



LES HUÎTRES DE L'ESTRIE

Distributeur de fruits de mer

Menu Buffet de la mer

Grosses crevettes marinées au Chimichurri et caramel de tomates

Ceviche de pétoncle St-Jacques

Mini guédille de homard

Salade d'orzo crevette de matane

Saumon fumé, crème fraîche et caviar de truite

Tataki de thon à l'érable et gel de yuzu

Tataki de bœuf, réduction de soya érable et oignons marinés

Tartare de saumon

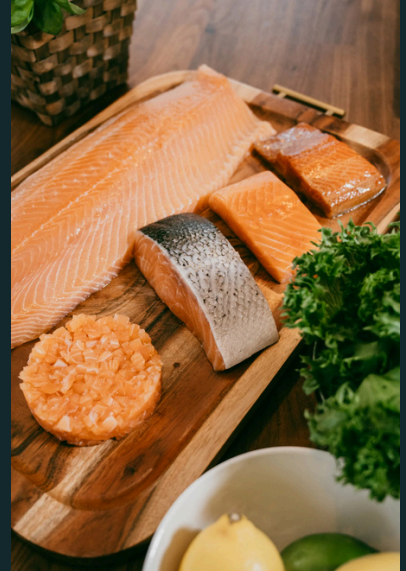
Tartare de boeuf

Dessert de mignardise

55\$ PAR PERSONNE

*Personnel de service 35\$/heure, taxes et pourboire (15%) en sus
Vaisselle et nappes non incluses*

En images



LES HUÎTRES DE L'ESTRIE

Distributeur de fruits de mer

Menu trois services



LES HUÎTRES DE L'ESTRIE

Distributeur de fruits de mer

ENTRÉES

Crevettes géantes marinées au chimichurri, caramel de tomate et basilic frais

Tartare de bœuf, crémeux de parmesan et croûtons rôtis

PLATS

Pavé de saumon canadien grillé, sauce à la moutarde fumée, servi sur fregola à la bisque de homard et légumes du jardin

Pavé de bœuf braisé, sauce au porto, servi sur fregola au jus de viande aux fines herbes et légumes du jardin

Poitrine de simili, sauce demi-glace de légumes, servie sur fregola crémeuse et légumes du jardin

DESSERTS

Mignardises

65\$ PAR PERSONNE

*Personnel de service 35\$/heure, taxes et pourboire (15%) en sus
Vaisselle et nappes non incluses*





LES HUÎTRES DE L'ESTRIE
Distributeur de fruits de mer

Forfait Bar à Huîtres

Le forfait bar à huîtres contient 300 huîtres de variétés différentes.

Les sauces fortes et mignonnettes sont incluses ainsi que les citrons et la glace.

Le service traiteur est d'une durée de 3h avec un maître écailler qui vous fera déguster les huîtres avec le plus grand savoir-faire.

1 550.00\$ TAXES ET SERVICE COMPRIS



Bar à huîtres et sushis à volonté



LES HUÎTRES DE L'ESTRIE

Distributeur de fruits de mer

Le forfait débute avec un bar à huîtres comprenant une douzaine d'huîtres par personne.

Les sauces fortes et mignonnettes sont incluses, ainsi que les citrons et la glace.

Un maître écailler sera sur place pour vous faire déguster les huîtres avec le plus grand savoir-faire.

Nous poursuivrons le service avec une belle variété de sushis et de sushis frits, contenant poissons et fruits de mer, roulés devant vous au comptoir des cheffes.

Notre formule s'apparente à un menu « à volonté ».

*Nous ne calculons donc pas un nombre précis de bouchées par invité.

*Le service traiteur est d'une durée de 3 heures.
2 600,00 \$ – taxes et service compris (pour 20 personnes)*

