



Aviatic
TRAITEUR

FÉVRIER 2012



QUELLE QU'EN SOIT L'ENVERGURE,
NOUS FERONS DE VOTRE ÉVÉNEMENT
UNE SOIRÉE MÉMORABLE.

N'HÉSITÉZ PAS À CONSULTER
NOS SPÉCIALISTES.

Suzanne Grenier
Directrice
s.grenier@aviatic.ca

418.446-1813

Services offerts

- . COCKTAIL DINATOIRE
- . 5À7
- . CHEF À LA MAISON
- . STATIONS GOURMANDES
- . BANQUET
- . BOÎTES À LUNCH
- . BBQ À LA MAISON
- . BAR ET BOISSONS

Ajoutez piquant et raffinement à vos rencontres du soir en vous offrant l'une de nos formules cocktails. Des bouchées aussi variées qu'exquises, pour entamer ou clore une soirée en beauté. Vous planifiez une réception à la maison? Pas de soucis! Nos canapés vous seront livrés à domicile, prêts à servir.



COCKTAIL DÎNATOIRE

Présentées sur plateau, nos mises en bouche se succèdent pour votre plus grand plaisir gustatif ; les canapés froids donnent le coup d'envoi au service, qui se poursuit avec les bouchées chaudes avant de conclure sur une note sucrée avec nos bouchées dessert. Nous suggérons pour le cocktail dînatoire 12 à 15 bouchées par personne.

Minimum 12 personnes



5 À 7

C'est le moment de nourrir les conversations et les appétits! Faites votre choix : service de canapés sur plateaux, stations de nourriture ou les deux. Notre formule 5 à 7 vous est offerte avec ou sans serveur. Nous suggérons pour le 5 à 7 un minimum de 6 à 8 bouchées par personne.

Minimum 20 personnes



SERVICE DE BAR

Pour chacune de ces formules, vous pouvez ajouter un service de bar. Du verre de vin ou de bière soigneusement sélectionné au cocktail le plus éclaté, ce service personnalisé et flexible s'adapte à vos besoins et à votre style.

Épatez vos convives en confiant la préparation des cocktails à notre mixologiste. Saveurs, couleurs et prouesses : un délice pour le palais et un spectacle pour les yeux!

SÉLECTION DE CANAPÉS

Faites votre sélection parmi les canapés proposés ici et à la page suivante.

20\$ la douzaine

VÉGÉTARIENS

- . Brochette de légumes marinés, bocconcini et olives Kalamata
- . Tomate Bella farcie au fromage de chèvre, basilic
- . **Rouleau de printemps, légumes croquants et mangue marinée
- . Napoléon de tomates bocconcini et basilic sur tuile de parmesan
- . Tartelette au fromage de chèvre, tomates et oignons caramélisés
- . Tartelette au bleu Bénédictin, abricots et noix de Grenoble
- . Bouchée de risotto aux champignons nobles et cheddar vieilli

POISSONS ET FRUITS DE MER

- . Gâteau de crevettes aux poivrons doux et trempette au cari
- . Céviche de poisson, jus de lime et jalapenos sur chips de maïs

VIANDES

- . Kébab aux épices marocaines, raïta à la menthe
- . Couscous aux fruits séchés et merguez
- . Doigt de poulet aux épices cajun, trempette au basilic
- . Won ton au poulet épicé, sauce aigre-douce
- . Dumpling au porc et gingembre, sauce à la mangue
- . **Rouleau de printemps au poulet grillé, mangue et légumes croquants
- . Satay de porc sauce tonkatsu
- . **Parfait de foie de canard, chutney de canneberges en cramique



22\$ la douzaine

POISSONS ET FRUITS DE MER

- . Sashimi de saumon, pousse de daikon et mayo épicée
- . Tartare de thon à la lime et gingembre
- . Tartare de saumon aux agrumes et aneth
- . Thon saisi à la tataki, poireaux fris et mayo au wasabi
- . Saumon fumé au bois de pommier, crème fraîche à la ciboulette, caviar sur blinis de pomme de terre
- . Tiradito de pétoncle, coriandre et sauce piquante
- . Brochette de crevettes et sauce thaïe à la menthe
- . Crevettes coco, sauce thaïe

VIANDES

- . Fines tranches de contre-filet de bœuf fumé, pointe de raifort sur pommes de terre gelot
- . Satay de poulet sauce aux arachides
- . Rouleau impérial de canard confit sauce pékinoise
- . Brochette de bœuf sauce Charbon
- . Tartare de boeuf, condiments classiques sur chips de pomme de terre
- . Pulled porc
- . Mu-shu au porc laqué

