

**CONSULTÉ NOTRE MENU COMPLET:**

AU FORMAT ACROBAT



**Et compléter notre formulaire Vous pouvez, à votre convenance:**

Imprimer et remplir puis faxez le au **514-439-8853** ou tout simplement nous appeler au **514-270-8883**

\* Prise de commandes générales du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00  
\* ANNULATION : toute annulation ou changement doit être notifié dans un délai de 48 heures précédant la date de livraison. Un préposé vous contactera dans les 24 h pour confirmer votre commande. Les bureaux de commandes sont fermés les samedis et dimanches. Nana Traiteur se réserve le droit de modifier en tout temps prix & produits et ce, sans préavis.

DATE \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Résponsable : \_\_\_\_\_

Entreprise : \_\_\_\_\_

Adresse livraison : \_\_\_\_\_  
(si différente)

Adresse facturation: \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_

Courriel : \_\_\_\_\_

Date de l'événement: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Nombre d'invités: \_\_\_\_\_

Heure de livraison : \_\_\_\_\_

Allergies  OUI  NON

Spécifiez si OUI : \_\_\_\_\_

Comment avez vous entendue parler de nous :

Internet  Publicité  Relation

**COMMANDER\***

au 514-270-8883

ou sur [info@nanatraiteur.com](mailto:info@nanatraiteur.com)

\* du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00

211 Notre-Dame Oues  
[www.nanatraiteur.com](http://www.nanatraiteur.com)

## BOÎTE À LUNCH

en référence p.1 du menu

### Livraison disponible

pour commande de 8 boîtes à lunch min.



### Parmi notre sélection, choisissez :

Votre Sandwich:

- 1 Végétarien 5,50\$ X \_\_\_\_\_
  - 2 Jambon fumé à l'ancienne 6\$ X \_\_\_\_\_
  - 3 Le Sandwich du chef 6\$ X \_\_\_\_\_
  - 4 Rôti de boeuf piqué à l'ail 6\$ X \_\_\_\_\_
  - 5 Wrap salade de thon 6,50\$ X \_\_\_\_\_
  - 6 Rôti de porc en croûte de moutarde 7\$ X \_\_\_\_\_
  - 7 Poulet grillé 7,50\$ X \_\_\_\_\_
- ou salade repas:
- 1 Salade de légumes grillés et pesto 10\$ X \_\_\_\_\_
  - 2 Salade aux noix de pécan et petits fruits 11\$ X \_\_\_\_\_  
Ajoutez de l'effiloché de canard 7\$ X \_\_\_\_\_
  - 3 Salade asiatique 12\$ X \_\_\_\_\_
  - 4 Salade César avec poulet grillé 13\$ X \_\_\_\_\_
  - 5 Salade au saumon grillé avec poivre rose 14\$ X \_\_\_\_\_

### Ajoutez votre accompagnement :

SALADE:

- |  |                |
|--|----------------|
|  | Qté.           |
| 1 Jardinière                               | 3\$ X _____    |
| 2 Bébés épinards, chorizos et cheddar fort | 3\$ X _____    |
| 3 Noix de pécan et petits fruits           | 3,50\$ X _____ |
| 4 Orzo et légumes grillés                  | 4\$ X _____    |
| 5 Méditerranéenne                          | 4,50\$ X _____ |
| 6 Thaï                                     | 4\$ X _____    |
| 7 Tomates cerises                          | 4\$ X _____    |
| 8 Gaspacho                                 | 3,50\$ X _____ |

OU À CÔTÉ:

- |  |                |
|--|----------------|
|  | Qté.           |
| 1 Fruits à l'unité   | 1\$ X _____    |
| <input type="radio"/> A Pomme <input type="radio"/> B banane <input type="radio"/> C orange                                    |                |
| 2 Brochette de fruits de saison  | 2\$ X _____    |
| 3 Crudités et trempette  | 3,75\$ X _____ |
| 4 Fromage au choix et pain aux noix  | 3,75\$ X _____ |
| <input type="radio"/> A Brie <input type="radio"/> B Gouda <input type="radio"/> C Cheddar fort <input type="radio"/> D Chèvre |                |
| 5 Pita au Zataar et houmous  | 4\$ X _____    |
| 6 Chips de plantain et salsa de tomate   | 4\$ X _____    |

