



Nous sommes spécialisé dans les Méchoui, BBQ et grillades à domicile.
Nous sommes en mesure de faire la cuisson 12 mois par année, même l'hiver.

Nous sommes spécialisé dans les groupes d'envergure.

Nous sommes spécialisé dans les mariages.

Il est possible de modifier nos menus à votre guise.



◆ Nos Méchouis



Méchoui Simple



Méchoui Complet



Méchoui Viande



Gibier et autres

Porc désossé

Cuisson a domicile

Salade du Chef

Salade César

Sauce aux 5 poivres

Patates au four



Mise en bouche au choix du chef

Porc désossé
Boeuf désossé
Agneau désossé (Extra)

Cuisson a domicile

Salade César du Braisé
Salade de légumes frais chef
Salade de chou crèmeuse
Salade de pâtes végété

Sauce aux 5 poivres

Patates au four
Pain Ciabata

Dessert du jour
Café

Porc désossé

Boeuf désossé

Agneau désossé (Extra)

Cuisson a domicile

Sauce aux 5 poivres

Porc entier

Fesse de porc

Agneau entier

Dinde

Poulet

Viande Halal

Viande Kasher

Sanglier

Caribou

Original

Chevreuil

(Prix selon le marché)



◆ Nos BBQ



BBQ Classique



BBQ Complet



Poissons et Crustacés

Hamburger BLT classique

Hot-Dog Classique

Cuisson à domicile

Salade de chou

Salade du chef

Condiments

Mise en bouche au choix du chef
3 choix de viandes, cuisson a domicile

Brochettes

- Boeuf

- Poulet

- Porc

- Légumes

- Crevettes

- Saucisses

Mini Burgers

- Boeuf

- Poulet

- Végé

Pull Pork Burger

Côtes levées

Salade César du Braisé
Salade de légumes frais chef
Salade de chou crèmeuse
Salade de pâtes végé

Riz aux légumes

Légumes grillés

Dessert du jour

Café

Homard

Langoustes

Crevettes

Saumon

Pétoncles

Moules

Huitres

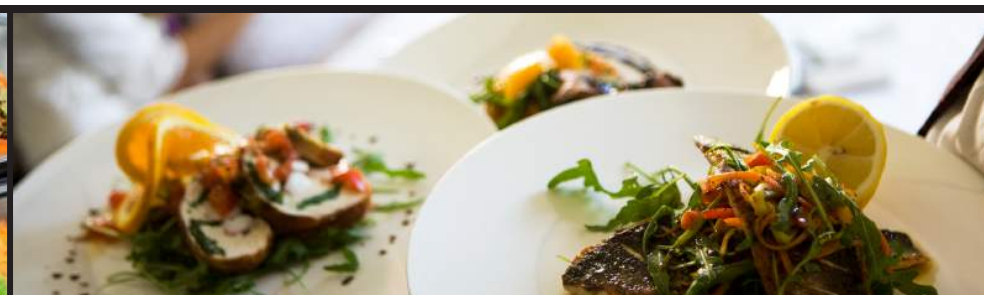
Poissons divers

(Prix selon le marché et la disponibilité)

◆ Traiteur Le Braisé



Service de buffet



Service aux tables

Nos menus peuvent être servi sous forme de buffet ou aux tables à l'aide de serveurs professionnels

Le concept de notre service de traiteur est de laisser le client choisir son propre menu parmi un vaste choix d'options.

Le prix est établi en fonction du nombre de personnes, ainsi que de la variété du menu choisi.

Le concept de notre service de traiteur est de laisser le client choisir son propre menu parmi un vaste choix d'options.

Le prix est établi en fonction du nombre de personnes, ainsi que de la variété du menu choisi.

Les tables pour le buffet (Inclus)
Les nappes blanches jetables (Inclus)

Tout l'équipement nécessaire au service de buffet (Inclus)

La vaisselle et ustensiles jetables (Inclus)
La "vraie" vaisselle (Location \$)

Le cuisinier a domicile (Inclus)
La livraison (Inclus)

Tout l'équipement nécessaire
pour préparer les assiettes (Inclus)

Les cuisiniers a domicile (Inclus)
La livraison (Inclus)

La vaisselle en porcelaine (Location \$)
Les ustensiles en métal (Location \$)
Verrerie (Location \$)

Serveur, serveuse (Location \$)

