



*La tentation du goût !
l'explosion des sens.*

Cocktail - BBQ / Méchoui - Lunch d'affaires - Banquet

LAS OLAS
traiteur

LAS OLAS
traiteur

LAS OLAS
traiteur

Téléphone : 514.762.1405 / 450.677.4314 / Sans frais : 1.866.677.4314

425, le Breton, Longueuil (Qc) J4G 1R9 © www.lasolas.ca Tous droits réservés.

Prix sujet à changement sans préavis.



Le cocktail des fêtes



- Tartare de saumon boucané sur croustillant asiatique 14.95 \$
- Mousse de foie de volaille, confit d'oignons et pignon de pin grillé
- Stick d'ananas grillés, roquette et prosciutto
- Panini grillé aux oignons rouges caramélisés, crème balsamique et romarin
- Bambou de tomate, bocconcini et basilic frais
- Crevette et émulsion d'avocat
- Rouleau de bœuf et raifort (2/pers.)
- Pailles aux 3 fromages (2/pers.)
- Mousse de chocolat noir sur fraise Romanoff

Le festif

- Blinis croustillant, beurre de pomme à l'érable, foie gras au torchon 19.95 \$
- Éffiloché de canard confit au parfum de Pékin sur coquille feuilletée
- Cuillère de crevette épicée et sa salsa à l'ananas grillé
- Saumon fumé couronné d'un dôme au lait de coco et à la coriandre
- Gougère au fromage suisse
- Crouton de chèvre et sa confiture de carottes au Pineau des Charentes
- Figue fraîche caramélisée au Porto et cheddar vieilli
- Plateau de croustilles naan et pitas servi avec baba ganouj et tzatziki (10 pers.)
- Crouton de terrine de chevreuil, champignon armillaire sauté et crème balsamique
- Rillettes de canard du Périgord, confit d'oignon au porto et brisures de cake aux fruits séchés et aux noix
- Mousse à l'érable et brisure de café colombien
- Assortiment de truffes au chocolat

Le traditionnel



- Prix pour dinde et tourtière 20.50 \$
- Prix pour dinde, tourtière et ragoût 21.95 \$
- *Sans porc + 1,95\$ / Pers.*

Salades du marché : (extra 1,95\$/pers.)
2 choix ou un choix pour groupe de moins de 18 pers.

Salade Jardinière
Julienne de carottes panais et sa vinaigrette à l'orange
Salade de pomme de terre façon campagnarde
Betteraves à l'orange

Dinde de Noël
Tourtière maison
Gelée de canneberge
Pomme de terre parisienne rissolées
Bouquetière de légumes

Choix de bûches de Noël (1/10 pers.)

Pain baguette nature et multigrain au levain
Assiettes rigides jetables, ustensiles inox et serviettes de table (0,50\$/pers.)

Minimum de 12 personnes
Frais de livraison, d'installation et de récupération non-incluses.



La fée des étoiles



- 1- Plat chaud avec accompagnements et dessert 21.95 \$
- 2- Salade festive ou potage, plat chaud avec accompagnements et dessert 23.95 \$
- 3- Salade festive ou potage, plat chaud avec accompagnements, 3 amuse-bouches et dessert 27.95 \$
- 4- Salade festive ou potage, plat chaud avec accompagnements, 3 amuse-bouches, fromages du Québec et dessert 30.95 \$

Potages :

Velouté parmentier du Nouveau Monde
Potage du Barry, poire et brie

3 amuse-bouches
Fromages fins du Québec

Plat chaud :

2 choix ou un choix pour groupe de moins de 18 pers.

- Bœuf braisé et sa réduction de jus de cuisson
- Saumon grillé et sa salsa de tomate et mangue
- Mignons de porc bardés sauce mandarine
- Wellington aux champignons, épinards et ricotta
- Volaille vigneronne
- Cipailles d'autrefois servi avec pommes de terre parisienne, riz pilaf ou gratin dauphinois et bouquetière de légumes
- Choix de bûches de Noël (1/10 pers.)

Pain baguette nature et multigrain au levain
Assiettes rigides jetables, ustensiles inox et serviettes de table (0,50\$/pers.)

Minimum de 12 personnes
Frais de livraison, d'installation et de récupération non-incluses.



Les Délices du pâtissier



- Bûche aux fruits des bois 29.95 \$
- Bûche Casse-noisette 33.50 \$
- Bûche Mousse au chocolat 35.00 \$
- Création du chef personnalisée 5.00 \$ ch.
- Truffes 1.75 \$ ch.
- Assortiment de nougat, spéculos, guimauve aromatisée et chocolats de Noël (minimum 12 personnes) 2.95 \$ / pers

