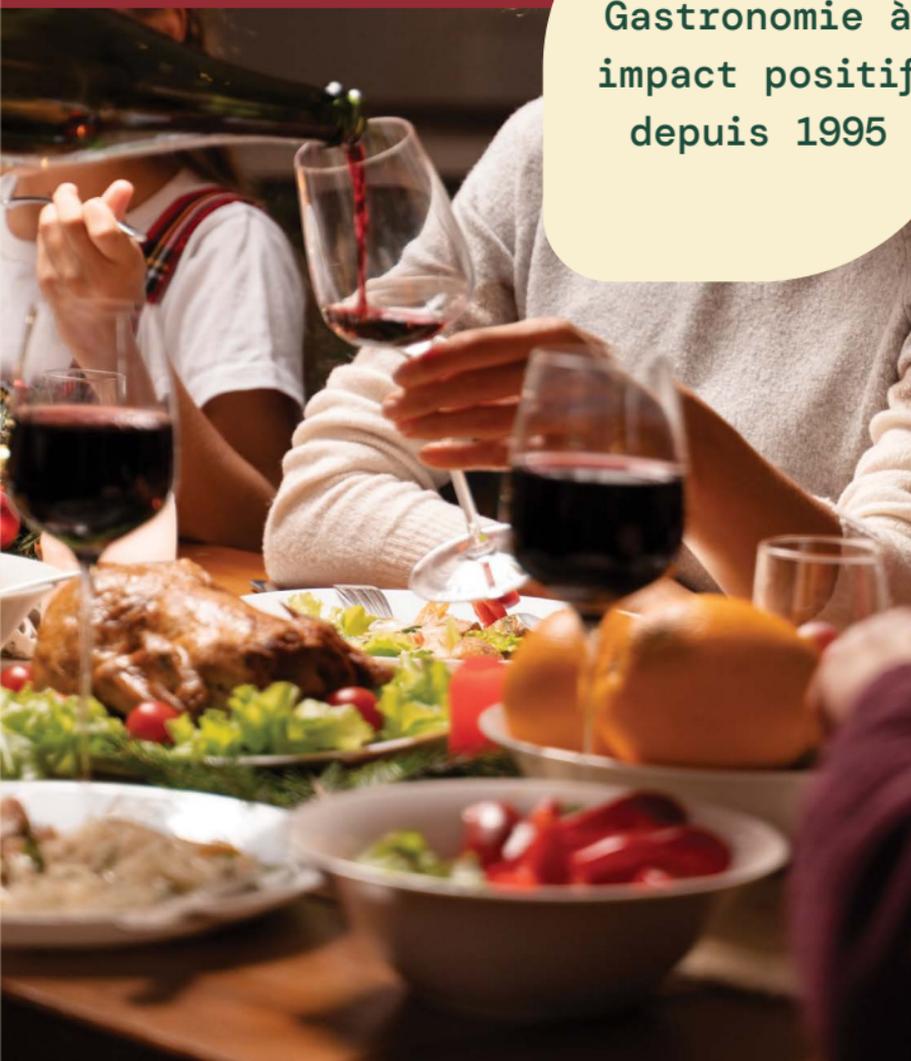


Menu des fêtes 2024

Gastronomie à
impact positif
depuis 1995



PAS LE TEMPS DE FAIRE L'ÉPICERIE POUR LES FÊTES ?

Gagnez du temps et concentrez-vous sur ce qui compte vraiment: vos invité.e.s! Optez pour le repas des fêtes de Cuisine-Atout et profitez de moments simples et chaleureux sans le stress de préparation.



traiteur@cuisine-atout.com
514.939.4080 poste 221
cuisine-atout.com

Cuisine
Atout

Menu des fêtes 2024

Disponible du 18 novembre
au 30 décembre

PRÊT À SAVOURER EN TOUTE SIMPLICITÉ?

- Il vous suffit d'assembler, réchauffer et finaliser chez vous.
- Suivez nos **instructions faciles** et réchauffez les viandes directement dans leur sachet sous-vide.
- Tous les produits sont livrés froids et doivent être consommés dans les **4 jours** suivant la livraison.

Vous avez
des questions?

APPELEZ-NOUS!

514.939.4080
poste 221

Les canapés

Assortiment de **6 bouchées** / 14\$ /
(minimum de 12 assortiments)

- Crevette cocktail
- Rillettes de porc maison
- Oeufs mimosa
- Tartelette au ricotta et tomate confite
- Bouchée de chèvre froid
- Tataki de bœuf

Les mocktails

Testé et approuvé!
Notre version sans alcool!

Vendu en sachet de 2 litres / 20\$

- Cosmopolitan
- Pina colada
- Virgin Caesar
- Mojito

Pensez à notre combo **canapés + mocktail** /
60\$ (4 assortiments de 6 canapés + 1 choix
de mocktail pour 4 personnes)

Les entrées

Rillettes de porc maison
+ confit d'oignon et
canneberge (4 portions)
18 \$

Soupes à l'oignon* +
croûtons + fromage suisse
(2 portions)
19 \$
**contient du bacon*

Potage Crécy + garniture
croquante de tournesol
(2 portions)
15 \$

Salade de betterave
jaune + garnitures +
vinaigrette au fromage
de chèvre (4 portions)
15 \$

Les plats principaux

Tourtière 10 pouces
(pâté à la viande, porc
et bœuf) (6 portions et +)
21 \$

Tourtière végétarienne
10 pouces (protéine
végétale texturée)
(6 portions et +)
19 \$

Rôti de poitrine de dinde
farci (chair à saucisse,
brandy et abricot) +
sauce (4 portions)
42 \$

Ragoût de boulettes 🍷
de porc, 12 boulettes
en sauce (3-4 portions)
32 \$

Gratin dauphinois
(4-6 portions)
12 \$

Légumes à rôtir au four,
huile de caméline,
miel et herbes
(4-6 portions)
14 \$

Les desserts

Tarte aux pacanes et
sirop d'érable 10 pouces
(6-8 portions)
20 \$

Truffes au chocolat noir,
framboise et fleur de sel
(par douzaine)
10 \$

Biscuits autrichiens*
Vanillekipferl
(par douzaine)
8 \$

**Contient des amandes*



DÉLAI, LIVRAISON & COÛTS

Délai de livraison: 10 jours ouvrables

Commandez avant le 12 décembre pour ramassage ou livraison jusqu'au 23 décembre ou avant le 18 décembre pour les 27, 30 et 31 décembre.

Frais de livraison

Les livraisons la fin de semaine et les jours fériés sont acceptées et sont évaluées en fonction de nos disponibilités.

Île de Montréal

à partir de 50 \$

Grand Montréal

à partir de 65 \$

**En dehors
du Grand Montréal**

à déterminer

La récupération du matériel sur place est facturée au même tarif que la livraison.

- Location de réchauds possible / 5 \$ par réchaud
- Location de vaisselle / 3 \$
(50 personnes maximum)

Menus et Prix

- Les prix indiqués sont nets, seuls les frais de livraison et de services complémentaires s'ajoutent.
- Allergies: Malgré les précautions, l'absence de traces d'allergènes ne peut être garantie*.
- Possibilité d'option zéro déchets (coût supplémentaire).

Vous avez des questions? Appelez-nous, il nous ferait plaisir de vous guider pour concevoir votre menu des fêtes!

L'équipe de Cuisine-Atout vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année!

Cuisine-Atout, en tant qu'organisme de bienfaisance enregistré, est exonéré de percevoir les taxes de vente.