36\$ la douzaine

- . Foie gras au torchon, chutney de canneberges, pain perdu aux champignons sauvages
- . Crème brûlée au foie gras
- . Crevettes U10 en cocktail
- . Cerf rôti, champignons nobles sur polenta croustillante
- . Mini burger de boeuf, oignon confit et cheddar vieilli
- . Noisettes d'agneau, ratatouille et tuile de parmesan
- . Rémoulade de crabe à la mangue sur tortillas de blé
- . Champignons farcis de bajoue de veau, porto et Oka fondant



MIGNARDISE

24\$ la douzaine

- . Truffes blanches et noires
- . Tartelette au citron
- . Tartelette aux fraises et mascarpone
- . Tartelette aux pacanes
- . Snobinette au caramel écossais
- . Carré au beurre d'érable
- . Cheesecake aux fraises
- . Gâteau aux carottes
- . Brochette de fruits frais, sauce yogourt & érable
- . Marquise au chocolat

** Certaines conditions peuvent s'appliquer

* Pour le service, les employés et la location du matériel requis sont en sus

STATIONS GOURMANDES

À partir de **35\$** par personne

Que vous optiez ou non pour un menu thématique, c'est **LA** formule en vogue! Dans une ambiance décontractée, servez-vous à votre rythme et laissez nos chefs vous accueillir à l'une ou l'autre de nos stations gourmandes. Pour décupler le plaisir de vos papilles, vous pouvez ajouter à cette formule un service de canapés.

Minimum 50 personnes

STATION TARTARE

- . Tartare de saumon au soya et wasabi
- . Tartare de thon à la lime et gingembre
- . Tartare de boeuf classique
- . Thon tataki sur chips de taro
- . Céviche de pétoncles au citron, poivrons doux et jalapenos
- . Saumon fumé sur blinis, crème fraîche et caviar

STATION ORIENTALE

- . Salade chin chin au poulet grillé
- . Émincé de poulet & crevettes aux noix de cajou et piments thaï
- . Légumes sautés au wok
- . Riz parfumé
- . Rouleaux de canard confit, sauce pékinoise

STATION VIANDE

- . Médallions de cerf sur polenta frite, caramel de porto
- . Parmentier de veau braisé sur oignon caramélisé et légumes racines
- . Risotto au canard confit et courge butternut
- . Carré d'agneau rôti à moutarde et thym frais

STATION GRILL

- . Poulet grille au citron, oregan et sauce tzaziki
- . New York Sterling Silver grillé et chumichurri
- . Salade mixte aux mangues, avocats et poivrons doux
- . Brochette de légumes grillés
- . Orzo au cari et petits légumes



STATION DESSERT

- . Truffes au chocolat noir et frangelico
- . Truffes au chocolat blanc et Grand Marnier
- . Tartelette au mascarpone et fraises
- . Snobinette à l'érable
- . Brochette de fruits frais & trempette au yogourt

STATION FROMAGES

- . Sélection au choix de fromages fins d'ici et d'ailleurs
- . Fruits frais et séchés
- . Noix
- . Assortissement de pains et craquelins

* Pour le service, les employés et la location du matériel requis sont en sus

MENU PERSONNALISÉ

D'abord, nous convenons avec vous du menu qui fera le bonheur de vos invités. Notre formule de base vous offre de 3 à 5 services, mais il vous est parfaitement possible d'augmenter ce nombre, si vous le désirez. Le moment venu, profitez, savourez et relaxez! Notre équipe professionnelle se charge de servir vos convives aux tables et de mettre leur palais en fête! **Minimum 8 personnes**

ENTRÉES 10 \$

- . Sashimi de saumon saisi à l'unilatéral et pousses de daïkon, salade de concombres et mayo épicée
- . Carpaccio de bœuf fumé
- . Rouleaux impériaux au canard confit
- . Crevettes coco, sauce thaïe
- . Saumon fumé maison au bois de pommier, blinis, crème fraîche et caviar
- . Tarte aux tomates, fromage de chèvre et oignons caramélisés
- . Rouleaux de printemps au poulet, mangue et légumes croquants
- . Tartare de saumon, câpres, ciboulette, mandarine et huile de citron
- . Fondue parmesan maison au Chardonnay
- . Tataki de filet de boeuf saisi sous sa croûte de sésame
- . Salade de chèvre chaud
- . Tomates & bocconcini
- . Dim sum au boeuf et gingembre
- . Risotto au poulet grillé
- . Salade César
- . Soupe à l'oignon gratiné
- . Saumon fumé