### Compléter par

un DESSERT :

- |                       |             |                       |                |
|-----------------------|-------------|-----------------------|----------------|
|                       | Qté         |                       | Qté            |
| 1 Salade de fruits    | 3\$ X _____ | 1 Liqueur 33cl        | 1,75\$ X _____ |
| 2 Mini key lime       | 3\$ X _____ | 2 Eau naturelle 50cl  | 1,75\$ X _____ |
| 3 Barre tendre maison | 3\$ X _____ | 3 Eau gazeifiée 33cl  | 1,75\$ X _____ |
| 4 Mini tarte choco    | 3\$ X _____ | 4 Jus de légumes 33cl | 2\$ X _____    |
| 5 Macaron             | 3\$ X _____ | 5 jus de fruits 33cl  | 2\$ X _____    |
| 6 Verrine du moment   | 3\$ X _____ |                       |                |

**COMBO Breuvage + Dessert pour 4\$ de plus**  
disponible à l'achat d'une boîte à Lunch

## BOÎTE À LUNCH DE LA SEMAINE

Sandwich du Chef  
+ Salade du moment | **12\$**  
+ Dessert + Breuvage

X \_\_\_\_\_

### PARTAGEZ

## NOS PLATEAUX GOURMANDS

en référence p.13 et 14 du menu

**60\$**  
/demi plateau  
**100\$**  
/GRAND plateau

### PLATEAU DÉJEUNER

60\$  100\$

Nos minis: Croissant, Chocolatine, Strudel, Muffin.  
Avec un amalgame de fruits

### PLATEAU NANA

60\$  100\$

Idéal pour 10 pers: Houmous, Salsa et chips de plantain, Olives, datte farcie au fromage bleu, Bonbons de saumon, Assortiment de charcuteries, Trempette d'artichaud et chips de tarot

### PLATEAU DE SALADES

60\$  100\$

Sélection de 3 salades parmi la liste ci-dessous

- A Jardinière
- B Noix de pécan et petits fruits
- C Bébés épinards, chorizos et cheddar fort
- D Orzo et légumes grillés
- E Thaï
- F Méditerranéenne
- G Tomates-cerises

### PLATEAU DE SANDWICHES

60\$  100\$

Sélection de 3 sandwichs parmi la liste ci-dessous / 15 sandwichs par plateau

- A Végétarien
- B Jambon fumé à l'ancienne
- C Le Sandwich du Chef
- D Rôti de Boeuf piqué à l'ail
- E Wrap salade de thon

### PLATEAU DE CHARCUTERIES

60\$  100\$

Prosciutto, Jambon à l'ancienne, Poitrine de dinde, Calabrese, Rôti de boeuf et ses accompagnements

### PLATEAU DE MINI-QUICHES

60\$  100\$

Nos mini quiches: Au chorizo, crabe, végé ou du jour, 10 unités de chaque

### PLATEAU DE TARTARES

60\$  100\$

Nos tartares: Boeuf épicé, avocat & crabe, saumon à la pomme verte et cidre tranquille, canard au foie gras ou tartare du moment et ses accompagnements

### PLATEAU CANAPÉS

60\$  100\$

Choix de canapés "simples et bons"

### PLATEAU DE FROMAGES

60\$  100\$

Fromage "régulier", fromage et charcuterie "premium" ou "Haut de gamme québécois".

### PLATEAU DE DESSERTS

60\$  100\$

# FORMULAIRE DE COMMANDE

consulter nos menus complet sur notre site web pour la référence des pages

*Nana*  
TRAITEUR  
par L'Assommoir

## MENU SUPRÊME BBQ

en référence p.2 du menu

Prix par personne

- LE PARFAIT CLASSIQUE** 27\$  
1 sandwich ou 1 burger par personne et accompagnements
- L'EMBROCHÉ** 35\$  
3 styles de brochettes et 2 salades Nana au choix dans la sélection (2 brochettes par personne) et accompagnements
- DÉLICE BBQ** 40\$  
quart poulet, demi bavette et demi côte par personne
- LE FESTIN CARNIVORE** 45\$  
3 pièces et 2 salades Nana au choix (300g par personne) et accompagnements. Pour les groupes de 20 personnes et plus

