



**AN
DÙ
CO**

Par PARREIRA

Les Éphémères de Noël

SALADES

• L'ORZO À LA COURGE

Courge, oignon, ail, épinard, parmesan, sauge, graine, citrouille

• SALADE DE BETTERAVE

Aneth, orange, noix et vinaigrette au xérès

• RÉMOULADE DE LÉGUME RACINE

Cornichon, ciboulette et moutarde à l'ancienne

SANDWICHES

• PANINI BACON & PATATE DOUCE

Oignon caramélisé et fromage

• WRAP AUTOMNAL

Choux, navet mariné, frite de patate douce

• RILLETES DE POISSON BLANC

Carotte marinées, concombre, radis, pousse d'épinard

BOL REPAS HIVERNAL

Couscous israélien, coriandre, courge, noix de Grenoble, petits pois, tomate séchée, parmesan.

PLAT FROID

• CANARD SAISI

Gelée de canneberge, orange et gingembre

PLATS CHAUDS

• BRAISÉ AUX 2 VIANDES

Boeuf et poulet, oignon perlé, sauce vin rouge

• POT PIE DE DINDE & CANARD





Le Buffet Traditionnel

32\$

minimum de 10 personnes

*Pour vous accompagner durant les fêtes et
partager ce moment avec vous*

ENTRÉES

- **Salade de betterave, aneth, orange, noix et vinaigrette au Xérès**
- **Rémoulade de légume racine, coriandre, ciboulette et moutarde à l'ancienne**

PLATS CHAUDS

- **Médailillon de dinde, sauce crémeuse au brandy et champignon sauvage**
- **Tourte aux 3 viandes, ketchup maison**
- **Ragoût de boulette traditionnel**
- **Purée de courge rôtie au gingembre**
- **Légumes nordiques**

DESSERTS

- **Bûche de Noël maison et Coulis**
- **Mousse au chocolat noir, noisette sablées, cake vanille et cœur à la crème brûlée vanille**
- **Mousse citron vert, pistaches sablées, cake pistache, insert fraise**

Notre traiteur

Une vision moderne et novatrice

Mandùco c'est une équipe complice et enjouée possédant plusieurs années d'expérience dans l'univers du traiteur. Nous vous proposons une cuisine méditerranéenne, originale et savoureuse afin de vous régalez tous les jours de l'année.

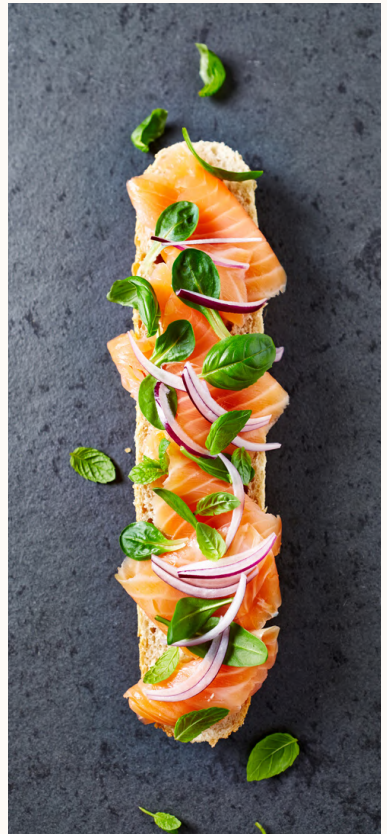


Vos attentes

Nos engagements

Votre satisfaction est notre priorité, c'est pourquoi nous nous engageons à vous livrer dans les délais convenus des produits frais et de qualité. Afin de réduire notre empreinte écologique, tous nos emballages et contenants sont faits de matières recyclées, recyclables et biodégradables.