PLATS PRINCIPAUX

- . Thon rouge saisi à la tataki, mayo au cari et chutney de carottes épicé **22\$**
- . Pétoncles géants au sake, soya et ail rôti, shiitakes braisés, purée de légumes racines et bébés bok choy **23\$**
- . Crevettes géantes U10 poêlées façon *Blackened*, asperges, épinards et sauce émulsionnée au citron **22\$**
- . Pavé de bar noir du Chili, mariné et rôti au miso, vin de prunes et baume mélisse, anguille fumée à chaud, mini bok choy, king eryngii et pommes de terre crémeuse au wasabi **28\$**
- . Émincé du marché de Bangkok, poulet, boeuf, crevettes, noix d'acajou et sauce aigre-douce aux piments thaï **19\$**
- . Filet de boeuf poêlé au Cabernet Sauvignon et moëlle de boeuf, chanterelles, faux os en moëlle en pommes de terre, crème de cheddar, pancetta et cipollini **22\$**
- . Noisettes de cerf rôties, sauce à la mélasse et bourbon, duxelles de champignons sauvages, tombée d'épinards et polenta frite **28\$**
- . Porcelet de lait de la ferme Gaspior braisé à l'érable et soya, carottes nantaises, broccolini et polenta crémeuse **22\$**
- . Aiguillettes de canard Mulard poêlées, glace de canard truffée, marmelade anisée, pain perdu aux champignons sauvages, purée de courge butternut et courgettes étuvées **23\$**
- . Longe d'agneau rôtie sous sa croûte de poivre et thym frais, jus d'agneau infusé de poivrons rouges, ratatouille gratinée au fromage de chèvre **24\$**
- . Osso Bucco de veau, 2 pouces d'épaisseur aux tomates italiennes et parmesan, gremolata, légumes racines et fettucine aux herbes **26\$**
- . Steaks du Charbon...

* Certains choix peuvent être sujets à changement selon les arrivages et les saisons.

* La sélection d'un seul menu pour vos convives se fait au préalable.

FROMAGES (70 gr/pers.) 6 \$

- . Sélection au choix de fromages fins d'ici et d'ailleurs
- . Fruits frais et séchés
- . Noix
- . Assortissement de pains et craquelins

DESSERTS 5 \$

- . Gâteau framboisier au chocolat blanc
- . Gâteau au chocolat sans gluten
- . Gâteau sucré-salé au chocolat, caramel et arachides
- . Splendido au chocolat





BOÎTES À LUNCH

Il est maintenant possible de manger sur le pouce sans sacrifier la qualité. Nos boîtes à lunch vous offrent bien plus qu'un simple cassage de croûte!

MINIMUM 12 PERSONNES, UN CHOIX PAR DOUZAINES

- . Shish taouk au poulet grillé, laitue, tomates et raïta à la menthe **14\$**
- . Pumpernickel au saumon poché, céleri rémoulade, oeuf cuit dur, laitue et tomates **15\$**
- . Ciabata aux légumes grillés, bocconcini et tomates séchées au basilic **14\$**
- . **Rouleau de printemps aux crevettes, sauce ponzu **16\$**
- . **Rouleau de printemps au poulet grillé, sauce ponzu **14\$**
- . Ciabata au boeuf rôti, fromage crémeux au raifort et poivrons grillés **14\$**
- . Tartare de saumon aux agrumes et aneth **18\$**
- . Poulet du Général Tao **18\$**
- . Pumpernickel au saumon fumé, concombre, fromage crémeux aux câpres et ciboulette **16\$**
- . BLT italien au poulet grillé, pancetta, arugula, tomates et mayo basilic **14\$**
- . Émincé du marché de Bangkok **19\$**

NOS SANDWICHS SONT SERVIS AVEC SALADE, CROUSTILLES ET DESSERT MAISON, AINSI QU'UN BREUVAGE.

SERVICE DE LIVRAISON POSSIBLE. (FRAIS ADDITIONNELS EN SUS)

* Il est conseillé de commander vos boîtes à lunch 48 heures à l'avance. Chaque variété doit être commandée à la douzaine.