## LES COCKTAILS 5À7

Minimum de 10 personnes\*

en référence p.3 du menu

Prix par personne

- L'IMPÉRATIF** 15\$  
7 canapés/personne
- LE CHIC ET ÉCLATÉ** 35\$  
10 canapés/personne
- DÉLICE BBQ** 25\$  
quart poulet, demi bavette et demi côte par personne et accompagnements
- LE PETIT VELOUR** 22\$  
7 canapés/personne
- LE MOMENT SEXY** 30\$  
9 canapés/personne

## LES COCKTAILS DE BIENVENUE

Minimum de 15 personnes\*

en référence p.4 du menu

Prix par personne

- LE SIMPLE ET FRAIS** 8\$  
4 canapés/personne
- LE TOUT EN SAVEUR** 12\$  
4 canapés/personne
- LE JUSTE PARFAIT** 15\$  
5 canapés/personne
- LE PETIT PLUS** 18\$  
5 canapés/personne
- LE PAROXYSMÉ** 18\$  
5 canapés/personne

## LES COCKTAILS REPAS

Minimum de 8 personnes\*

en référence p.5 du menu

Prix par personne

- LE LIVRÉ ET À SERVIR** 28\$  
12 canapés/personne
- LE CHAUD ET FROID À SERVIR** 35\$  
14 canapés/personne
- LE PASSE-PARTOUT** 40\$  
15 canapés/personne
- LA CARESSE** 50\$  
15 canapés/personne
- LE RAFFINÉ** 60\$  
17 canapés/personne

## CANAPÉS

en référence p.10, 11 et 12 du menu

### FARCIS OU ENROULÉS

- 1 Concombre farci aux crevettes nordiques et mayonnaise maison épicée
- 2 Asperge au prosciutto séché et parmesan
- 3 Roulade de légumes de saison au fromage à la crème et pesto
- 4 Roulé de courgettes grillées au chèvre frais
- 5 Aumônière d'escargot de Bourgogne à l'estragon
- 6 Concombre farci au céviche de thon au sésame
- 7 Samossa de jarret d'agneau avec chutney de pommes au calvados
- 8 Enroulé de cerf braisé

### SUR PIC

- 1 Tataki de boeuf au chimichurri
- 2 Porc avec zeste d'orange, miel et ail
- 3 Satay de poulet aux arachides
- 4 Brochette de bœuf épicé au cari rouge, citronnelle et zeste de citron
- 5 Crevette laquée au caramel de mangue
- 6 Bonbons de saumon au sirop d'érable
- 7 Escargot enroulé de bacon sur brochette avec vinaigrette à l'ail
- 8 Mi-cuit de thon, sauce au cari vert et légumes grillés
- 9 Saumon en croûte de sésame et sirop d'érable
- 10 Truite marinée au Jack Daniel's et miel, émulsion de pommes
- 11 Aiguillette de canard, aigre doux et ananas grillés
- 12 Tataki de cerf Marsala et bleuets

### NOS SHOOTERS

- 1 Soupe de fraises, poivre rose et basilic frais
- 2 Granité de cidre de Pinnacle
- 3 Granité de melon et cantaloup
- 4 Granité de porto
- 5 Velouté de carottes et gingembre, crème à la muscade de grenade
- 6 Duo de gaspacho tomate et mangue
- 7 Soupe de concombre à l'aneth et crème sûre
- 8 Velouté de courgette, chantilly aux citrons
- 9 Velouté de champignons à la truffe
- 10 Huître du moment
- 11 Huître concombre, pommes vertes et mousseux

### NOS MINIS

- 1 Mini quiche au crabe
- 2 Mini quiche au chorizos
- 3 Mini muffin légumes et parmesan
- 4 Mini muffin pancetta et cheddar
- 5 Mini quiche végété
- 6 Mini burger croquette de saumon, crème sûre à l'aneth et citron
- 7 Mini burger de boeuf, confiture d'oignons au cognac
- 8 Mini burger d'agneau style kefta
- 9 Mini cassolette aux champignons sauvages et oeuf de caille

Prix Canapés/ Qté.

