



Menu traiteur HORS D'OEUVRES

Les prix sont taxes en sus

Communiquez avec nous pour nos menus conçus sur mesure si vous avez autre chose en tête!

Louche – souple, délicieux et respectueux de l'environnement

Hors d'œuvres @24,00 \$ la douzaine (commande minimum de 2 douzaines)

Œufs à la diable

- Œufs durs avec de la mayo, moutarde et paprika fumé.

Bouchées au concombre

- Canapés au concombre remplis de fromage à la crème à l'aneth et garnis de tomates cerises.

Dattes rôties

- Dattes farcies au gorgonzola enveloppées de prosciutto.

Petites bouchées de pizza

- Pepperoni, champignons, bacon, mozzarella et sauce tomate, servi avec une trempette César.

Petites boulettes de viande italiennes « polpette »

- Mini boulettes de viande assaisonnées à l'italienne dans une délicieuse sauce tomate maison.

Brochettes Caprese

- Tomates raisin, bocconcini, basilic frais, huile d'olive et réduction de balsamique.

Brochettes de tofu Caprese (végan)

- Tofu mariné, tomate cerise, basilic frais.

Couppelles au houmous de haricots blancs et champignons sauvages

- Purée de haricots cannellini avec du tahini, de l'ail, du jus de citron, servie dans une petite coupelle phyllo et champignons sauvages sautés sur le dessus.

Crostinis @24,00 \$ la douzaine (commande minimum de 2 douzaines)

Bruschetta

- Tomates, oignons, ail, basilic et parmesan sur un crostini grillé.

Fraises & Brie

- Compote de fraises maison et brie sur un crostini grillé et chauffé au four.

Contactez-nous au 514 966-8431 ou à info@louche.ca

Duxelles

- Duxelles de champignon & fromage de chèvre sur un crostini grillé et chauffé au four.

Érable & bacon

- Oignon rouge caramélisé à l'érable et bacon sur un crostini grillé.

Mini toasts à l'avocat

- Avocat, ail, citron, noix grillées, sur un crostini grillé.

Hors d'œuvres @36,00 \$ la douzaine (commande minimum de 2 douzaines)

Ailes de poulet aux haricots noirs

- Ailes de poulet cuites dans une sauce à l'ail, au gingembre et aux haricots noirs.

Arancini

- Arancini au bœuf avec riz collant, bœuf haché, asiago et sauce Pomodoro.

Crostini tartare de saumon

- Saumon, échalotes, câpres, jus de citron, Dijon, ciboulette, sur crostini grillé.

Crostini saumon fumé

- Saumon fumé avec fromage à la crème à l'aneth sur un crostini grillé.

Brochettes d'antipasto

- Tomates cerises, cheddar fort, salami, prosciutto, olives vertes et Kalamata, tortellini.

Mini-cakes au saumon

- Saumon râpé, purée de pommes de terre, panko, poivrons rouges, oignon et ail. Servi avec un aïoli aux agrumes.

Hors d'œuvres @42,00 \$ la douzaine (commande minimum de 2 douzaines)

Bouchées de ceviche aux crevettes et aux pétoncles

- Crevettes et pétoncles en dés avec tomate Roma, oignon rouge, concombre, piments jalapeno, coriandre et jus de citron vert fraîchement pressé dans un petit verre à shooter.

Canapé au magret de canard et aux figues

- Magret de canard fumé, purée de panais et compote de figues sur crostini.

Tartare de bœuf

- Tartare de filet de bœuf avec demi-œuf de caille, dans une petite coupe wonton.

Œufs à la diable au saumon fumé

- Le hors d'œuvre classique mais avec du saumon fumé.

Rouleaux de saumon fumé

- Tortilla, fromage à la crème aux herbes, épinards et saumon fumé. Tout ça roulé et coupé.

Les burgers « Sliders » @48,00 \$ la douzaine

Sliders de bœuf

- Aioli au basilic, oignon caramélisé, laitue, tomate, provolone.

Sliders au poulet Buffalo

- Sauce Buffalo Frank's Red Hot, vinaigrette au fromage bleu, salade de chou crémeuse.

Plateaux (commande minimum pour 10 personnes)

Plateau de fruits 6,00 \$/pers.

- Une sélection de fruits et de baies de saison avec une trempette au yogourt à l'érable.

Plateau de légumes 6,00 \$/pers.

- Une sélection de légumes saisonniers du marché servis avec une trempette à l'aneth et au citron (ou houmous aux pois chiches, à votre choix).

Plateau de fromages 8,00 \$/pers.

- Une sélection de fromages locaux et importés accompagnés de craquelins et de pain.

Planche à charcuterie « La totale » 12,00 \$ /pers.

- Une sélection de charcuteries (prosciutto, salami, capicola), de fromages (durs, crémeux, bleu), de trempettes (houmous, confiture), de produits marinés (cornichons, artichauts), de noix (pacanes, noix de Grenoble), de craquelins et de pains.

Desserts

Brochettes de fruits (24,00 \$ la douzaine)

- Melon au miel, cantaloup, fraises, raisins et melon d'eau sur un bâton, servi avec une trempette miel et yogourt.

Muffins au gâteau aux carottes

4,00 \$/unité (commande minimum de 10 muffins)

- Notre célèbre recette de gâteau aux carottes dans un muffin garni d'un glaçage au fromage à la crème.

Nos fameux gâteaux au fromage en petits pots *Mason*

Format régulier 250mL : 5,00\$ chacun (commande minimum de 10 par saveur)

Format MINI 125ml : 3,50\$ chacun (commande minimum de 10 par saveur)

Saveurs

- Bleuets & caramel salé : base de biscuits Graham, garniture de gâteau au fromage aux bleuets et caramel salé maison.

- Fraise, vanille & Oreo : base de biscuits Oreo, garniture de gâteau au fromage à la vanille et compote de fraises maison.
- Cerises & double chocolat : base de biscuits Oreo, garniture de gâteau au fromage au chocolat au lait et compote de cerises maison sur le dessus.
- Érable & pacanes : base de biscuits Graham et à la cannelle, garniture de gâteau au fromage à l'érable, caramel salé et noix de pacanes rôties.

Sous-total = TBD

Livraison, mise en place et ramassage après l'événement = TBD

Prêt de vaisselle (à déterminer selon les besoins) = TBD

SOUS-TOTAL = TBD

TPS 5% = TBD

TVQ 9,975% = TBD

TOTAL = TBD

Note : comme nous sommes une entreprise d'intention zéro déchet, le matériel fourni lors de votre événement est prêté (plats de service, ustensiles, bocaux, etc.). En cas d'articles manquants ou cassés, le montant correspondant sera ajouté à votre facture finale. Un document détaillé avec les prix de chaque pièce vous sera fourni lors de notre venue pour votre événement.

Merci de faire confiance à Louche ! Ensemble, nous contribuons à la préservation de la planète !