

Côtes à Côtes

Traiteur

Food Truck
À DOMICILE

2018

15 à 25 personnes

Les prix indiqués incluent les taxes et le pourboire

Valide jusqu'au 31 décembre 2018

MENU @ 20\$

20.00\$/personne

(NET 16.68 + TPS 0.83\$ + TVQ 1.66\$ + SERVICE 5% 0.83\$)

Sélection à l'avance, un choix pour tous les invités

Salade verte, courge butternut confite, vinaigrette balsamique

ou

Pilons de canard confit style "wings" +2\$

ou

Arrancinis aux champignons sauvages +3\$

Choix sur place par les clients

Poulet laquée à l'érable,

Purée de pommes de terre douce + légumes

ou

Fish N' Chips Maison,

Mayo au bacon fumée, frites + citron

ou

Poutine maison, sauce Perron + Canard confit à la forestière

Ajouter un gâteau pour 3\$/personne

Ajoutez Café, thé ou tisane pour 2\$/personne

MENU @ 25\$

25.00\$/personne

(NET 20.84\$ + TPS 1.04 \$ + TVQ 2.08\$ + SERVICE 5% 1.04\$)

Sélection à l'avance, un choix pour tous les invités

Salade verte, courge butternut confite, vinaigrette balsamique

ou

Poutine maison, sauce Perron + Canard confit à la forestière +3\$

ou

Tartare aux deux saumons + croûtons +5\$

Choix sur place par les clients

Pilons de canard confit style "Wings"

Frites, mayos + salade de chou

ou

Truite grillée sauce malthaise

Purée de pommes de terre douce + légumes

ou

Général Tao de côtes levées, sauce ponzu à l'érable

Riz + légumes sautés

Ajouter un gâteau pour 3\$/personne

Ajoutez Café, thé ou tisane pour 2\$/personne

MENU @ 30\$

30.00\$/personne

(NET 25.01\$ + TPS 1.25\$ + TVQ 2.49\$ + SERVICE 5% 1.25\$)

Sélection à l'avance, un choix pour tous les invités

Salade de chèvre, pistaches + canneberges séchées

ou

Pilons de canard confit laqué au cidre de glace, pommes confites +3\$

ou

Tartare de cerf rouges, pommes Grannys Smith + croûtons +5\$

Choix sur place par les clients

Côtes levées grillées, sauce érable + chipotte,
frites + pétales d'oignons tempura

ou

Tartare aux deux saumons,
frites, croutons + salade

ou

Bavette de bœuf à l'échalotte (servie medium)
pommes de terre douce + légumes au beurre

Ajouter un gâteau pour 3\$/personne

Ajoutez Café, thé ou tisane pour 2\$/personne

Politique d'annulation

1 mois avant l'événement

Confirmation approximative du nombre d'invités, détaillant le nombre d'adultes et le nombre d'enfants s'il y a lieu. Il est préférable de faire des confirmations au fil des semaines jusqu'à 7 jours avant l'événement pour ne pas avoir de mauvaises surprises.

14 jours avant l'événement

Avant dernière confirmation, un maximum de 20% d'annulation sera accepté sans frais. Si le nombre d'annulations est supérieur à 20% vous devrez payer quand même pour ces personnes.

7 jours avant l'événement

Confirmation finale, un maximum de 10% d'annulation sera accepté sans frais. Si le nombre d'annulations est supérieur à 10% vous devrez payer quand même pour ces personnes.

Le nombre de personnes que vous nous confirmerez à 7 jours de l'événement sera le nombre de personnes facturées, si le soir de l'événement le nombre de personnes est supérieur au nombre de personnes confirmé, les personnes supplémentaires seront facturées le soir de l'événement

Produit sur mesure

Nicolas Lavigne propriétaires, ainsi que notre chef exécutif, restent disponible en tout temps pour vous concocter un menu sur mesure, en fonction de vos goûts et de votre budget.

N'hésitez donc pas à demander!

Allergies / Intolérances / Végétariens

Au Côtes-à-Côtes Resto Grill, les allergies et intolérances sont traitées avec le plus grand des sérieux. Nous vous demandons de nous informer le plus tôt possible si vous avez des clients avec un régime particulier afin que nous puissions traiter au mieux leurs besoins particuliers. Pour les régimes particuliers, des options adaptées sont systématiquement prévues en remplacement des plats.