





































1^{er} Service - MISE EN BOUCHE

	Type et service	Prix/pers
● Brandade de morue à la tomate confite		3,50 \$
● Gâteau au saumon et à l'aneth et mayonnaise à la lime		3,50 \$
● Aumônière de canard confit et grillottes au vin rouge		3,50 \$
● Tataki de cerf Marsala et bleuets		4,00 \$
● Huître concombre, pommes vertes et mousseux		4,00 \$
● Mini cassolette aux champignons sauvages et oeuf de caille		4,00 \$
● Crevette au caramel de mangue, avocat et pamplemousse		4,00 \$
● Pétoncle en baluchon de bok choy, sauce au thé vert, citronnelle et chorizos		4,00 \$
● Panaccotta de foie gras, chutney de figes, tuiles au calvados		5,00 \$
● Foie gras torchon au cognac et compote de figes au porto		5,00 \$

2^e Service - SOUPE OU SALADE

	Type et service	Prix/pers
● Salade jardinière, vinaigrette maison		5,00 \$
● Soupe de carottes, gingembre et orange		5,00 \$
● Duo de gaspacho tomate et mangue		7,00 \$
● Soupe de concombre à l'aneth et crème sûre		7,00 \$
● Velouté de courgettes, Chantilly aux citrons		7,00 \$
● Soupe de fraises, poivre rose et basilic frais		7,00 \$
● Salade de bébés épinards, chorizos et cheddar fort		7,00 \$
● Salade aux noix de pécan, petits fruits et vinaigrette aux framboises		7,00 \$
● Velouté de champignons à la truffe		8,00 \$
● Bisque de homard		8,00 \$

3^e Service - ENTRÉES

	Type et service	Prix/pers
● Poivrons farcis au quinoa à la tomate confite et jus de persil		9,00 \$
● Tartare de boeuf à la cerise et Xeres		9,00 \$
● Tartare de saumon à la mangue et pomme verte		9,00 \$
● Mousse de foie de volaille au Pineau des Charentes		9,00 \$
● Rouleau de printemps à la mangue		11,00 \$
● Mini vol au vent aux champignons sauvages		11,00 \$
● Samossa de jarret d'agneau avec chutney de pommes au calvados		11,00 \$
● Mille-feuilles de saumon fumé et mozzarella		11,00 \$
● Tartare de canard, ananas grillés au rhum brun		13,00 \$
● Ceviche de vivaneau wasabi		13,00 \$
● Crevettes aux raisins verts et pastis		13,00 \$
● Carpaccio de boeuf et parmesan reggiano		13,00 \$
● Enroulé de cerf braisé		17,00 \$
● Tartare de pétoncles, croustillant de bacon et sirop d'érable		17,00 \$
● Foie gras torchon au cognac et compote de figes au porto		17,00 \$
● Mi-cuit de thon en croûte de poivre rose et salsa mangue et papaye		17,00 \$

