

Menu des Fêtes 2017

Da Ponte 
Traiteur



T 514.722.8555

E info@dapontetraiteur.com

W dapontetraiteur.com

Bienvenue dans l'univers culinaire de Da Ponte Traiteur

Depuis plusieurs années, Da Ponte Traiteur est le maître d'œuvre d'événements de tous genres grâce à sa cuisine alliant authenticité, gastronomie et créativité.

Au cœur de notre mission réside la volonté de rassembler les gens autour de repas conviviaux en leur offrant un service soigné et professionnel.

Le menu des Fêtes 2017 vous est aujourd'hui proposé afin d'offrir à vos convives des produits gourmands frais et raffinés personnalisables à leurs préférences et besoins.

N'hésitez pas à contacter un représentant de notre équipe pour obtenir plus d'information sur nos services.

Au plaisir !

Da Ponte 
Traiteur

MODALITÉS

Les commandes sont reçues pour un minimum de 12 personnes. Elles doivent être passées au minimum une semaine à l'avance pour les groupes de plus de 30 personnes et 72 heures à l'avance pour les commandes de moins de 30 personnes. Les taxes ne sont pas comprises dans les prix indiqués dans ce menu.

Des frais de livraison sont applicables.

À moins d'indication contraire, les produits gourmands de Da Ponte Traiteur sont livrés dans des plats de présentation recyclables. Au besoin, de la vaisselle en porcelaine peut être réservée.

Tous les choix de menus sont personnalisables aux préférences et aux restrictions alimentaires de vos convives.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute modification à apporter.

Buffets chauds

Salade d'orge, betteraves et graines de citrouille rôties, vinaigrette au thym et miel
Salade verte, noix épicées et pomme grenade, vinaigrette au Banyuls

1 choix de plat parmi les suivants ;

Rôti de porc bardé de bacon, sauce aux pommes et à la fleur d'ail
Hauts de cuisse de volaille en sauce crémeuse au champignons
Boeuf braisé et rutabaga braisés à la stout et pâte feuilletée

1 choix d'accompagnement parmi les suivants ;

Courge et choux de Bruxelles rôtis au thym
Pommes de terre au four à l'érable, romarin et gras de canard
Carottes rôties au cumin
Courge spaghetti aux tomates

Scones salés de Noël

Tartelettes au sucre et petits fruits

OU

Gâteau renversé à l'ananas

24\$ / personne

Salade de chou rouge et herbes fraîches, vinaigrette crémeuse au citron
Salade verte, noix épicées et pomme grenade, vinaigrette au Banyuls

1 choix de plat parmi les suivants ;

Rôti de porc bardé de bacon, sauce aux pommes et à la fleur d'ail
Hauts de cuisse de volaille en sauce crémeuse au champignons
Boeuf et rutabaga braisés à la stout et pâte feuilletée
Filet de saumon, huile à l'orange et tombée de céleri et fenouil

1 choix de plat parmi les suivants ;

Courge spaghetti gratinée aux tomates
Quiche au bacon et cheddar fort
Quiche aux pommes de terre, brie et poireau

1 choix d'accompagnement parmi les suivants ;

Courge et choux de Bruxelles rôtis au thym
Pommes de terre au four à l'érable, romarin et gras de canard
Carottes rôties au cumin

Focaccia au fromage bleu et poires

Mignardises (3p.p.)

30\$ / personne



Buffets froids

Salade d'orge, betteraves et graines de citrouille rôties, vinaigrette au thym et miel
Salade verte, noix épicées et pomme grenade, vinaigrette au Banyuls

Baguette au fromage de chèvre, épinards et endives OU
Frittata à la pomme de terre, brie et poireaux

Rôti de porc frais, vierge aux pommes et à la fleur d'ail OU
Volaille au pesto et tomates confites

Scones salés de Noël

Tartelettes au sucre et petits fruits OU
Gâteau renversé à l'ananas

17\$ /personne

Salade de chou rouge et herbes fraîches, vinaigrette crémeuse au citron
Salade de carottes et oranges au cumin

Wrap au saumon, pommes et épinards OU
Assiette de gravlax de saumon, crème sûre, oignons perlés marinés, câprons et pains

Petits pains briochés à la dinde effilochée aux épices et chutney de canneberges OU
Tarte fine à la courge, aux oignons caramélisés et féta

Focaccia au fromage bleu et poires

Verrine de mousse cheesecake, crumble au spéculoos et orange confite OU
Gâteau renversé à l'ananas

20\$ /personne

Salade d'orge, betteraves et graines de citrouille rôties, vinaigrette au thym et miel
Salade pommes de terre et canneberges, vinaigrette à l'érable et moutarde à l'ancienne
Salade verte, noix épicées et pomme grenade, vinaigrette au Banyuls

Filet de saumon, huile aux agrumes, vierge à la pomme-grenade et céleri OU
Rôti de porc frais, vierge aux pommes et à la fleur d'ail

Frittata à la pomme de terre, brie et poireaux OU
Tarte fine à la courge, aux oignons caramélisés et féta

Plateau de rillettes maison et fromages, marinades et pains

Mignardises de Noël 3 p.p.

