

































FARCIS OU ENROULÉS

	Type et service	Prix/pers
● Concombre farci aux crevettes nordiques et mayonnaise maison épicée		1,50 \$
● Asperge au prosciutto séché et parmesan		2,00 \$
● Roulé de courgettes grillées au chèvre frais		2,00 \$
● Roulade de légumes de saison au fromage à la crème et pesto		2,00 \$
● Roulade de volaille farcie aux canneberges et roquefort		3,00 \$
● Aumônière d'escargot de Bourgogne à l'estragon		3,50 \$
● Concombre farci au céviche de thon au sésame		3,00 \$
● Samossa de jarret d'agneau avec chutney de pommes au calvados		3,50 \$
● Enroulé de cerf braisé		3,50 \$

SUR PIC

	Type et service	Prix/pers
● Tataki de boeuf au chimichurri		2,00 \$
● Porc avec zeste d'orange, miel et ail		2,50 \$
● Satay de poulet aux arachides		2,50 \$
● Crevette laquée au caramel de mangue		2,50 \$
● Brochette de bœuf épicé au cari rouge, citronnelle et zeste de citron		2,50 \$
● Bonbons de saumon au sirop d'érable		3,00 \$
● Escargot enroulé de bacon sur brochette avec vinaigrette à l'ail		3,00 \$
● Mi-cuit de thon, sauce au cari vert et légumes grillés		3,00 \$
● Saumon en croûte de sésame et sirop d'érable		3,00 \$
● Truite marinée au Jack Daniel's et miel, émulsion de pommes		3,00 \$
● Aiguillette de canard, aigre doux et ananas grillés		3,25 \$
● Tataki de cerf Marsala et bleuets		4,00 \$

NOS SHOOTERS

	Type et service	Prix/pers
● Soupe de fraises, poivre rose et basilic frais		1,50 \$
● Granité de cidre de Pinnacle		1,50 \$
● Granité de melon et cantaloup		1,50 \$
● Granité de porto		1,50 \$
● Velouté de carottes et gingembre, crème à la muscade de grenade		2,00 \$
● Duo de gaspacho tomate et mangue		2,50 \$
● Soupe de concombre à l'aneth et crème sûre		2,50 \$
● Velouté de courgette, chantilly aux citrons		2,50 \$
● Velouté de champignons à la truffe		3,00 \$
● Huître du moment		3,50 \$
● Huître concombre, pommes vertes et mousseux		4,00 \$

Légende

Livraison



froid

Montage sur place



froid



chaud

Cuisinier pour préparation, montage et service sur place



froid



chaud

Réchauffé sur place



Livraison



froid



chaud

Montage sur place



froid



chaud

Cuisinier pour préparation, montage et service sur place



froid



chaud

Réchauffé sur place



NOS MINIS

	Type et service	Prix/pers
● Mini quiche végété		1,50 \$
● Mini quiche au crabe		1,50 \$
● Mini quiche au chorizos		1,50 \$
● Mini muffin légumes et parmesan		2,00 \$
● Mini muffin pancetta et cheddar		2,00 \$
● Mini burger croquette de saumon, crème sure à l'aneth et citron		4,00 \$
● Mini burger de boeuf, confiture d'oignons au cognac		4,00 \$
● Mini burger d'agneau style kefta		4,00 \$
● Mini cassolette aux champignons sauvages et oeuf de caille		4,00 \$

NOS TREMPÉS

	Type et service	Prix/pers
● Trempette d'artichauts aux 4 fromages		1,50 \$
● Accras de morue sauce tomate et ail		2,00 \$
● Bouchée de poulet à la coriandre		2,00 \$
● Mini kefta d'agneau avec yogourt à la menthe		2,00 \$
● Mouhamara (purée de poivrons rouges grillés, noix de pain et cumin), servi sur pita au zaatar		2,00 \$
● Tapenade d'olives noire, câpres, citron et fromage de chèvre servi sur pain aux noix		2,00 \$
● Crevettes grillées et guacamole		2,50 \$
● Dumpling au boeuf teriyaki		2,50 \$
● Rouleaux impériaux sauces asiatiques		2,50 \$