**Certaines conditions peuvent s'appliquer

BBQ À LA MAISON

Offrez-vous les services d'un chef grilleur à domicile! Nous vous proposons un grand choix de viandes apprêtées de main de maître et cuites sur place, sur charbons de bois ou sur le grill à gaz. Toutes les assiettes sont accompagnées de pomme de terre au four et choix de légumes ou salade. **MINIMUM 12 PERSONNES**



NOS STEAKS, UNE SEULE QUALITÉ : *Sterling Silver.*

- . Filet mignon **6 oz 29 \$**
- . Filet mignon **9 oz 39 \$**
- . Steak coupe New-York **10 oz 28 \$**
- . Steak coupe New-York **16 oz 38 \$**

DE LA MER

- . Brochette de saumon et fruits de mer **28 \$**

SALADES (2 AU CHOIX)

- . Salade de pennette à la pancetta, légumes grillés et tomates séchées
- . Salade Chin Chin végétarienne ou au poulet grillé
- . Salade d'épinards, segments d'orange, noix d'acajou et fèves germées
- . Salade de pommes de terre au raifort et ciboulette
- . Salade mixte au bleu, fruits séchés et pacanes caramélisées
- . Salade de roquette, parmesan et huile citronnée
- . Salade de chou
- . Salade Waldorf
- . Brochette de légumes grillés

* Si vous désirez composer un menu complet, ajoutez une sélection d'entrées et un dessert pour 15 \$. Faites votre choix à la page Banquet.

À VOTRE SERVICE

Faites appel à l'expertise culinaire et le service personnalisé de l'Aviatic lors de votre prochain événement. Que vous soyez 12 ou 500 personnes, pour un souper, un cocktail dînatoire, un dîner corporatif, un mariage ou tout autre occasion, le traiteur de l'Aviatic s'occupe de tous les détails pour en faire une soirée mémorable :

- . Livraison et soutien de votre événement
- . Location de vaisselles, nappes, chaises, tables et chapiteaux
- . Location de BBQ
- . *Frais de débouchonnage de 10\$/bouteille 750 ml
- . *Frais de permis de boisson 100\$

TAUX HORAIRE DES EMPLOYÉS DE SERVICES

- . Serveur, barman : 24\$/heure
- . Maître d'hôtel : 32\$/heure
- . Cuisinier ou grilleur 26\$/heure
- . Chef 35\$/heure

note : un minimum de temps ou d'employé s'applique à chaque type d'événement.
*applicable selon le cas échéant



BAR ET BOISSONS

Vous pouvez ajouter à votre événement un service de bar personnalisé et flexible qui s'adapte à vos besoins et à votre style.

Épatez vos convives en confiant la préparation des cocktails à notre mixologiste. Saveurs, couleurs et prouesses : un délice pour le palais et un spectacle pour les yeux!

UNE SÉLECTION À LA CARTE

Tous les cocktails, alcools et vins de la carte de l'Aviatic sont disponibles en version traiteur.

DÉGUSTATION

Vous désirez terminer la soirée avec une dégustation de portos, vodkas ou cognacs? Notre grande sélection et notre expertise sont à votre service.

TOUTES LES FORMULES

Si vous désirez une formule bar ouvert ou « à la pièce ». Une évaluation des coûts sera faite en fonction de votre événement.

N'hésitez pas à nous faire votre demande.



		BAR PARTIEL MOINS de 50 pers.	BAR COMPLET PLUS de 50 pers. ou 1000\$ de ventes
Cocktail	à partir de 7,08 \$ le verre		•
Vin blanc	à partir de 5,98 \$ le verre ou 28 \$ la bouteille	•	•
Vin rouge	à partir de 5,98 \$ le verre ou 28 \$ la bouteille	•	•
Bière canadienne	4,65 \$ la bouteille	•	•
Bière importé	5,31 \$ la bouteille		•
Bière sans alcool	4,65 \$ la bouteille		•
Alcools de base	5,31 \$ / 1 oz ou 160 \$ / 40 oz		•
Alcools fins	6,20 \$ / 1oz ou 125 \$ / 28 oz		•
Red Bull	4,42 \$ l'unité		•
Eau minérale	2,88 \$ l'unité	•	•
Liqueurs douces	2,43 \$ l'unité		•
Eau douce	1,99 \$ l'unité	•	•

* 500\$ minimum de facturation pour un service de bar partiel.

* 1000\$ minimum de facturation pour un service de bar complet.