- 2 \$ X \_\_\_\_\_
- 2 \$ X \_\_\_\_\_
- 2 \$ X \_\_\_\_\_
- 2,50 \$ X \_\_\_\_\_
- 3,50 \$ X \_\_\_\_\_
- 3 \$ X \_\_\_\_\_
- 3,50 \$ X \_\_\_\_\_
- 3,50 \$ X \_\_\_\_\_

Prix Canapés/ Qté.

- 2 \$ X \_\_\_\_\_
- 2,50 \$ X \_\_\_\_\_
- 2,50 \$ X \_\_\_\_\_
- 2,50 \$ X \_\_\_\_\_
- 2,75 \$ X \_\_\_\_\_
- 3 \$ X \_\_\_\_\_
- 3 \$ X \_\_\_\_\_
- 3 \$ X \_\_\_\_\_
- 3 \$ X \_\_\_\_\_
- 3 \$ X \_\_\_\_\_
- 3 \$ X \_\_\_\_\_

Prix Canapés/ Qté.

- 2 \$ X \_\_\_\_\_
- 2 \$ X \_\_\_\_\_
- 2 \$ X \_\_\_\_\_
- 2 \$ X \_\_\_\_\_
- 2,00 \$ X \_\_\_\_\_
- 2,50 \$ X \_\_\_\_\_
- 2,50 \$ X \_\_\_\_\_
- 2,50 \$ X \_\_\_\_\_
- 3 \$ X \_\_\_\_\_
- 3,50 \$ X \_\_\_\_\_
- 4 \$ X \_\_\_\_\_

Prix Canapés/ Qté.

- 2 \$ X \_\_\_\_\_
- 2 \$ X \_\_\_\_\_
- 2 \$ X \_\_\_\_\_
- 2 \$ X \_\_\_\_\_
- 2,50 \$ X \_\_\_\_\_
- 4 \$ X \_\_\_\_\_
- 4 \$ X \_\_\_\_\_
- 4 \$ X \_\_\_\_\_
- 4 \$ X \_\_\_\_\_
- 4 \$ X \_\_\_\_\_

### NOS TREMPÉS

- 1 Trempelette d'artichauts aux 4 fromages
- 2 Accras de morue sauce tomate et ail
- 3 Bouchée de poulet à la coriandre
- 4 Mouhamara
- 5 Tapenade d'olives noire, câpres, citron
- 6 Crevettes grillées et guacamole
- 7 Dumpling au boeuf teriyaki
- 8 Rouleaux impériaux sauces asiatiques
- 9 Mini kefta d'agneau avec yogourt à la menthe

### NOS VERRINES

- 1 Mousse de feta, tartare de tomates et huile de Kalamata
- 2 Tiramisu de tomates confites sur lit de roquette
- 3 Duo de saumon, crème fouettée à la ciboulette
- 4 Mousse de foie de volaille au Pineau des Charentes et pain de campagne
- 5 Caponata de légumes sur chèvre frais
- 6 Caviar de courgettes, crème parmesan et chips de carotte
- 7 Crevettes au caramel de mangue, avocat et pamplemousse
- 8 Pana cotta de foie gras, chutney de figues, tuiles au calvados

### NOS VÉGÉS ET FROMAGÉS

- 1 Bruschetta de tomates sur croûtons
- 2 Tartare de concombre aux fines herbes
- 3 Mousse d'avocats et caramel de sucre d'oranges
- 4 Caviar d'aubergines, yogourt à la menthe et pain pita
- 5 Tartare de légumes à l'huile de truffes
- 6 Croustillant de gouda fumé et canneberges
- 7 Croustillant d'Oka et chutney de pommes
- 8 Feuilleté de chèvre aux tomates confites et olives

**COMMANDER\***

au 514-270-8883

ou sur [info@nanatraiteur.com](mailto:info@nanatraiteur.com)

\* du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00

211 Notre-Dame Oues  
[www.nanatraiteur.com](http://www.nanatraiteur.com)

\*Pour toutes modifications ou rajout de canapé(s) un extra de 2\$ par canapé sera facturé.

