



Buffet Chaud

Minimum 10 personnes

Le Cannelier

14.75\$ /pers.

- 1 choix de salade
- 1 choix de plat principal
- 1 choix d'accompagnement/féculent
- 1 choix de dessert

L'Hibiscus

17.75\$ /pers.

- 1 choix d'entrée ou de bouchée
- 1 choix de salade
- 1 choix de plat principal
- 1 choix d'accompagnement/féculent
- 1 choix de dessert

Le Limetier

20.75\$ /pers.

- 1 choix d'entrée ou de bouchée
- 2 choix de salades
- 2 choix de plats principaux
- 2 choix d'accompagnements/féculents
- 1 choix de dessert

Dégustation

25\$ par personne

Taxes, location d'équipements et service en sus

4800, rue de Charlevoix Montréal-Nord (Québec) H1H 1V4
514.800.2540 / 514.508.4844 / info@casserolekreole.com

Choix d'Entrées et de Bouchées

1. Boulettes gourmandes
(Petites boulettes de viande, sauce poivrons rouges et tomates)
2. Aumônières de bœuf au parfum de curry
(Crêpe farcie de viande hachée aromatisée d'épices de curry)
3. Chiquetaille de morue sur biscotti
(Emiettée de morue assaisonnée et trempée dans sa vinaigrette, poivrons, oignons, piments forts)
4. Minis pâtés haïtiens
(Pâte feuilletée fourrée au bœuf ou à la morue)
5. Marinades Kréoles
(Petits beignets frits épicés)
6. Velouté de giraumon
(Crème de courge)
7. Bouchée de polenta au hareng fumé et avocat
8. Bruschetta à la mangue et aux tomates
9. Crevettes panées au cari et à la noix de coco

Choix de Salades

1. Tourbillon de fruits exotiques et vinaigrette aux tomates séchées*selon la saison
(Amalgame de laitues, concombres, tomates, fraises, papaye, ananas, mangues)
2. Salade rafraichissante de légumineuses aux fèves rouges
(Mélanges d'haricots rouges, pois chiches, poivrons, oignons)
3. Salade colorée du pays
(Grosses brunoises de betteraves, patates et carottes, pois verts, maïs, mayonnaise)
4. Duo de fruits exotiques et de concombres aux fines herbes
(Concombres, papaye et mangues coupés en dés aromatisés de fines herbes)
5. Salade ensoleillée
(Carottes aux amandes grillées et raisins secs)
6. Salade de pommes de terre crémeuse épicées
(Pommes de terre et fines herbes)
7. Salade de papaye
(Cubes de papaye, concombres, coriande)

Choix d'Accompagnements

1. Gratin de christophine
(Purée de christophine gratiné au fromage gruyère)
2. Sélection de légumes saisonniers
3. Haricots sautés aux amandes
4. Lanières d'aubergines grillées

Choix de Féculents

1. Soufflé de maïs
(Onctueux mélange de maïs, sauce béchamel et fromage)
2. Riz national
(Riz aux haricots)
3. Riz djon djon
(Riz aux champignons séchés mélangé aux poix de lima)
4. Riz au curry
(Riz à la macédoine au parfum de curry)
5. Gratiné de pâtes à la mode de chez nous
(Penne gratiné au fromage mozzarella et sauce béchamel)
6. Rondelles de bananes
(Bananes plantains mûres frites)

Choix de Plats principaux

1. Côtelettes de porc calypso
(Porc grillées sur le grill, lime et piment jalapeno)
2. Ragoût de bœuf au colombo*
*(Mélange d'épices : coriandre, de curcuma, de cumin, de moutarde, de girofle, de funugrec et de poivre)
3. Griot
(Morceaux de porc grillés au four)
4. Jambon des îles
5. Cabri (extra de 3\$)
(Steak de chèvre mariné accompagné d'une sauce)
6. Poulet du cap
(Poulet aux noix d'acajou et sa réduction de sauce)



Choix de Plats principaux (suite)

7. Cailles grillées style cajun
(Cailles sur le grill, sauce à la citronnelle)
8. Poulet jerk
(Cuisses de poulet marinées tendrement à la façon jamaïcaine **très épicé)
9. Poulet des îles
(Hauts de cuisses de poulet aux ananas et curry)
10. Casserole de dinde créole accompagnée de sa sauce
(Hauts de cuisse de dinde braisés)

Poissons et fruits de mer

11. Filets de tilapia grillé sauce au gingembre
12. Fricassé de lambi (extra 3\$)
13. Paella Créole
(Casserole de riz aux fruits de mer: pétoncles, crevettes, calmars, moules)
14. Sauté aux fruits de mer (extra de 3\$)
(Lait de coco, persil et coriande)

Choix de Desserts

1. Gâteau rhum et raisins
2. Gâteau au fromage à la mangue, coulis à l'orange vanillé
3. Avalanche de fruits frais (selon la saison)
4. Gâteau renversé aux ananas
5. Gâteau à la goyave
6. Assortiment de mini-pâtisseries

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Allergies

Veillez nous aviser si vous ou l'un de vos invités souffre d'allergies, de cette façon, nous pourrions prendre les précautions nécessaires lors de la préparation de nos mets.

Pour les menus buffet chaud- AVEC SERVICE

Frais pour le personnel de service :
25\$/h (Chefs et serveurs)
Minimum de 3 h de service sur les lieux

Pour les menus buffet chaud- SANS SERVICE (avec option installation des équipements)

Les frais de déplacement sont de 100\$
(Ce prix inclut l'installation des réchauds, le démontage et la cueillette le lendemain de votre événement).

Livraison

Commandez en ligne, par téléphone, par courriel et profitez de notre service de livraison:

Montréal-Nord(Gratuit)
Montréal-Est (15\$)
Montréal Centre-Ville / Laval-Rive-Nord (25\$)
En dehors de Montréal (35\$)

Cueillette en boutique

Commandez en ligne, par téléphone, par courriel et récupérez votre commande en boutique.
Du mardi au samedi de 11h00 à 17h00
(4800, rue de Charleroi, Montréal-Nord, H1H 1V4)
514-508-4844 ou 514-800-2540

Service Chefs à domicile

Chefs : 35\$/h
Serveurs : 25\$/h
Minimum 3 heures de service

Location de salle

Salle et cuisine : 150\$+taxes
Avec forfait cocktail : 75\$+taxes
La location comprend un bloc de 4h
25\$/h plus taxes pour les heures additionnelles
Capacité maximale de personnes debout : jusqu'à 30 personnes
Capacité maximale assise : 20 personnes

Délais requis pour passer vos commandes

Un délai de 48h à est requis pour toutes les commandes de boîtes à lunch et de mets préparés

Location de vaisselle

Vaisselle et couverts véritables (prix sur demande)

Pour commander

4800, rue De Charleroi
Montréal-Nord, (Qc)
H1H 1V4

(514)508-4844
(514)800-2540

info@casserolekreole.com
www.casserolekreole.com