

# BBQ CLASSIQUE

Chef sur place - Frais de service en sus

# BBQ EUROPÉEN

Chef sur place - Frais de service en sus

# BBQ GRILLARDIN

## Salade :

Un (1) choix de salade parmi la sélection ci-dessous

- Rémoulade de choux rouge & sauce dijonnaise
- Pomme de terre grelots, échalotes rôties à la grecque, lardon croustillant, sauce crémeuse Buffalo & épices de Montréal
- Demi-lune de concombres, poivrons rouges, maïs, feta et vinaigrette crémeuse à l'aneth
- Salade de pâtes & sauce crémeuse aux poivrons grillés

## Sur le grill - Un hot-dog & un hamburger par personne:

- Hot-dog du marché
- Hamburger de boeuf aux épices à bifteck
- Option végétarienne - Burger végété (à l'unité)

## Condiments & garnitures :

Ketchup - Mayonnaise - Moutarde - Relish  
Fromage cheddar - Tomate - Cornichon  
Laitue - Oignon

## Accompagnement :

- Frites maison assaisonnées

## Dessert :

- Carré au chocolat & biscuit moelleux

## Prix par personne | 20 personnes minimum

Version régulière

17.50\$

Version à volonté

19.50\$

Complétez avec des breuvages variés ou demandez notre **limonade maison!**

Ajoutez notre **poutine classique LP** pour un léger supplément.

## Salade :

Un (1) choix de salade parmi la sélection ci-dessous

- Rémoulade de choux rouge & sauce dijonnaise
- Pomme de terre grelots, échalotes rôties à la grecque, lardon croustillant, sauce crémeuse Buffalo & épices de Montréal
- Demi-lune de concombres, poivrons rouges, maïs, feta et vinaigrette crémeuse à l'aneth
- Salade de pâtes & sauce crémeuse aux poivrons grillés

## Sur le grill :

Un choix de saucisse & un choix de burger par personne

## Saucisse maison - accompagnée de pain croûté grillé :

- Saucisse italienne & origan frais
- Saucisse au bacon, fromage, pomme & érable
- Saucisse débrazzini

## Burger maison :

- Burger de porc, bacon, fromage, pomme & érable
- Burger de cochonnet fumé à l'hickory & paprika
- Burger de boeuf aux épices à bifteck & romarin
- Option végétarienne - Burger végété (à l'unité)

## Condiments & garnitures :

Mesquite - Wafu - Ketchup - Moutarde au miel  
Moutarde à l'ancienne - Mayonnaise  
Choucroute - Bacon - Fromage cheddar - Tomate  
Cornichon - Laitue - Oignon

## Accompagnement :

- Frites maison assaisonnées

## Dessert :

- Carré au chocolat & biscuit moelleux

## Prix par personne | 20 personnes minimum

Version régulière

22.50\$

Version à volonté

24.50\$

## Bar à salade :

Deux (2) choix de salades parmi la sélection ci-dessous

- Rémoulade de choux rouge & sauce dijonnaise
- Pomme de terre grelots, échalotes rôties à la grecque, lardon croustillant, sauce crémeuse Buffalo & épices de Montréal
- Demi-lune de concombres, poivrons rouges, maïs, feta et vinaigrette crémeuse à l'aneth
- Salade de pâtes & sauce crémeuse aux poivrons grillés

## Mini-brochettes sur le grill :

Trois (3) choix de mini-brochettes parmi la sélection ci-dessous

- Souvlaki de porc à la grecque
- Cochonnet fumé & gouda laqué à l'érable
- Saucisse débrazzini laqué à l'érable
- Tofu miel, ail & sésame grillé
- Poulet barbecue & chipotle
- Pilon de dinde en croûte d'épices et sauce Mesquite
- Boeuf Teriyaki enrobé de sésames grillés
- Filet mignon de boeuf à la truffe & glace de veau
- Crevettes rôties aux épices ail & poivrons
- Lanière de saumon grillé à l'asiatique

## Accompagnement :

- Rösti de Yukon Gold

## Ou

- Croquette de Mac n' Cheese d'orzo & lardons fumés ( Extra de 0.95\$/personne)

## Dessert :

- Carré au chocolat & biscuit moelleux

## Prix par personne | 25 personnes minimum

Version régulière

27.50\$

Ajout d'une (1) mini-brochette

2.50\$

\* **Vaisselle et serviettes de table jetables incluses pour tous les concepts.**

Demandez à votre conseillère pour la vaisselle biodégradable ou véritable, des frais s'appliquent.