeno et concombre
- . Rillettes de saumon, œuf cuit dur et aneth

VIANDES

- . Kébab aux épices marocaines, raïta à la menthe
- . Doigt de poulet aux épices cajun, trempette au basilic
- . Won ton au poulet épicé, sauce aigre-douce
- . Dumpling au porc et gingembre, sauce à la mangue
- . Rouleau de printemps au poulet grillé, mangue et légumes croquants
- . Satay de porc sauce tonkatsu
- . Parfait de foie de canard, chutney de canneberges en cramique



22\$ la douzaine

POISSONS ET FRUITS DE MER

- . Sashimi de saumon, pousse de daikon et mayo épicée
- . Tartare de thon aux épices tandoori, noix de pin sur concombre
- . Tartare de saumon aux agrumes et aneth
- . Thon saisi à la tataki, poireaux frais et mayo au wasabi
- . Saumon fumé au bois de pommier, crème fraîche à la ciboulette,
- . Caviar sur toast de pumpernickel
- . Tiradito de pétoncle, coriandre et sauce piquante
- . Rémoulade de crabe à la mangue, tortillas de blé
- . Crevettes coco sauce thaïe

VIANDES

- . Fines tranches de contre-filet de bœuf fumé, pointe de raifort sur pommes de terre gelot
- . Tartare de bœuf, condiments classiques sur chip de pommes de terre
- . Satay de poulet sauce aux arachides
- . Rouleau impérial de canard confit sauce pékinoise
- . Brochette de bœuf sauce charbon
- . Côte levée de porc sauce Kansas



35\$ la douzaine

- . Foie gras au torchon, chutney de canneberges, pain perdu aux épices douces et cacao
- . Côte d'agneau grillé au cari de Madras, chutney de mangues et menthe fraîche
- . Cerf rôti, champignons nobles sur polenta croustillante
- . Mini burger, oignon confit et cheddar vieilli
- . Champignons farcis de bajoue de veau, porto et Oka fondant

* Pour le service, les employés et la location du matériel requis sont en sus

SÉLECTION FIN DE SOIRÉE

TOUT EST POSSIBLE...

DJ, canapés et bouchées gourmandes, cocktail sur mesure, évènement thématique, micromagie et animation ou grill de minuit... discutez-en avec notre équipe!

3\$ par personne

- . Chips
- . Bonbons
- . Nacho/salsa
- . Pop corn
- . Pita, humus, tapenade d'olives et tomates séchées

5\$ par personne

- . Bar à nacho comprenant, chili con carne, salsa, crème sure, guacamole et fromage
- . Shish taouk au poulet grillé, tzaziki, laitue et tomates

18\$ la douzaine

- . Brochette de fromage et raisins
- . Grilled-Cheese au Cheddar vieilli

22\$ la douzaine

- . Quesadilla au poulet
- . Pizzette au pesto, parmesan et tomates confites

35\$ la douzaine

- . Hot-dog euro, choucroûte et moutarde forte
- . Mini burger, oignons confits et cheddar vieilli

MIGNARDISE

24\$ la douzaine

- . Truffes blanches et noires
- . Tartelettes au citron
- . Tartelette aux fraises et mascarpone
- . Tartelette aux pacanes
- . Snobinette au caramel écossais
- . Carré au beurre d'érable
- . Cheese cake aux fraises
- . Gâteaux aux carottes
- . Brochette de fruits frais, sauce yogourt & érable
- . Marquise au chocolat

* Pour le service, les employés et la location du matériel requis sont en sus

STATIONS GOURMANDES

Que vous optiez ou non pour un menu thématique, c'est **LA** formule en vogue! Dans une ambiance décontractée, servez-vous à votre rythme et laissez nos chefs vous accueillir à l'une ou l'autre de nos stations gourmandes. Pour décupler le plaisir de vos papilles, vous pouvez ajouter à cette formule un service de canapés.

Minimum 50 personnes

À partir de **35\$** par personne

STATION TARTARE

- . Tartare de saumon au soya et wasabi
- . Thon tataki sur chips de taro
- . Céviche de pétoncles au citron, poivrons doux et jalapenos
- . Saumon fume sur blinis, crème fraîche et caviar

STATION ORIENTALE

- . Salade chin chin au poulet grillé
- . Émincé de poulet & crevettes aux cashews et piment thaï
- . Légumes sautés au wok
- . Riz parfumé
- . Dim Sum au beurre de sésame

STATION VIANDE

- . Médallions de cerf sur polenta frite, caramel de porto
- . Parmentier de veau braisé sur oignon caramélisé et légumes racines
- . Risotto au canard confit et courge butternut
- . Carré d'agneau rôti à moutarde et thym frais