◆ Traiteur Le Braisé



Mise en bouche

(3 Canapés: 10.00\$)

(5 Canapés: 15.00\$)

(10 Canapés: 27.00\$)

(15 Canapés: 37.00\$)

Chip et bruscheta
 Rillettes de saumon frais et saumon fumé
 Maki et Sushi au choix
 Saumon fumé, câpres et verdurette
 Romaine farcie, croutons, parmesan
 Variété de terrines de gibiers, oignons confits
 Parmesan rustique et sauce pomodoro
 Cocktail de crudités, vinaigrette ranch
 Crevette tigrée grillée, mayo verte au wasabi
 Fleur de saumon fumé, fromage de chèvre
 Pizzetta pomodoro et basilic frais
 Pizzetta prosciutto chèvre
 Tartare de boeuf du Braisé
 Tartare de thon au sésame grillé
 Tartare de saumon, citron et aneth
 Boule d'agneau à la menthe
 Brochette d'anguille Teriyaki

Tataki de boeuf, thon, ou saumon
 Satay de filet mignon et piment cajun
 Satay de Poulet oriental
 Satay de Crevettes au gingembre
 Céviché de pétoncles et crevettes agrume
 Lolipop de prosciutto melon, fraise
 Lolipop de Carpaccio et oignon mariné **
 Terre et mer en verrine **
 Crevette Gambas, sauce piquante mangue **
 Céviché de crevettes et crabe
 Salsa de fruits de la mer **
 Bloody César Crevette en shooter **
 Carpaccio de boeuf, roquette, parmesan **
 Duo de pétoncle et crevette poêlée **
 Pétoncle géante poêlée, citron, aneth **
 Verrine de homard au poivre de Sichuan **
 Rouleau de printemps, poulet crevettes **
 Rouleaux de printemps au canard confit **

Les mise en bouche peuvent être servies au choix; Dans une verrine, une cuillère, un crouton, un chip.

◆ Traiteur Le Braisé



Entrées

Les entrées sont servies dans des assiettes individuelles aux tables (7.50\$/Chaque)

Rillettes de saumon frais et saumon fumé

Maki et Sushis, au choix

Saumon fumé, câpres et verdurette

Variété de terrines de gibiers, oignons confits

Parmesan rustique, sauce pomodoro

Carpaccio de boeuf, roquette, parmesan

Escargot dauphinoise

Crevette tigrée grillée mayo verte au wasabi

Tataki de boeuf

Tataki de thon

Tataki de saumon

Tartare de boeuf maison

Tartare de thon maison

Tartare de saumon maison

Céviché de pétoncles et crevette agrumes

(Supplément **)

Crevette Gambas sauce à la mangue **

Céviché de crevettes et crabe **

Salsa de fruits de la mer **

Carpaccio de boeuf, roquette, parmesan **

Duo de pétoncle et crevette poêlée **

Pétoncle géante poêlée citron aneth **

Homard au poivre de Sichuan **

Terre et mer en verrine **

Rouleaux de printemps, poulet crevettes **

Rouleaux de printemps au canard confit **

◆ Traiteur Le Braisé



Salades



Sauces



Soupes

Salade César du Braisé
 Salade de légumes frais style Chef
 Salade de chou maison
 Végétarienne aux pâtes

Suprême de pomme de terre **
 Crudités classiques maison **

Pâtes et poulet **
 Pâtes et thon **

Salade de couscous végétarienne **
 Grecque **

Tomates et bocconcini **
 Crudités marinées **

Coeurs de palmiers, artichauts **
 Poires et crevettes **

Carottes et raisin à l'orange **
 Brocoli et chou fleur **

Asiatique **
 Californienne

Bébé épinards au bleu fondu **
 Légumineuse aux 4 accords **
 Quinoa, asperges **

4 Poivres
 Chasseur
 Aneth et Citron
 Champignons
 Agrumes
 Pommes
 Tomates roties
 Marinara
 Vin rouge
 Chasseur
 Demi Glace
 Porto
 Canneberges

Gaspacho aux tomates fraîches
 Légumes frais de la saison

Crème de tomate rôti
 Crème de carotte braisée
 Crème de navet et pomme
 Crème de Céleri et Fenouil
 Crème de navet, fenouil et pommes
 Crème de brocoli
 Crème de chou fleur
 Crème de brocoli chou-fleur
 Crème de brocoli et cheddar
 Crème de chou fleur et Granny Smith
 Crème de légumes
 Crème de carottes a l'orange
 Crème de tomates rôties et basilic
 Crème de Céleri et Fenouil
 Poulet et nouilles
 Consommé du Braisé
 Parmentier **