## CANAPÉS

en référence p.10, 11 et 12 du menu

### NOS FINES BOUCHES FROIDES

	Prix Canapés/ Qté
1 Tartare de bœuf épicé	2,50 \$ X _____
2 Céviché de saumon à la mangue épicée	2,50 \$ X _____
3 Céviché mixte de pétoncles, saumon et crevettes au maïs	2,50 \$ X _____
4 Maki aux deux saumons	2,50 \$ X _____
5 Carpaccio de bœuf et parmesan reggiano	2,50 \$ X _____
6 Datte farcie au fromage bleu et magret de canard séché	3 \$ X _____
7 Perle de melon caramélisée en croûte de prosciutto	3 \$ X _____
8 Céviché de thon au sésame sur wakame et tobiko rouge	3 \$ X _____
9 Tartare de pétoncles, croustillant de bacon et sirop d'érable	3 \$ X _____
10 Tartare de cerf, noisettes et huile de truffe	3 \$ X _____
11 Brandade de morue à la tomate confite	3,50 \$ X _____
12 Mousse de foie gras et confit d'oignons	3,50 \$ X _____
13 Tartare de canard avec mayonnaise foie gras	3,50 \$ X _____
14 Foie gras torchon au cognac et compote de figues au porto	5 \$ X _____

### NOS FINES BOUCHES CHAUDES

	Prix Canapés/ Qté
1 Beignet au maïs, crème sure,	2,50 \$ X _____
2 Mini vol au vent aux champignons sauvages	3 \$ X _____
3 Gâteau au saumon et à l'aneth et mayonnaise à la lime	3,50 \$ X _____
4 Aumônière de canard confit et grillottes au vin rouge	3,50 \$ X _____
5 Mille-feuille de saumon fumé et mozzarella	3,50 \$ X _____
6 Enroulé de vivaneau aux courgettes farcies aux tomates séchées	3,50 \$ X _____
7 Petit chou farci au foie gras	4 \$ X _____
8 Pétoncle en baluchon de bok choy, sauce au thé vert, citronnelle et chorizos	4 \$ X _____

### NOS FINES BOUCHE SUCRÉES

	Prix Canapés/ Qté
1 Truffe au chocolat saveur du jour	2 \$ X _____
2 Mini tarte choco	2 \$ X _____
3 Mini chou à la crème chantilly	2 \$ X _____
4 Gâteau aux carottes et mascarpone	2 \$ X _____
5 Gateau polenta et orange	2 \$ X _____
6 Brochette de fruits avec chocolat noir	2 \$ X _____
7 Mini tarte key lime	2 \$ X _____
8 Mini mousse choco	2 \$ X _____
9 Macarons	2,50 \$ X _____
10 Mini crème brûlée selon l'humeur du chef	3 \$ X _____
11 Caramel à la fleur de sel, parfum de vanille et pacanes rôties	3 \$ X _____
12 Brownies aux pistaches	3 \$ X _____

## SUITE

## LES BUFFETS

Commande de 10 pers minimum  
en référence p.15, 16 et 17 du menu

### SALADES

Sélection de 2 choix dans la liste. Ajouter un extra de 2,00\$ pour un 3ème choix.

1 Jardinière	4 \$ X _____
2 Bébés épinards, chorizos et cheddar fort	4 \$ X _____
3 Noix de pécan et petits fruits	4,50 \$ X _____
4 Orzo et légumes grillés	5 \$ X _____
5 Méditerranéenne	5,50 \$ X _____
6 Thai	5 \$ X _____

### TAPAS

Sélection de 2 choix dans la liste. Ajouter un extra de 2,00\$ pour un 3ème choix.

1 Chips de plantain et salsa	4 \$ X _____
2 Trempeuse aux artichauts et 4 fromages	6 \$ X _____
3 Pita et houmous aux 3 poivres	5 \$ X _____
4 Olives marinées	3 \$ X _____

### PLATS PRINCIPAUX

Sélection de 2 choix dans la liste. Ajouter un extra de 3,00\$ pour un 3ème choix.