STATION GRILL

- . Poulet grille au citron, oregan et sauce tzaziki
- . New York Sterling Silver grillé et chumichurri
- . Salade mixte aux mangues, avocats et poivrons doux
- . Brochette de légumes grillés
- . Orzo au cari et petits légumes



STATION DESSERT

- . Truffles au chocolat noir et frangelico
- . Truffles au chocolat blanc et Grand Marnier
- . Tartelette aux mascarpone et fraises
- . Snobinette à l'érable
- . Brochette de fruits frais & trempette au yogourt

STATION FROMAGES

- . Sélection au choix de fromages fins d'ici et d'ailleurs
- . Fruits frais et séchés
- . Noix
- . Assortissement de pains et craquelins



* Pour le service, les employés et la location du matériel requis sont en sus

BANQUET

D'abord, nous convenons avec vous du menu qui fera le bonheur de vos invités. Notre formule de base vous offre de 3 à 5 services, mais il vous est parfaitement possible d'augmenter ce nombre, si vous le désirez. Le moment venu, profitez, savourez et relaxez! Notre équipe professionnelle se charge de servir vos convives aux tables et de mettre leur palais en fête! **Minimum 25 personnes**



ENTRÉES 5 \$

- . Sashimi de saumon, saisi l'unilatéral, pousses de daïkon, salade de concombres et mayo épicée
- . Carpaccio de bœuf fumé
- . Rouleaux impériaux au canard confit
- . Crevettes coco sauce thaïe
- . Saumon fumé maison au bois de pommier, blinis, crème fraîche et caviar
- . Tarte aux tomates, fromage de chèvre et oignons caramélisés
- . Rouleaux de printemps au poulet, mangues et légumes croquants
- . Tartare de saumon, thon ou bœuf
- . Fondue parmesan maison au chardonnay

DESSERTS 5 \$

- . Gâteau framboisier au chocolat blanc
- . Gâteau au chocolat sans gluten
- . Pouding au pain canneberges, érable et orange
- . Splendido au chocolat

FROMAGES (au choix)

- . Sélection au choix de fromages fins d'ici et d'ailleurs
- . Fruits frais et séchés
- . Noix
- . Assortissement de pains et craquelins



PLATS PRINCIPAUX

- . Émincé de poulet à la façon du marché de Bangkok **15 \$**
> avec crevettes **17 \$**
- . Filet de porc rôti à la mélasse et bourbon, légumes de saison et gratin de pommes de terre douces **15 \$**
- . Mignon de bœuf poêlé au porto, portabellas, haricots fins et purée de pommes de terre **26 \$**
- . Agneau frais de la ferme Berarc braisé à la marocaine, légumes et couscous **22 \$**
- . Mijoté de cerf au porto et canneberges, malstrom de légumes et gratin de pommes de terre douces **17 \$**
- . Kouloubiac de saumon, sauce au vin blanc et aneth, tombée de légumes au parfum d'orange **17 \$**
- . Osso Bucco de veau, 2 pouces d'épaisseur aux tomates italiennes et parmesan, gremolata, légumes racines et fettucine aux herbes **22 \$**

* Certains choix peuvent être sujets à changement selon les arrivages et les saisons.

* La sélection d'un seul menu pour vos convives se fait au préalable.

* Pour le service, les employés et la location du matériel requis sont en sus



BOÎTES À LUNCH

Il est maintenant possible de manger sur le pouce sans sacrifier la qualité. Nos boîtes à lunch vous offrent bien plus qu'un simple cassage de croûte!

MINIMUM 12 PERSONNES, UN CHOIX PAR DOUZAINES

- . Shishtaouk au poulet grillé, laitue, tomates et raïta à la menthe **13⁹⁵\$**
- . Pumpernickel au saumon poché, céleri rémoulade, oeuf cuit dur, laitue et tomates **14⁹⁵\$**
- . Ciabata aux légumes grillés, bocconcini et tomates séchées au basilic **13⁹⁵\$**
- . Rouleau de printemps aux crevettes, sauce ponzu **15⁹⁵\$**
- . Rouleau de printemps au poulet grillé, sauce ponzu **13⁹⁵\$**
- . Ciabata au boeuf rôti, fromage crémeux au raifort et poivrons grillés **13⁹⁵\$**
- . Tartare de saumon aux agrumes et aneth **15⁹⁵\$**
- . Tartare de boeuf classique **16⁹⁵\$**
- . Pumpernickel au saumon fumé, concombre, fromage crémeux aux câpres et ciboulette **15⁹⁵\$**
- . BLT italien au poulet grillé, pancetta, arugula, tomates et mayo basilic **13⁹⁵\$**

NOS SANDWICHS SONT SERVIS AVEC SALADE, CROUSTILLES ET DESSERT MAISON, AINSI QU'UN BREUVAGE.