commande 10 pers minimum -
De 2 à 6 services incluant 1 plats principal/pers

Légende

Livraison



froid



chaud

Montage sur place



froid



chaud

Cuisinier pour préparation,
montage et service sur place

froid

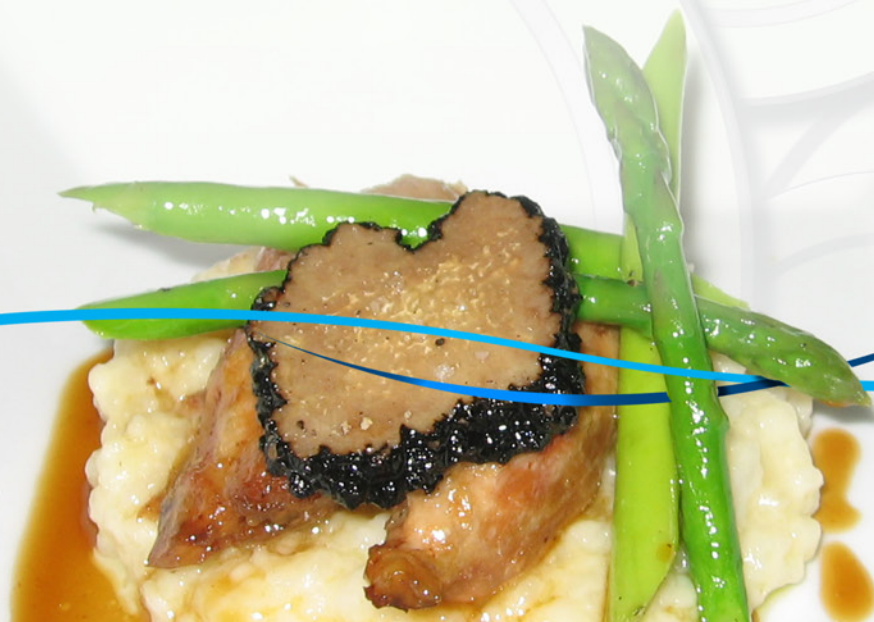


chaud

Réchauffé sur place

4^e Service - PLATS PRINCIPAUX

	Type et service	Prix/pers
● Saumon rôti et choux tendre		17,50 \$
● Blanquette de veau		17,50 \$
● Tartare de crabe et avocat		17,50 \$
● Poulet au citron confit		17,50 \$
● Lasagne végétarienne aux trois fromages		17,50 \$
● Tartare de bœuf épicé		17,50 \$
● Ceviche Mixte salsa de maïs, tomates et chipotle		22,00 \$
● Médaillon de lotte et tomates confites		22,00 \$
● Saumon poché beurre au citron		22,00 \$
● Poitrine de poulet manchon, moutarde à l'ancienne, Marsala et canneberge		22,00 \$
● Côte de porc sur os, zeste d'orange, miel et ail		22,00 \$
● Jarret d'agneau confit, jus d'agneau aux saveurs de Provence		22,00 \$
● Tartare de cerf à l'huile de truffes et noisettes grillées		27,50 \$
● Truite grillée sur lit d'épinard		27,50 \$
● Cuisse de canard confite à la figue et Marsala		27,50 \$
● Osso buco de veau gremolata et Limoncello		27,50 \$
● Risotto aux champignons sauvages		27,50 \$
● Ceviche de thon Hamachi		27,50 \$
● Pavé de flétan aux morilles		33,00 \$
● Filet mignon sauce à la bière noire et érable		33,00 \$
● Carré d'agneau aux olives Kalamata et romarin		33,00 \$
● Pavé de cerf rouge aux abricots, romarin et Armagnac		33,00 \$
● Pâté chinois au canard confit		33,00 \$
● Langouste aux pampelousses et gratiné à la mousse de chèvre		33,00 \$



commande 10 pers minimum -
De 2 a 6 services incluant 1 plats principal/pers

Légende

Livraison



froid



chaud

Montage sur place



froid



chaud

Cuisinier pour préparation,
montage et service sur place

froid



chaud

Réchauffé sur place

5^e Service - FROMAGES

	Type et service	Prix/pers
● Gouda fumé		4,00 \$
● Cheddar		4,00 \$
● Emmental		4,00 \$
● Fromages québécois sur demande Présentation sur plateau disponible		7,00 \$ 3,00 \$

6^e Service - DESSERTS

	Type et service	Prix/pers
● Trilogie de macarons		4,50 \$
● Gâteau carottes et mascarpone		5,00 \$
● Truffles au chocolat saveur du jour (x4)		6,00 \$
● Gâteau polenta et orange		6,00 \$
● Caramels à la fleur de sel, parfum de vanille et pacanes rôties (x3)		6,00 \$
● Pudding chômeur au caramel de whiskey		7,00 \$
● Mousse choco aromatisée au Grand Marnier		7,00 \$
● Tiramisu amaretto		7,00 \$
● Brownies aux pistaches et coulis de chocolat noir		8,00 \$
● Trio de minis: key lime, tarte choco et crème brûlée		8,00 \$

COMMANDEZ

www.nanatraiteur.com 514-270-8883
info@nanatraiteur.com 209 Notre-Dame Ouest