1 Tartare de boeuf à la cerise et Xeres	17,50 \$ X _____
2 Saumon rôti et choux tendre	17,50 \$ X _____
3 Tartare de saumon à la mangue et pomme verte	17,50 \$ X _____
4 Lasagne végé aux trois fromages	17,50 \$ X _____
5 Penne au pesto, tomates séchées et pignon de pain	17,50 \$ X _____
6 Poivrons farcis au quinoa à la tomate confite et jus de persil	17,50 \$ X _____
7 Blanquette de veau	22,50 \$ X _____
8 Poulet au citron confit	22,50 \$ X _____
9 Tartare de canard, ananas grillé au rhum brun	22,50 \$ X _____
10 Ceviche de vivaneau wasabi	22,50 \$ X _____
11 Couscous de poissons	22,50 \$ X _____
12 Filet de porc, zeste d'orange, miel et ail	22,50 \$ X _____
13 Boeuf bourguignon	27 \$ X _____
14 Magret de canard au fenouil sauvage	27 \$ X _____
15 Carbonnade de boeuf à la bière noire	27 \$ X _____
16 Crevettes aux raisins verts et pastis	27 \$ X _____
17 Truite grillée sur lit d'épinard	27 \$ X _____
18 Risotto aux champignons sauvages	27 \$ X _____
19 Pâté chinois au canard confit	33 \$ X _____
20 Longe de porc farcis aux pruneaux et poireaux	33 \$ X _____
21 Caille jumbo farcis au quinoa et abricots	33 \$ X _____
22 Tartare de cerf à l'huile de truffes et noisettes grillées	33 \$ X _____
23 Ceviche de thon hamachi	33 \$ X _____
24 Mi-cuit de thon en croûte de poivre rose et salsa mangue et papaye	33 \$ X _____

Prix/ Pers.

### ACCOMPAGNEMENTS (100 gr)

Sélection de 2 choix dans la liste. Ajouter un extra de 2,00\$ pour un 3ème choix.

1 Riz Basmati au jasmin	3 \$ X _____
2 Purée de pommes de terre à l'ail	3 \$ X _____
3 Pommes de terre grelot sautées au gras de canard	4 \$ X _____
4 Légumes grillés	4 \$ X _____
5 Purée de patates douces et courges butternut à la muscade	5 \$ X _____
6 Légumes racines soya et sirop d'érable	5 \$ X _____
7 Riz sauvage	6 \$ X _____
8 Gratin dauphinois	6 \$ X _____

Prix/ Pers.

### FROMAGES

Sélection de 2 choix dans la liste. Ajouter un extra de 2,00\$ pour un 3ème choix.

1 Gouda fumé	4 \$ X _____
2 Cheddar	4 \$ X _____
3 Emmental	4 \$ X _____
4 Fromages québécois sur demande	7 \$ X _____
Présentation sur plateau disponible	
	3 \$ X _____

Prix/ Pers.

### DESSERTS

Minis (x2)

1 Truffes au chocolat saveur du jour	3 \$ X _____
2 Macarons	3 \$ X _____
3 Extra crème glacée	3 \$ X _____
4 Mini tarte choco	4 \$ X _____
5 Mini tarte key lime	4 \$ X _____
6 Mini mousse choco	4 \$ X _____
7 Mini crème brûlée selon l'humeur du Chef	5 \$ X _____
8 Caramel à la fleur de sel, parfum de vanille et pacanes rôties (x3)	6 \$ X _____

Prix/ Pers.

### Spécialités

1 Pouding chômeur	5 \$ X _____
2 Brownies aux pistaches	5 \$ X _____
3 Gâteau carottes et philadelphia	5 \$ X _____
4 Gâteau polenta et orange	6 \$ X _____
5 Tiramisu amaretto	7 \$ X _____
6 Fondue au chocolat noir	7 \$ X _____

### NOS VERRINES SUCRÉES

Prix Canapés/ Qté

1 Compotée d'ananas à la vanille de Madagascar et mousse coco	3 \$ X _____
2 Mousse choco et éclat de pistaches	3 \$ X _____
3 Verrine aux trois chocolats et tuile de noisettes	3 \$ X _____
4 Tiramisu à la poire et éclat d'amandes caramélisées	3 \$ X _____
5 Trifle aux fruits rouges (mascarpone et crème fouettée)	4 \$ X _____
6 Flan aux fruits exotiques	5 \$ X _____