L'équipe





SOMMAIRE

• DÉJEUNERS & BRUNCH	P.3
• BOLS REPAS	P.4
• BOÎTES À LUNCH	P.5
• BUFFETS FROIDS	P.6
• SALADES	P.7
• SANDWICHES	P.8
• PLATS FROIDS	P.9
• BUFFETS CHAUDS	P.10
• PLATEAUX	P.11
• BOUCHÉES COCKTAIL	P.12
• BREUVAGES & SERVICES	P.13
• INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES	P.14

DÉJEUNERS & BRUNCH

Min. 10 personnes

• O'DEJ - 9.95\$

- Mini muffin
- Mini viennoiseries
- Fruits
- Café

• O'MATIN - 11.95\$

- Mini viennoiseries
- Granola
- Yogourt
- Fruits
- Café
- Jus d'orange

• O'BRUNCH - 16.95\$

- Café
- Jus d'orange
- Corbeille de mini viennoiseries
- Plateau de fruits frais
- Omelette aux fines herbes
- Bacon & Saucisse
- Pommes de terre et fèves au lard

• À LA CARTE

- Mini Muffin (2p.p.) - 3.50\$
- Salade de fruits frais - 3.50\$
- Granola - 3.50\$
- Yogourt - 3.50\$
- Pain baguette, beurre et confiture - 3.50\$
- Plateau de fruits frais - 3.50\$
- Madeleine (2p.p) - 3.50\$





LES BOLS REPAS

Min. 6 personnes

Choix de protéine pour les bols :

Poulet / bœuf / tofu / saumon / crevette

Dessert du jour

15.95\$/pers

• L'ORIENTALE

*Lentille, pois chiche, carotte, concombre, raisin
amande rôti, menthe et vinaigrette à la fleur
d'oranger*

• LA MED

*Concombre, tomate, olive, origan, feta, oignon
rouge et vinaigrette balsamique*

• LA THAÏ

*Carotte, coriandre, radis, fève germée, pois
mange-tout, poivron, arachide, choux et
vinaigrette asiatique*

