

Côtes à Côtes

Traiteur



Food Truck

Menu évènementiel 2019

25 à 250 personnes

Les prix indiqués excluent les taxes et le service

Valide du 1er mars jusqu'au 31 octobre 2019

MENU SIGNATURE C@C

Taxes et service en sus

Menu unique pour tous

Pas de changement possible sur les menus signatures

Pilons de canard confit style "wings"

Côtes levées grillées, bacon, sauce érable & chipotle,
Frites & mayos maison

25 à 50	51 à 100	101 et +
21\$	19\$	17\$

Arancinis aux champignons du Québec

Côtes levées de cerf laquées au cidre de glace, purée de
pommes de terre douce et légumes de saison

25 à 50	51 à 100	101 et +
29\$	27\$	25\$

Doigt de Côtes levées au tempura

Côtes levées de bœuf à la Saint-Ambroise noire, purée
de pommes de terre douce et légumes de saison

25 à 50	51 à 100	101 et +
35\$	33\$	31\$

MENU POPULAIRE

20.00\$/personne

Taxes et service en sus

Des changements pour l'entrée sont possibles moyennant un supplément

Salade verte, courge butternut confite, vinaigrette balsamique

Faites 2 choix parmi les 3 options

Choix final sur place par les clients

Doigt de côtes levées au tempura, frites et mayos maison

ou

Burger de Smoked meat maison,
Mayo aioli et truffe, frites

ou

Poutine de la maison, sauce perron et poivre vert, fromage de la fromagerie Victoria
& canard confit à la forestière

25 à 50	51 à 100	101 et +
20\$	18\$	16\$

MENU CLASSIQUE

25.00\$/personne

Taxes et service en sus

Des changements pour l'entrée sont possibles moyennant un supplément

Salade verte, courge butternut confite, vinaigrette balsamique

Faites 2 choix parmi les 3 options

Choix final sur place par les clients

Pilons de canard confit style "Wings"

Frites & mayos maison

ou

Mini pogo de Fish N'Chips Maison à la bière cheval blanc,

Mayo au bacon fumée, frites & citron

ou

Côtes levées grillées, bacon, sauce érable & chipotle,

Frites & mayos maison

Prix ajusté au nombre de personne

Groupe de	25 à 50	51 à 100	101 et +
Menu à 25\$	25\$	22\$	19\$

MENU DELUXE

30.00\$/personne

Taxes et service en sus

Des changements pour l'entrée sont possibles moyennant un supplément

Salade verte, courge butternut confite, vinaigrette balsamique

Faites 2 choix parmi les 3 options

Choix final sur place par les clients

Combo de côtes levées grillées, bacon et pilons de canard style 'Wings',
Sauce érable & chipotle, frites & mayos maison

ou

Tartare au saumon d'été à la mandarine
Frites, croutons & salade

ou

Bavette de bœuf à l'échalote (servie médium)
Pommes de terre douces & légumes au beurre

25 à 50	51 à 100	101 et +
30\$	26\$	22\$

LES BARS ZÉBRÉS

BAR À POUTINE

Canard confit à la forestière, fromage de la fromagerie Victoria
et sauce perron et poivre vert de Madagascar

Smoked meat maison, sauce au migneron de Charlevoix

Pulled pork, sauce au Jack Honey

25 à 50	51 à 100	101 et +
15\$	13\$	10\$

BAR À TARTARE

Le coeur

Saumon, magret de canard et légumes de saison

Les mayos

BBQ fumé, aioli et truffe et bacon et citron

Les condiments

Échalote grise, câpres, mandarine, cornichon, croquant d'oignon et bacon

25 à 50	51 à 100	101 et +
25\$	23\$	21\$

BAR À MAC'N CHEESE

Notre Mac'n Cheese est réalisé avec une sauce Migneron de Charlevoix

Végétarien, croustillant de bacon ou canard confit à la forestière

25 à 50	51 à 100	101 et +
13,50\$	12\$	10,50\$

NOS EXTRAS

Entrées	Remplacer la salade	Ajouter à la salade
Pilons de canard style 'wings'	2\$	4\$
Doigt de côtes levées au tempura, mayo BBQ fumée	3\$	5\$
Mini pogo fish'n chips, mayo bacon et citron	3,50\$	4,50\$
Arancinis aux champignons du Qc, mayo aïoli et truffes	4\$	6\$
Mini poutine au canard confit à la forestière	4,50\$	6,50\$
Tapas de côtes levées, sauce érable et chipotle	5\$	7\$
Tapas de tartare de saumon fraîcheur d'été	7\$	9\$

Ajouter un dessert

Mille feuilles pour 2\$/personne

Brownie '*frit*' aux 3 chocolats pour 3\$/personne

Gâteau personnalisé pour 5\$/personne

Gâteau personnalisé avec fondant (selon disponibilité) pour 7\$/personne

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

Politique d'annulation

1 mois avant l'évènement

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'évènement pour ne pas avoir de mauvaises surprises.

14 jours avant l'évènement

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'évènement

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 confirmez à 7 jours de l'évènement sera le nombre de personnes facturées, si le soir de l'évènement le nombre de personnes est supérieur au nombre de personnes confirmés, les personnes supplémentaires seront facturées sur place.

Allergies / Intolérances / Végétariens

Au Côtés-à-Côtés Resto Grill et traiteur, 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 différent afin que nous puissions prévoir des plats de remplacement.

Frais de déplacement

Les 20 premiers kilomètres vous sont offerts à partir de l'Antre du zèbre, situé au 751 boulevard Louis XIV. Par contre, si vous habitez plus loin, des frais de *5\$^{+taxes}* par kilomètre excédentaire s'appliqueront. Nous nous déplaçons jusqu'à 100 kilomètres de l'Antre du zèbre. ** À noter que les déplacements en Food truck sont beaucoup plus longs qu'avec un véhicule régulier.*