**COMMANDER\***

au 514-270-8883

ou sur [info@nanatraiteur.com](mailto:info@nanatraiteur.com)

\* du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00

211 Notre-Dame Oues  
[www.nanatraiteur.com](http://www.nanatraiteur.com)

# FORMULAIRE DE COMMANDE

consulter nos menus complet sur notre site web pour la référence des pages

*Nana*  
TRAITEUR  
par *L'Assommoir*

*Un service personnalisé*

## LES BANQUETS

Commande de 10 pers minimum - De 2 à 6 services incluant 1 plat principal/pers  
en référence p.18, 19, 20 et 21 du menu

### 1<sup>er</sup> Service - MISE EN BOUCHE

	Prix/ Pers.
1 Brandade de morue à la tomate confite	3,50 \$ X _____
2 Gâteau au saumon à l'aneth et mayonnaise à la lime	3,50 \$ X _____
3 Aumônière de canard confit et grillottes au vin rouge	3,50 \$ X _____
4 Tataki de cerf Marsala et bleuets	4 \$ X _____
5 Huitres, concombres, pommes vertes et moussoux	4 \$ X _____
6 Mini cassolette aux champignons sauvages et oeufs de caille	4 \$ X _____
7 Crevettes au caramel de mangues, avocat et pamplemousse	4 \$ X _____
8 Pétoncles en baluchon de bok choy, sauce au thé vert, citronnelle et chorizos	4 \$ X _____
9 Panacotta de foie gras, chutney de figues, tuiles au calvados	5 \$ X _____
10 Foie gras torchon au cognac et compote de figues au porto	5 \$ X _____

### 2<sup>e</sup> Service - SOUPE OU SALADE

	Prix/ Pers.
1 Salade jardinière, vinaigrette maison	5 \$ X _____
2 Soupe de carottes, gingembre et orange	5 \$ X _____
3 Duo de gaspacho tomate et mangue	7 \$ X _____
4 Soupe de concombres à l'aneth et crème sûre	7 \$ X _____
5 Velouté de courgettes, Chantilly aux citrons	7 \$ X _____
6 Soupe de fraises, poivre rose et basilic frais	7 \$ X _____
7 Salade de bébés épinards, chorizos et cheddar fort	7 \$ X _____
8 Salade aux noix de pécan, petits fruits et vinaigrette aux framboises	7 \$ X _____
9 Velouté de champignons à la truffe	8 \$ X _____
10 Bisque de homard	8 \$ X _____

### 3<sup>e</sup> Service - ENTRÉES

	Prix/ Pers.
1 Poivrons farcis au quinoa, à la tomate confite et jus de persil	9 \$ X _____
2 Tartare de boeuf à la cerise et Xeres	9 \$ X _____
3 Tartare de saumon à la mangue et pomme verte	9 \$ X _____
4 Mousse de foie de volaille au Pineau des Charentes	9 \$ X _____
5 Rouleaux de printemps à la mangue	11 \$ X _____
6 Mini vol au vent aux champignons sauvages	11 \$ X _____
7 Samossa de jarret d'agneau avec chutney de pommes au calvados	11 \$ X _____
8 Mille-feuilles de saumon fumé et mozzarella	11 \$ X _____
9 Tartare de canard, ananas grillés au rhum brun	13 \$ X _____
10 Ceviche de vivaneau wasabi	13 \$ X _____
11 Crevettes aux raisins verts et pastis	13 \$ X _____
12 Carpaccio de boeuf et parmesan reggiano	13 \$ X _____
13 Enroulé de cerf braisé	17 \$ X _____
14 Tartare de pétoncles, croustillant de bacon et sirop d'érable	17 \$ X _____
15 Foie gras torchon au cognac et compote de figues au porto	17 \$ X _____
16 Mi-cuit de thon en croûte de poivre rose et salsa mangue et papaye	17 \$ X _____