SERVICE DE LIVRAISON POSSIBLE. (FRAIS ADDITIONNELS EN SUS)

** Il est conseillé de commander vos boîtes à lunch 48 heures à l'avance. Chaque variété de sandwich doit être commandée à la douzaine.

BBQ À LA MAISON

Offrez-vous les services d'un chef grilleur à domicile! Nous vous proposons un grand choix de viandes apprêtées de main de maître et cuites sur place, sur charbons de bois ou sur le grill à gaz. Toutes les assiettes sont accompagnées de pomme de terre au four et choix de légumes ou salade. **MINIMUM 12 PERSONNES**



NOS STEAKS, UNE SEULE QUALITÉ : *Sterling Silver.*

- . Filet mignon **6 oz 26 \$**
- . Filet mignon **9 oz 36 \$**

- . Steak coupe New-York **10 oz 26 \$**
- . Steak coupe New-York **16 oz 36 \$**

DE LA MER

- . Brochette de saumon et fruits de mer **26 \$**

SALADES

- . Salade de pennette à la pancetta, légumes grillés et tomates séchées
- . Salade Chin Chin végétarienne ou au poulet grillé
- . Salade d'épinards, segments d'orange, noix d'acajou et fèves germées
- . Salade de pommes de terre au raifort et ciboulette
- . Salade mixte au bleu, fruits séchés et pacanes caramélisées
- . Salade de chou
- . Salade Waldorf

* Si vous désirez composer un menu complet, ajoutez une sélection d'entrées et un dessert pour 10 \$. Faites votre choix à la page Banquet.

À VOTRE SERVICE

Faites appel à l'expertise culinaire et le service personnalisé de l'Aviatic lors de votre prochain événement. Que vous soyez 12 ou 500 personnes, pour un souper, un cocktail dînatoire, un dîner corporatif, un mariage ou tout autre occasion, le traiteur de l'Aviatic s'occupe de tous les détails pour en faire une soirée mémorable :

- . Livraison et soutien de votre événement
- . Location de vaisselles, nappes, chaises, tables et chapiteaux
- . Location de BBQ

TAUX HORAIRE DES EMPLOYÉS DE SERVICES

- . Serveur, barman ou maître d'hôtel : 23\$/heure
- . Cuisinier ou grilleur 26\$/heure
- . Chef 35\$/heure

note : un minimum de temps ou d'employé s'applique à chaque type d'événement.



BAR ET BOISSONS

Vous pouvez ajouter à votre événement un service de bar personnalisé et flexible qui s'adapte à vos besoins et à votre style.

Épatez vos convives en confiant la préparation des cocktails à notre mixologiste. Saveurs, couleurs et prouesses : un délice pour le palais et un spectacle pour les yeux!

UNE SÉLECTION À LA CARTE

Tous les cocktails, alcools et vins de la carte de l'Aviatic sont disponibles en version traiteur.

DÉGUSTATIONS

Vous désirez terminer la soirée avec une dégustation de Portos, Vodkas ou Cognacs? Notre grande sélection et notre expertise sont à votre service.

TOUTES LES FORMULES

Si vous désirez une formule bar ouvert ou « à la pièce ». Une évaluation des coûts sera faite en fonction de votre événement.

N'hésitez pas à nous faire votre demande.



		BAR PARTIEL MOINS de 50 pers.	BAR COMPLET PLUS de 50 pers. ou 500\$ de ventes
Cocktail	à partir de 7,08 \$ le verre		•
Vin blanc	à partir de 5,98 \$ le verre ou 28 \$ la bouteille	•	•
Vin rouge	à partir de 5,98 \$ le verre ou 28 \$ la bouteille	•	•
Bière canadienne	4,65 \$ la bouteille	•	•
Bière importé	5,31 \$ la bouteille		•
Bière sans alcool	4,65 \$ la bouteille	•	•
Alcools de base	5,31 \$ /1 oz ou 160 \$ / 40 oz		•
Alcools fins	6,20 \$ / 1oz ou 125 \$/ 28 oz		•
Red Bull	4,42 \$ l'unité		•
Eau minérale	2,88 \$ l'unité	•	•
Liqueurs douces	2,43 \$ l'unité	•	•
Eau douce	1,99 \$ l'unité	•	•

* 500\$ minimum de facturation pour un service de bar complet.