25\$ /personne

Mises en bouche

5 à 7

Une mise en bouche de chacune des variétés suivantes par personne :

Mini cupcake à la courge butternut, crémage au chèvre et oignons verts
Panna cotta de betteraves, crème épicée et amandes fumées
Rillettes de dinde aux canneberges et à la sauge
Focaccia façon bagnat au fromage bleu, poires et lonzo
Gravlax de saumon au gin et agrumes, oignons perlés marinés et concombre

9\$ / personne

Cocktail dînatoire

Mini cupcake à la courge butternut, crémage au chèvre et oignons verts
Panna cotta de betteraves, crème épicée et amandes fumées
Rillettes de dinde aux canneberges et à la sauge
Focaccia façon bagnat au fromage bleu, poires et lonzo
Gravlax de saumon au gin et agrumes, oignons perlés marinés et concombre
Tarte fine à la courge, oignons caramélisés et féta
Terrine de chèvre au miel et noix caramélisées et épicées
Boeuf façon gravlax et crème de raifort
Gré des champs et purée de figues au xérès
Mousse de foies de volaille à la liqueur de pommes et confitures de prunes et anis

19\$ / personne

Mises en bouche froides (optionnel)

Pétoncle fumé à l'érable, mousseline de céleri-rave et caviar Mujol
Saumon fumé, melon et aneth
Feuilleté de crevettes au citron confit et mayonnaise à l'estragon
Magret de canard séché au romarin, abricots et pistaches
Polenta aux fromages et olives, chorizo

11\$ / personne

Mises en bouche chaudes (optionnel)

Mini burger à la dinde effilochée et chutney de canneberges
Polpette au pecorino, sauce tomate
Croquette de courgettes et aioli
Arancinis et caponata
Tarte aux tomates et anchoïade

11\$ / personne

Da Ponte 
Traiteur

N'hésitez pas à compléter les menus "5 à 7" et "Cocktail dînatoire" avec nos assortiments de mises en bouche chaudes et de mises en bouche froides.



Stations culinaires

Chili de boeuf

Garnitures :
 Pico de Gallo
 Fromage râpé
 Salsa de maïs
 Chips de tortillas de maïs
 Quartiers de limes
 Crème sûre

10\$ / personne



Ailes de poulet et mini burgers

Miel & Ail (1p.p.)
 Épicée (1p.p.)

Mini Burger
 Dinde effilochée aux épices (1p.p.)
 Boeuf (1p.p.)

Garnitures:
 Chutney de canneberges
 Dijonnaise
 Laitue
 Marinades
 Tomates

8\$ / personne



Tartare de boeuf au romarin

Garnitures classiques et mayonnaise montée à l'huile de romarin

Mise en bouche servie sur croûton

Tapas servi dans un cône de bambou, accompagné d'un croûton

2 mises en bouche 3,75\$ / personne
Tapas 7\$ / personne

Service et matériel en sus



Les boîtes à lunch de Noël

Formules à 13,50\$ / personne

1. Salade d'orge, betteraves et graines de citrouille rôties, vinaigrette au thym et miel
Baguette au fromage de chèvre, épinards et endives
Scone
Tartelettes au sucre et petits fruits
2. Salade de chou rouge et herbes fraîches, vinaigrette crémeuse au citron
Wrap au saumon, pommes et épinards
Scone
Mousse cheesecake, crumble au spéculoos et orange confite
3. Salade d'orzo, olives, tomates et persil, vinaigrette aux tomates confites
Ciabatta à la dinde effilochée aux épices
Scone
Gâteau à la courgette, chantilly au caramel
4. Salade de carottes et oranges au cumin
Ciabatta au prosciutto, purée de figues au xérès et roquette
Scone et gâteau renversé à l'ananas

Formules à 15,50\$ / personne

1. Salade pommes de terre et canneberges, vinaigrette à l'érable et moutarde à l'ancienne
Rôti de porc, vierge aux pommes et à la fleur d'ail sur laitue
Scone et fromage
Mignardises (3)
2. Salade d'orzo, olives, tomates et persil, vinaigrette aux tomates confites
Saumon aux agrumes sur laitue
Scone et fromage
Mignardises (3)
3. Salade de carottes et oranges au cumin
Frittata à la pomme de terre, brie et poireaux
Scone et fromage
Mignardises (3)
4. Terrine de chèvre aux herbes et pain
Volaille au pesto et tomates confites sur laitue
Scone et fromage
Mignardises (3)

À la Carte

Les compléments

Plateau de rillettes maison, fromages et marinades	9\$ p.p.
Olives et marinades à l'écorce d'orange (500ml)	9\$
Plateau de charcuteries et marinades maison	4\$ p.p.
Crudités et trempette aux herbes	4\$ p.p.
Gougères au monnoir (douzaine)	18\$
Focaccia au fromage bleu et poires (douzaine)	18\$
Scones de Noël (douzaine)	12\$
Mélange de noix caramélisées et épicées (500ml)	13\$
Corbeille de pain frais et beurre	1,50\$ p.p.

Les breuvages

Prix par personne

Jus biologique	2\$
V8	2\$
Boisson gazeuse (canette)	2\$
Bouteille d'eau	1\$
Eau gazeifiée (canette)	2\$

Service

Serveur	30\$ / heure (minimum de 4 heures)
Cuisinier	30\$ / heure (minimum de 4 heures)

Les desserts

Prix par personne

Tartelette au sucre et petits fruits	3\$
Verrine de mousse cheesecake, crumble au spéculoos et orange confite	3\$
Gâteau renversé à l'ananas	3\$
Gâteau à la courgette, chantilly au caramel	3\$
Tarte au chocolat au piment Oaxaca	5\$
Mignardises (selon la disponibilité)	
3 unités	5\$
5 unités	8\$

Fudge à l'amarula
Fudge à la canne de Noël
Sablés à la cardamome
Sablés au chocolat
Guimauves aux canneberges
Ginger snaps
Shortbread au caramel

Vaisselle

Prix par unité

Nappe	9\$
Verre à vin	0,50\$
Verre à eau	0,40\$
Grande assiette et ustensiles	1,80\$
Assiette à dessert et ustensiles	1,50\$
Tasse et soucoupe	1\$