### 4<sup>e</sup> Service - PLATS PRINCIPAUX

	Prix/ Pers.
1 Saumon rôti et choux tendre	17,50 \$ X _____
2 Blanquette de veau	17,50 \$ X _____
3 Tartare de crabe et avocat	17,50 \$ X _____
4 Poulet au citron confit	17,50 \$ X _____
5 Lasagnes végété aux trois fromages	17,50 \$ X _____
6 Tartare de boeuf épicé	22 \$ X _____
7 Ceviche mixte salsa de maïs, tomates et chipotle	22 \$ X _____
8 Médaille de lotte et tomates confites	22 \$ X _____
9 Saumon poché beurre au citron	22 \$ X _____
10 Poitrine de poulet manchon, moutarde à l'ancienne, Marsala et canneberges	22 \$ X _____
11 Côte de porc sur os, zeste d'orange, miel et ail	22 \$ X _____
12 Jarret d'agneau confit, jus d'agneau aux saveurs de Provence	27,50 \$ X _____
13 Tartare de cerf à l'huile de truffes et noisettes grillées	27,50 \$ X _____
14 Truite grillée sur lit d'épinards	27,50 \$ X _____
15 Cuisse de canard confite à la figue et Marsala	27,50 \$ X _____
16 Osso buco de veau gremolata et Limoncello	27,50 \$ X _____
17 Risotto aux champignons sauvages	27,50 \$ X _____
18 Ceviche de thon Hamachi	33 \$ X _____
19 Pavé de flétan aux morilles	33 \$ X _____
20 Filet mignon sauce à la bière noire et érable	33 \$ X _____
21 Carré d'agneau aux olives Kalamata et romarin	33 \$ X _____
22 Pavé de cerf rouge aux abricots, romarin et Armagnac	33 \$ X _____
23 Pâté chinois au canard confit	33 \$ X _____
24 Langouste aux pamplemousses et gratinée à la mousse de chèvre	33 \$ X _____

### 5<sup>e</sup> Service - FROMAGES

	Prix/ Pers.
1 Gouda fumé	4 \$ X _____
2 Cheddar	4 \$ X _____
3 Emmental	4 \$ X _____
4 Fromages québécois sur demande	7 \$ X _____
Présentation sur plateau disponible	3 \$ X _____

### 6<sup>e</sup> Service - DESSERTS

	Prix/ Pers.
1 Trilogie de macarons	4,50 \$ X _____
2 Gâteau aux carottes et mascarpone	5 \$ X _____
3 Truffes au chocolat saveur du jour (x4)	6 \$ X _____
4 Gâteau polenta et orange	6 \$ X _____
5 Caramel à la fleur de sel, parfum de vanille et pacanes rôties (x3)	6 \$ X _____
6 Pouding chômeur au caramel de whiskey	7 \$ X _____
7 Mousse choco aromatisée au Grand Marnier	7 \$ X _____
8 Tiramisu amaretto	7 \$ X _____
9 Brownies aux pistaches et coulis de chocolat noir	8 \$ X _____
10 Trio de minis: key lime, tarte choco et crème brûlée	8 \$ X _____

Nana traiteur vous offre un service personnalisé sur une gamme complète de repas gastronomiques pour vos événements corporatifs ou vos soirées privées.

Au menu, des saveurs exquises, une présentation soignée par une équipe de professionnels qui saura, avec une touche d'élégance et un brin de folie, vous offrir satisfaction et paix d'esprit.

*Services disponibles & coup de pouce*

Si vous avez besoin d'un coup de pouce afin de préparer votre événement, Nana Traiteur met à la disposition de sa clientèle, toute l'expertise de son personnel hautement qualifié;

Maîtres d'hôtel, sommeliers, cuisiniers, serveurs, barmans, hôtesse. Conseiller spécialisé à domicile. Service de planification & de création d'événements clés en main.



VOUS POUVEZ RÉCUPÉREZ VOTRE BOÎTE À LUNCH ICI

**L'ASSOMMOIR**  
NOTRE-DAME

211 Notre-Dame Ouest  
(coin François-Xavier)

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 19h

LIVRAISON\*\*  
7 jours sur 7



\*\* Ile de Montréal 25\$  
Rive Nord & Rive-Sud 25\$+0,25cts/km  
supplémentaires hors de l'Ile de Montréal

**COMMANDER\***

au 514-270-8883

ou sur [info@nanatraiteur.com](mailto:info@nanatraiteur.com)

\* du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00

211 Notre-Dame Oues  
[www.nanatraiteur.com](http://www.nanatraiteur.com)