NOS VERRINES

	Type et service	Prix/pers
● Mousse de feta, tartare de tomates et huile de Kalamata		3,00 \$
● Tiramisu de tomates confites sur lit de roquette		3,00 \$
● Duo de saumon, crème fouettée à la ciboulette		3,00 \$
● Mousse de foie de volaille au Pineau des Charentes et pain de campagne		3,00 \$
● Caponata de légumes sur chèvre frais		3,00 \$
● Caviar de courgettes, crème parmesan et chips de carotte		3,00 \$
● Crevettes au caramel de mangue, avocat et pamplemousse		4,00 \$
● Pana cotta de foie gras, chutney de figues, tuiles au calvados		5,00 \$














NOS VERRINES SUCRÉES

	Type et service	Prix/pers
● Compotée d'ananas à la vanille de Madagascar et mousse coco		3,00 \$
● Mousse choco et éclat de pistaches		3,00 \$
● Verrine aux trois chocolats et tuile de noisettes		3,00 \$
● Tiramisu à la poire et éclat d'amandes caramélisées		3,00 \$
● Trifle aux fruits rouges (mascarpone et crème fouettée)		4,00 \$
● Flan aux fruits exotiques		5,00 \$










NOS VÉGÉS ET FROMAGÉS

	Type et service	Prix/pers
● Bruschetta de tomates sur croûtons		1,50 \$
● Tartare de concombre aux fines herbes		1,50 \$
● Rouleau de printemps à la mangue		2,00 \$
● Croustillant d'Oka et chutney de pommes		2,00 \$
● Feuilleté de chèvre aux tomates confites et olives		2,00 \$
● Caviar d'aubergines, yogourt à la menthe et pain pita		2,00 \$
● Tartare de légumes à l'huile de truffes		2,00 \$
● Croustillant de gouda fumé et canneberges		2,00 \$
● Mousse d'avocats et caramel de sucre d'oranges		2,00 \$

NOS FINES BOUCHES FROIDES

	Type et service	Prix/pers
● Tartare de bœuf épicé		2,00 \$
● Céviché de saumon à la mangue épicée		2,50 \$
● Céviché mixte de pétoncles, saumon et crevettes au maïs		2,50 \$
● Maki aux deux saumons		2,50 \$
● Carpaccio de bœuf et parmesan reggiano		2,50 \$
● Perle de melon caramélisée en croûte de prosciutto		3,00 \$
● Céviché de thon au sésame sur wakame et tobiko rouge		3,00 \$
● Tartare de pétoncles, croustillant de bacon et sirop d'érable		3,00 \$
● Tartare de cerf, noisettes et huile de truffe		3,00 \$
● Brandade de morue à la tomate confite		3,50 \$
● Mousse de foie gras et confit d'oignons		3,50 \$
● Tartare de canard avec mayonnaise foie gras		3,50 \$
● Foie gras torchon au cognac et compote de figues au porto		5,00 \$

NOS FINES BOUCHES CHAUDES

	Type et service	Prix/pers
● Dattes farcies au fromage bleu et magret de canard séché		2,50 \$
● Beignet au maïs, crème sure, bacon et salsa		2,50 \$
● Mini vol au vent aux champignons sauvages		3,00 \$
● 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 \$
● Mille-feuille de saumon fumé et mozzarella		3,50 \$
● Enroulé de vivaneau aux courgettes farcies aux tomates séchées		3,50 \$
● Petit chou farci au foie gras		4,00 \$
● Pétoncle en baluchon de bok choy, sauce au thé vert, citronnelle et chorizos		4,00 \$

Légende

Livraison



froid

Montage sur place



chaud



froid



chaud

Cuisinier pour préparation, montage et service sur place



froid



chaud

Réchauffé sur place



Livraison



froid



chaud

Montage sur place



froid



chaud

Cuisinier pour préparation, montage et service sur place



froid



chaud

Réchauffé sur place



NOS FINES BOUCHE SUCRÉES

	Type et service	Prix/pers
● Truffe au chocolat saveur du jour		1,50 \$
● Mini tarte choco		1,50 \$
● Macarons		1,50 \$
● Mini choux à la crème chantilly		1,50 \$
● Gâteau aux carottes et mascarpone		1,50 \$
● Gateau polenta et orange		1,50 \$
● Brochette de fruits avec chocolat noir		2,00 \$
● Mini tarte key lime		2,00 \$
● Mini mousse choco		2,00 \$
● Mini crème brûlée selon l'humeur du chef		2,50 \$
● Caramel à la fleur de sel, parfum de vanille et pacanes rôties		2,50 \$
● Brownies aux pistaches		2,50 \$

COMMANDEZ

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