

FESTIN HIVERNAL

POUR LE TEMPS DES FÊTES !



 **BOUCHÉES DE FROMAGE DE CHÈVRE**
 ROMARIN, CANNEBERGES, NOIX, BRETZEL

CROSTINI DE TARTARE DE BOEUF & BOURSIN
STYLE FRANÇAIS, SUR CROUTON DE PAIN AU LEVAIN

 **NOS FAMEUSES PATATES GRELOTS**
 AU GRAS DE CANARD, MAYO FUMÉE À L'ÉRABLE

 **CÔTELETTES D'AGNEAU**
CHIMICHURRI AUX BAIES D'ARGOUSIER

**Alternatives
Possibles**



*frais applicables

CE MENU A ÉTÉ
CONÇU POUR
CONSTITUER UN REPAS
COMPLET. VOUS
N'AUREZ PLUS FAIM À
LA FIN DE VOTRE
SOIRÉE

SALADE DU VERGER À LA COURGE BUTTERNUT 
POMMES, VINAIGRETTE AU CIDRE DE GLACE 

TOURTE CRÉMEUSE AU POULET
CHAMPIGNONS, POIREAUX, ET VIN BLANC

AJOUTEZ DES SAUCISSES ENROBÉES DE BACON 
CARAMÉLISÉES, KETCHUP MAISON + 6\$ PAR PERSONNE

DESSERT : CROUSTADE AUX POMMES 
SUCRE À LA CRÈME, CHANTILLY + 6\$ PAR PERSONNE 

**VOIR NOS
FORMULES**



VOUS AIMERIEZ
CRÉER VOTRE
MENU IDÉAL?



POUR UN VOYAGE CULINAIRE À VOTRE IMAGE
COMBINEZ VOS 6 BOUCHÉES PRÉFÉRÉES PARMİ TOUS NOS
MENUS ET CRÉEZ LE VÔTRE AVEC LA FORMULE DE VOTRE
CHOIX

+ 60\$
PAR GROUPE

FORMULES

À TABLE



**IDÉAL POUR UN ÉVÈNEMENT
RASSEMBLEUR**
VOS INVITÉS SONT ASSIS À
TABLE ET SONT AMENÉS À
PARTAGER LES PLATS DÉPOSÉS
EN MILIEU DE TABLE SOUS
FORME DE TAPAS



INCLUT 2 BOUCHÉES
DE CHAQUE PLAT
PAR PERSONNE,
**POUR UN REPAS
COMPLET**

PRIX PAR PERSONNE

8 - 10	100\$
11 - 15	90\$
16 - 25	80\$
26 +	70\$

PRIX PAR PERSONNE

12 - 20	60\$
21 - 40	50\$
40 - 60	40\$



INCLUT 1 BOUCHÉE DE
CHAQUE PLAT PAR
PERSONNE, **POUR UN
APÉRO GOURMAND**

IDÉAL POUR LES 5 À 7
VOS INVITÉS DÉGUSTENT
DEBOUTS NOS DÉLICIEUSES
BOUCHÉES SERVIES SUR
DES PLATEAUX PAR NOTRE
ÉQUIPE

COCKTAIL



BUFFET



**IDÉAL POUR LES
GROUPE ET LES FÊTES**
VOS INVITÉS SE SERVENT
EUX-MÊME À UNE
MAGNIFIQUE TABLE
GARNIE DE NOS PLATS



INCLUT 2 BOUCHÉES
DE CHAQUE PLAT
PAR PERSONNE,
**POUR UN REPAS
COMPLET**

PRIX PAR GROUPE

15 - 20	985\$
21 - 30	1160\$
31 - 40	1450\$
41 - 50	1600\$

VOIR LES EXTRAS



EXTRAS



AJOUTEZ UN PLAT

+ 6\$

PAR PERSONNE



ÉPARGNEZ

15%

EN OPTANT POUR LA
LIVRAISON
(JUSQU'À 30KM)



ACCORDS
METS-VIN

+ 40\$

PAR GROUPE

RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

- Les tarifs incluent le service de chef à domicile ainsi que les coûts reliés à l'achat et la préparation de la nourriture. Nous fournissons également tout l'équipement culinaire nécessaire. Le rangement et le nettoyage font également partie du service.
- Nous ne fournissons pas la verrerie, les couverts, les ustensiles et les serviettes à mains.
- Un frais de 3\$ par bouchée s'applique pour tout accommodement alimentaire (sans gluten, vegan, sans lactose etc.)
- Toute allergie doit nous être répertoriée avant votre service. Nous ne sommes pas responsables de toute allergie non répertoriée.
- Nous ne nous occupons pas du service de l'alcool et de monter votre table en cas de repas autre qu'un service buffet.
- Les taxes et le pourboire ne sont pas inclus. Le pourboire est à votre discrétion.
- Les invités doivent manger les mêmes plats. En cas d'exception, il nous fait plaisir d'accommoder nos clients le plus possible.
- Un dépôt non remboursable de 100\$ est exigé au moment de la réservation. Par la suite, 50% par virement sera exigé minimum 10 jours à l'avance ou un frais de 20\$ par jour additionnel s'ajoutera à votre facture. Le second versement sera envoyé le jour même de l'évènement suivant la fin du service. Nous n'acceptons pas les paiements individuels. Un paiement unique par groupe est accepté.
- Si vous avez un espace de stationnement, nous laisser un espace près de la porte d'entrée est également d'une grande aide.
- Un frais de 1\$ par km sera chargé aux clients résidants à plus de 30km de l'épicentre de Montréal.
- Il est possible que Nomade Cuisine puisse prendre des photos et vidéos de votre évènement à des fins promotionnelles seulement. Veuillez communiquer avec nous dans le cas d'un avis contraire

Pour plus de renseignements, vous êtes les bienvenus de consulter notre foire aux questions ou de communiquer avec nous.

Au plaisir de faire voyager vos papilles !



NOMADE CUISINE