Nicky
Traiteur

Le Mathilde

froid

BUFFET FROID

Le Mathilde

BUFFET FROID

Inclus : couverts jetables
Minimum 10 personnes

FORMULES MATHILDE FROID

MATHILDE FROID 1 — 9.50$/pers.

2 choix de salades* (*salades classiques)
2 choix de sandwichs* (*sandwichs classiques)
1 dessert au choix

MATHILDE FROID 2 — 13.50$/pers.

2 choix de salades
2 choix de sandwichs gourmets
1 dessert au choix

MATHILDE FROID 3 — 16.75$/pers.

1 apéro au choix
2 choix de salades
2 choix de sandwichs
1 dessert au choix

MATHILDE FROID 4 — 18.50$/pers.

1 apéro au choix
2 choix de salades
6 choix de sushis *(4 makis dont 1 végé + 2 hosomakis dont 1 végé)*
1 dessert au choix

MATHILDE FROID 5 — 19.95$/pers.

1 apéro au choix
1 choix de sushi (maki protéiné ou végé)
2 choix de salades
2 choix de sandwichs
2 choix de desserts

Agrémentez votre buffet avec nos délicieux plateaux (Voir 'LE GAËL').

Facilitez le service de vos repas en faisant appel à un ou plusieurs :
Serveur/euse : 20$/h (min 3h)
Cuisinier : 25$/h (min 3h)

Frais de livraison : 15$
Frais de prêt d'équipement : 15$
Breuvages (café, jus, liqueur, eau minérale, bouteille d'eau) : 1.95$/pers.
Agrémentez votre événement avec un service d'alcool. Informez-vous!

Le Mathilde

NOTRE SÉLECTION FROIDE

APÉRO

Fromages

- Cubes de fromage avec raisins & craquelins
  > *Fromage cheddar, fromage suisse et gouda*
- Fromages fins avec raisins & craquelins — extra 3.25$/pers.
  > *Brie, fromage bleu, fromage de chèvre et cheddar vieilli*

♥ *Lollipop de raisin, crémeux de fromage* et pistache*
**Fromage à la crème seul ou mélangé avec du fromage de chèvre*
> *Possibilité de créer un bar à lollipops. Informez-vous* !

Crudités / trempette

- Assortiment de crudité & trempettes maison
  > Carotte, céleri, concombre, tomate cerise, poivron rouge et autres légumes du moment.
  > Deux trempettes maison au choix : fines herbes, pesto, à l'italienne, ranch, cari-miel, tomate séchée.

Touche mexicaine : Nachos et salsa

♥ Croustilles de maïs et trempette mexicaine étagée (guacamole, crème sûre, salsa et fromage).

Mimosa

- Œuf Mimosa : saveurs classiques, ou saveurs en accord avec la thématique de votre buffet

De la mer

♥ Tranches de saumon fumé maison au bois d'érable servies avec câpres et oignons rouges — extra 0.50$/pers.
♥ Crevettes cocktail servies avec sauce du chef — extra 0.50$/pers.

Charcuteries

- Assortiment de charcuteries & fromage
  > Salami, pepperoni, jambon et cubes de fromage cheddar
- Assortiment de charcuteries & cornichons — extra 1.00$/pers.
  > Viandes froides (jambon deux sortes, terrine, et saucisson), cornichon mariné et confiture de saison

♥ Coup de cœur

Le Mathilde

NOTRE SÉLECTION FROIDE

SALADES

Salades classiques

- Salade macaroni végétarienne
- ❤ Salade Red Velvet : betterave, pomme et canneberge
- Salade crémeuse : chou et carotte
- Salade traditionnelle vinaigrée : chou et carotte
- Salade de carotte
- Salade de couscous classique : tomate, concombre, pois chiches et persil
- Salade de pommes de terre classique

Salades de spécialité

- Salade 'macaroni tout garni' : légumes, jambon et œuf dur
- Salade de pâtes au pesto et bocconcini
- ❤ Salade de fusili à la grecque
- ❤ Salade de nouilles asiatique signée Nicky : poulet, asperge et poivron rouge
- Salade de pâtes aux crevettes, mangue, câpre et oignon rouge
- ❤ Salade de couscous fruitée : fruits séchés (ananas, abricot, mangue et canneberge) et agrumes
- Salade César
- ❤ Salade mesclun fruitée signée Nicky, vinaigrette au sésame maison
- Salade épinard et fraise
- ❤ Salade d'Amour : épinard, riz, noix de cajou avec vinaigrette asiatique

SANDWICHS

Sandwichs classiques

- Sandwich ou croissant au jambon
- Sandwich aux poulet
- Sandwich aux œufs

Sandwichs gourmets

- Ciabatta au poulet
- ❤ Ciabatta au rôti de bœuf
- ❤ Bagel au saumon fumé maison au bois d'érable
- Sous-marin aux 3 viandes
- Wrap au poulet César
- Wrap de viande fumé style 'Smoked Meat'
- ❤ Wrap végétarien

❤ Coup de cœur

Le Mathilde

NOTRE SÉLECTION FROIDE

SUSHIS

Makis protéinés

- Saumon et fruits
- ♥ Crabe épicé
- Crevette tempura
- Thon tempura
- ♥ Saumon fumé maison
- Poulet mariné

Makis végétariens

- Maki végétarien classique
- ♥ Maki végétarien de luxe

extra 0.75$/pers.

Hosomakis protéinés

- Crevette
- Saumon / saumon épicé
- ♥ Thon / thon épicé
- Goberge

Hosomakis végétariens

- Concombre
- Carotte
- Avocat
- ♥ Fraise & fromage à la crème
- Poire & fromage à la crème

DESSERTS

- ♥ Brownie gourmand
- Profiterole à l'érable
- Mini cupcake signé Julie*
- Carré de gâteau aux saveurs du moment
  Exemples : chocolat, fraise, érable... Informez-vous des saveurs du moment.
- Panna cotta au lait de coco et confit de mangue
- ♥ Boule santé aux dattes signée Julie* aux saveurs du moment
  Exemples : choco-noisette, café, érable, thé matcha... Informez-vous !

**Nos produits signés Julie sont faits à base de farine de blé entier, de purée de dattes (sans sucre ajouté), de gras naturel et sans œufs*

♥ Coup de cœur