SOIRÉE VERT & OR

MENU
OLI TRAITEUR (30$)

Option 1

Pita chips aux épices du Moyen Orient et hummus à tremper
Pizza fine aux tomates et basilic frais
*
Salade de quinoa citronné
Salade de betteraves et pommes
*
Sandwich de porc effiloché BBQ
Bagel de rôti de bœuf aux épices à steak, sauce Oli et légumes marinés
*
Desserts maison

Option 2

Hummus et pitas chips du Moyen Orient
Crudités et trempette ranch maison
*
Salade de pâtes à la grecque
Taboulé
*
Pita au poulet tout garnie
*
Desserts maison

Option végétarienne :
Muffins anglais à l'hummus et bruschetta maison
Roulés de patates douce, luzerne et noix de cajou grillées

Oli Traiteur
Boîtes à lunch - Buffet froid
INSPIRATION SAVOUREUSE

SOIRÉE VERT & OR

MENU
DT BISTRO (40$)

Option 1

BOÎTE LA GOURMANDISE

FLATBREAD PETITE BIQUETTE
Pizza sur le grill / fromage de chèvre / légumes grillés / artichauts / pesto de basilic

*

TARTARE DE SAUMON DT-CLASSIQUE
Saumon haché au couteau / purée de pommes / crème sûre, fenouil, citron confit et gingembre / salade de roquette et parmesan / chips maison assaisonnées

OU

TARTARE DE BŒUF DT-CLASSIQUE
Tartare de boeuf DT coupé au couteau / notre mix signature / salade de roquette et parmesan / chips maison assaisonnées

*

PANNA-COTTA À L'ÉRABLE
Salade de fruits cuits au sucre d'érable / biscotti au chocolat blanc

Option 2

BOITE LA CLASSIQUE

ARRANCINI EXQUIS (3)
Croquettes de risotto aux fromages de la Vallée de Coaticook / sauce tomates / parmesan et échalotes

*

BURGER TROP COCHON
Burger de porc à l'érable / chutney d'oignons et bacon caramélisés au Jack Daniel's / brie fondant / tomates / salade / salade de pommes de terre

*

BROWNIES CHOCO-COCHON
Brownies au chocolat noir / caramel salé au bacon / poudre de bacon / glace moka-caramel

dt bistro

SOIRÉE VERT & OR

MENU
AU COIN DU VIETNAM (30$)

Option 1

Soupe wonton

*

Rouleaux impériaux

*

Poulet et légumes au cari servis avec riz vapeur

*

Pouding tapioca au lait de coco

Option 2

Soupe wonton

*

Rouleaux impériaux

*

Poulet et légumes aigre-douce servis avec riz vapeur

*

Pouding de tapioca au lait de coco

Au coin du Vietnam

SOIRÉE VERT & OR

MENU
LE TAPAGEUR (40$)

Option 1

Potage blanc de volaille
*
Pain de viande de cerf, purée d'antan, sauce au vin et champignons
Salade de carottes en accompagnement
*
2 petits éclairs faits maison

Option 2

Potage blanc de volaille
*
Boeuf braisé à l'érable et vinaigre de cidre, légumes
Salade de carottes en accompagnement
*
2 petits éclairs faits maison

SOIRÉE VERT & OR

MENU
OMG RESTO (37$)

Option 1

Burger Pull pork
Porc du QC braisé effiloché, sauce BBQ, laitue, oignons rouges, pickles, servi avec chips

ou

Burger végé
Riz, lentilles, oignons caramélisés, champignons, fromage Halloumi, poivrons rôtis, laitue, mayonnaise lime piquante, servi avec chips maison

*

Biscuits OMG
Farine, Avoine, Bretzel, coconut,
chocolat, rice krispies

Option 2

Mac & cheese au bacon
Sauce fromage de LA STATION, mozzarella, bacon bits, chapelure de fromage Padano, oignons verts

*

Biscuits OMG
Farine, Avoine, Bretzel, coconut, chocolat, rice krispies

OMG resto

SOIRÉE VERT & OR

MENU
AUGUSTE (40$)

Option 1

Crab cake
croustillant, céleri en
rémoulade et mayonnaise
épicée
*
Risotto aux
champignons, épinards,
parmesan et huile de truffe
blanche
*
Trilogie de petits
gâteaux de notre Pâtissier
*
Petit pain ciabatta

Option 2

Potage saisonnier
*
Macreuse de bœuf
façon BBQ, purée de
patates douces, légumes
du marché
*
Pudding Chômeur
*
Petit pain ciabatta

Auguste
RESTAURANT

SOIRÉE VERT & OR

MENU
CAFÉ CAUS (39$)

Option 1

Poulet tikka masala
Servi avec riz basmati au lait de coco, mini pain naan et coriandre fraîche

*

Tartelette au chocolat noir, fleur de sel et piment de Cayenne

Option 2

Osso bucco de veau à la milanaise et sa gremolata
Servi avec polenta crémeuse au fromage Fontina et au safran, gremolata citron et orange

*

Verrine
de gâteau au fromage, compote de canneberges et son croustillant chocolaté

division alimentaire
café caus