Minestrone à l'italienne **
 Soupe thaï, poulet, boeuf, crevettes **
 Soupe miso **
 Soupe miso garnie **
 Chaudrée de fruits de la mer du Braisé **



Plats principaux

Porc braisé
Filet de porc flambé au Calvados
Osso Bucco de porc
Côtes levées
Roast beef au jus
Boeuf Braisé
Boeuf Strogonoff
Ragout de boulette du braisé
Boeuf bourguignon
Goulash au boeuf
Haut de surlonge AAA braisé
Sauté de veau aux champignons
Poulet au beurre
Poulet Parmigiana
Poulet à la bière
Crevettes à l'ail gratinées
Crevettes à la Diablo
Saumon délice à l'aneth
Saumon grillé et sa crème d'estragon
Mahi mahi poché a l'estragon
Pangasius à la salsa de mangues et coriandre
Poisson frit des Caraïbes

Méchoui de Boeuf Angus AAA
Méchoui de Porc caramélisé au Bourbon

Assiette du pêcheur **
Homard frais en saison **
Pétoncle flambée au pastis **
Pétoncles au citron et aneth **
Carré de porc moutarde à l'ancienne **
Sauté de veau aux champignons **
Bavette de boeuf **
Filet mignon du Braisé **
Veau Parmigiana **
Foie de veau, pancetta et oignons **
Côte de veau au brie fondant **
Dinde farcie aux champignons **
Cailles laquée aux fines herbes **
Caille a la canneberge **
Agneau de Charlevoix au Romarin **
Carré d'agneau en croute parmesan **
Osso Bucco de veau **
Canard de l'Île d'Orléans **
Magret de canard a la Picard **



Accompagnements

Purée de pommes de terres du Braisé

Pomme de terre au four

Patate Grecque

Patate mix du braisé

Riz blanc

Riz aux légumes

Riz Pilaf

Couscous du Braisé Purée de courge butternut

Purée de celeri rave

Purée de patate douce

Pâtes tomates et basilic (Fusili, penne, parpadelle, rotini)

Pâtes Alfredo (Fusili, penne, parpadelle, rotini)

Pâtes carbonara (Fusili, penne, parpadelle, rotini)

Pâtes au beurre et parmesan (Fusili, penne, parpadelle, rotini)

Pâtes sauce rosée (Fusili, penne, parpadelle, rotini)

Pâtes aux fruits de mer (Fusili, penne, parpadelle, rotini)

Légumes frais de la saison

Oignon braisé

Carotte au bbq

Asperges a la perfecto

Mini tomate du braisé

Ratatouille Mais au bacon frit et concassé de tomate

Poêlé de champignons

Mini piment du braisé

Épinard a la plancha et a l'ail grillé **

Dauphinoise de pommes de terre **

Patate rissolée au gras de canard et bacon **

Patate farcie du braisé **

Risotto aux champignons sauvages **

Risotto aux fruits de mer **

Sauté de champignons sauvages **

◆ Traiteur Le Braisé



Desserts



Boissons Douces



Vin et Bière

Extrême caramel
Extrême à l'érable
Extrême choco framboises
Gâteau choco vanille
Crumble aux fraises
Glacé aux framboises
Gâteau au chocolat
Framboisier
Gâteau aux carottes
Opéra
Double fudge
Reine Élisabeth
Mousse 3 chocolat
Tarte aux fruits frais
Crêpes au sirop
Poires au pernod
Gâteau au fromage
Desserts sous forme de canapés
Sushi desserts
Assiette de fromages du Québec

Pepsi
7-Up
Coke
Sprite
Crush
Eau plate
Eau Perrier
Jus divers
Café
Thé
Tisanes

Nous sommes en mesure de fournir une formule clef en main.

Nous fournirons le permis d'alcool.

Nous fournirons le bar, le staff, les verres, la glace, le fruits, etc...

Nous avons un vaste choix de boissons alcoolisées et sans alcool.

Vous payez seulement pour ce qui a été consommé.

Nos prix sont vraiment très bas.

Il nous fera plaisir de vous préparer un menu bar et vin personnalisé pour votre événement