LES BOÎTES À LUNCH

Min. 6 personnes

• SAC À LUNCH - 10.95\$

1 Salade

1 Sandwich

Dessert du jour

• BOÎTE À LUNCH - 15.45\$

2 Salades

1 Sandwich

Cheddar & Craquelin

Dessert du jour





BUFFETS FROIDS

Min. 6 personnes

• LE CLASSIQUE - 13.95\$

2 salades/ 1 sandwich/ Dessert du jour

• LE SECOND - 17.95\$

*2 salades/ 1 plat froid/ Fromage et
craquelin/ Dessert du jour*

L'ÉPICURIEN- 32\$ - min 4 personnes

*2 salades/ 1 plat exécutif/ Fromage fin et
pain/ Dessert sélection*

- CONTRE-FILET DE VEAU

*Caponata, crumble de parmesan, gel
de romesco*

- MORUE GRILLÉE

Asperge grillée, chimichurri

- MAGRET DE CANARD FUMÉ

Mostarda, poire marinée, radis, noix

LES SALADES

• BROCOLI CÉSAR

Bacon, crumble de parmesan, sauce césar

• SALADE DE TOMATE CERISE

Bocconcini au pesto, basilic, croûton

• SALADE DE ROQUETTE & POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE

Chèvre, noisette et vinaigrette à l'érable

• SALADE DE QUINOA

Kale, abricot, graine de tournesol, vinaigrette cumin

• SALADE ASIATIQUE AU TOFU CURRY

Choux, carotte, fève germée, cajou rôti

• SALADE FATTOUCH

Concombre, tomate, poivron, chips de pita

• SALADE TEX MEX

Avocat, haricot noir, crème sûre, tacos



LES SANDWICHS

- **WRAP AU SMOKED MEAT**

Émulsion de moutarde, cornichon et laitue

- **BURGER DE POULET FRIT**

Laitue et sauce ranch

- **BANH MI DE BOEUF**

Concombre, carotte marinée, coriandre, mayonnaise, sauce bahn mi

- **PANINI JAMBON & BRIE**

Cornichon et moutarde

- **GRAVLAX DE SAUMON**

Pain aux oignons, pickle de fenouil, fromage à l'aneth et câpre

- **BURGER DE PORTOBELLOS**

Oignon confit, aragula, mayo vegan aux herbes et cornichon

LES PLATS FROIDS

- **GRAVLAX DE SAUMON**

Fenouil, pickle de moutarde, suprême d'agrumes, aneth

- **BAVETTE MANDÛCO**

Chimichurri

- **POITRINE DE POULET SISH TAOUK**

Tzaziki, salade d'herbes

- **AIGLEFIN SOJA & LIME**

Salsa de coriandre, concombre, radis et menthe

- **BROCHETTE DE CREVETTES**

À l'érable

- **TIAN DE CHAMPIGNON**

Poivron grillé et courgette au chèvre, salsa d'herbes aux noix de pins





BUFFETS CHAUDS

Min. 10 personnes

*2 Salades / 1 Plat chaud / Fromage /
Dessert du jour*

FORMULE 1

- **LASAGNE À LA VIANDE**
- **CHILI CON CARNE**
- **CHILI VÉGÉTARIEN** 

FORMULE 2

- **POULET GRILLÉ À LA PORTUGAISE**
- **CASSEROLE DE POISSON AU SAFRAN**
- **MIJOTÉ D'AIGLEFIN COCO ET CARI VERT**
- **BRAISÉ DE VEAU AUX TOMATES**

Citron, coriandre et olive verte

Oignon caramélisé, champignon et romarin

LES PLATEAUX

Pour 8- 12 personnes

• CHARCUTERIES - 55\$

Du moment/ Cornichons/ moutarde/ échalote/ pain/ croûtons/ beurre

• SUSHI - 50 POUR 87.5\$ ou 100 POUR 155\$

Zen Maki, Yasai Maki, Végé patate

• BROCHETTES - 80\$

2x poulet shish taouk / 2x crevette tunisienne/ Tzaziki/ sauce algérienne

• FROMAGES CLASSIQUES (CHEDDAR) - 50\$

Fromage tranché/ raisin/ fruits secs/ Pain/ beurre/ craquelins

• FROMAGES DU QUÉBEC - 65\$

3 variétés de fromages du marché/ raisins / fruits secs / noix/ pain / beurre

• CRUDITÉS - 27.50\$

Légumes crus/ trempette ranch/ curry / tzaziki

• SUCRÉ - 60\$

Sélection de 3 mignardises du jour





BOUCHÉES COCKTAIL- 2\$

Min. 10 unités par bouchée

- **BROCHETTE DE MELON COMPRESSÉ**

Speck

- **BROCHETTE DE BOCCONCINI MARINÉ**

Basilic et tomates colorées

- **BLINI AU SAUMON FUMÉ**

Fromage fouetté à la ciboulette

- **TOFU LAQUÉ**

Arachide, crème wasabi et gingembre mariné

- **CREVETTE MARINÉE & MIEL**

Soja, mayo wafu

- **SATAY DE VOLAILLE**

Émulsion au hoisin

- **YASAI MAKI**

*Inari, courgette tempura, patate douce tempura,
mayo épicée*

- **MACARON DU JOUR**

BREUVAGES & SERVICES

• CAFÉ ET THÉ

12 tasses - 22.00\$

30 tasses - 48.00\$

100 tasses - 99.95\$

• BREUVAGES

Jus de légumes - 2.25\$

Jus de fruits - 1.95\$

Eau plate (275ml) - 1.95\$

Eau gazéifiée (275 ml) - 2.25\$

Boisson gazeuse - 1.75\$

Limonata - 2.25\$

• SERVICES COMPLÉMENTAIRES

Réchaud - **15.00\$**

Couvert en porcelaine - **2.50\$**

Installation de buffet - **25\$**

Kit couvert complet - **1.55\$**

• LIVRAISON

Grille tarifaire en fonction de votre code postal





INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

A

• *Pour les plateaux jetables des frais de 1\$ par invité seront ajoutés*

N

• *Pour toute commande effectuée après 15h00 pour le lendemain, le menu sera au choix du chef*

D

• *Les commandes sont prises chaque jour pour le lendemain jusqu'à 16h00*

Ù

• *Pour le lundi la dernière commande sera prise le vendredi jusqu'à 16h00*

C

• *Toute annulation le jour même, ou la veille après 16h30 vous sera 100% facturée*

O

• *Toute modification de commande devra-t-êtr faite au plus tard le matin de la prestation avant 9h00*

Mandùco, traiteur corporatif de

PARREIRA

– T R A I T E U R –

L'équipe de Franco Parreira vous offre la
possibilité de créer votre évènement
sur-mesure .

Cocktail dinatoire, banquet, chef à domicile...

Vous pouvez communiquer avec nous
info@parreiratraiteur.com.

Mandùco
3734 Notre-Dame Ouest
Montréal, QC, H4C 1P7
info@manducoletraiteur.com
(514)543-7876