

Restaurant La Confrérie

BAR À BOUFFE



6 choix de tacos, 3 tacos par personne

1- GÉNÉRAL TAO

poulet frit, sauce tao, salade de chou, oignons verts

2- SOEUR DE LUXE

boeuf braisé, oignons frits, salade de chou, piment banane

3- FISH TACOS

sauce tartare, salade de chou, ananas, crumble d'olive

4- MEXICAINE

chorizo, salade de chou, maïs, crème sure

5- VÉGÉ

Halloumi, sauce Piri-piri, salade de chou, poivrons rôtis

6- SUR MESURE

garnissez vos tacos avec les ingrédients de votre choix



6 choix de poutine, 2 poutines par personne (2lbs)

1- GÉNÉRAL TAO

poulet frit, sauce tao, oignons verts

2- SOEUR DE LUXE

boeuf braisé, oignons frits, piment banane

3- PIRI-PIRI

poulet lanière, sauce piri-piri, poivrons rôtis

4- MEXICAINE

chorizo, maïs, crème sure

5- VÉGÉ

oignons caramélisés et frit, cornichons

6- SUR MESURE

garnissez avec les ingrédients de votre choix



ENCORE FAIM !!!

BOUCHÉES:
BAR À HÛÎTRES
TARTARE
HALLOUMI FRIT
ARANCINI
CEVICHE
DESSERT



BAR À BOUFFE

Restaurant La Confrérie

BAR À POUTINE 35\$/personne

6 choix de poutine, 2 poutines par personne (2lbs)

**frais de location d'équipement peuvent s'appliquer*

CHOIX DE POUTINE :

Toutes nos poutines contiennent frites, sauce maison et fromage en grain

- 1- GÉNÉRAL TAO, poulet frit, sauce tao, oignons verts
- 2- SŒURS DE LUXE, boeuf braisé, oignons frits, piment banane
- 3- PIRI-PIRI, poulet lanière, sauce piri-piri, poivrons rôtis
- 4- MEXICAINE, chorizo, maïs, crème sure
- 5- VÉGÉ oignons caramélisés, cornichons et oignons frits
- 6- SUR MESURE, garnissez votre poutine avec les ingrédients de votre choix

BAR À TACOS 37\$/personne

6 choix de TACOS, 3 tacos par personne

**frais de location d'équipement peuvent s'appliquer*

CHOIX DE TACOS :

Toutes nos tacos sont servis dans un tortilla de blé souple 5 pouces

- 1- GÉNÉRAL TAO poulet frit, sauce tao, salade de chou, oignons verts
- 2- SŒURS DE LUXE, boeuf braisé, oignons frits, salade de chou, piment banane
- 3- FISH TACOS, sauce tartare, salade de chou, ananas, crumble d'olive
- 4- MEXICAINE, chorizo, salade de chou, maïs, crème sure
- 5- VÉGÉ Halloumi, sauce Piri-piri, salade de chou, poivrons rôtis
- 6- SUR MESURE, garnissez vos tacos avec les ingrédients de votre choix

BAR À HUITRES 550\$

Inclus 100 huîtres, sauces piquantes, mignonnettes, citron et «shocker»

Ajouter des huîtres, 100 unités / prix du marché (200\$-300\$)

AJOUTEZ DES BOUCHÉES EN APÉRO / DESSERT / HUÎTRES

Prix \$ / Bouchée / personne

**Pour les groupes de 30 personnes et + prévoir du service supplémentaire \$*

BOUCHÉE FROIDE :

- TATAKI DE THON, mayo au wasabi et huile de truffe sur concombre 4,00\$
- TARTARE boeuf, artichaut, jaune d'œuf et parmesan, persil, oignons verts, pacane BBQ, grilled-cheese pain aux olives de La Bine au gouda fumé, 3,50\$
- TARTARE SAUMON TEX-MEX, frioles, mais coriandre, chorizo et chips de tortillas, 3,50\$
- CEVICHE de pétoncle princesse, jus aux trois agrumes et aneth, 5,00\$

BOUCHÉE CHAUDE:

- ARANCINI VÉGÉ du moment #1 sur sauce, 3,50\$
- ARANCINI du moment #2 sur sauce, 3,50\$
- EGG ROLLS CHEESEBURGER sauce smash et cornichon à l'aneth, 4,00\$
- CROQUETTE Poulet Général Tao, oignons verts et sésames, 3,50\$
- POULET KARAGGE, sauce ssamjang et oignon pajeori, 3,50\$
- HALLOUMI FRIT et sauce pomme grenade sriracha, 3,50\$
- PERLES de fromage d'Oka, enrobé d'amande sur marmelade de tomates, 3,50\$

DESSERT :

- Whippet maison au caramel 4,00\$

HUÎTRES :

- 100 unités / prix du marché (200\$-300\$) + 50\$ frais fixe

À SAVOIR!

PRIX/SOUMISSION

Les prix par personne sont calculés pour les groupes de 30 personnes et +.
Le prix par personne peut augmenter pour les groupes de 30 personnes et moins.
Contactez-nous pour recevoir un prix pour votre évènement.

LOCATION D'ÉQUIPEMENT :

Friteuse commerciale 150\$/jour
Vaisselle compostable : (inclus)
Vaisselle porcelaine + ustensile : 4\$/ personne

SERVICE :

Vous désirez être servi dans vos évènements, faites affaire avec notre service de serveur(se).
25\$/H/serveur pour un minimum de 4h, les heures seront ajustées à la fin de l'évènement.
Nous suggérons un serveur par 25 invités.

DÉPÔT DE RÉSERVATION ET ANNULATION

Un dépôt de 500\$ + taxes est exigé au moment de la réservation. Il sera remboursé sur la facture finale.
Ce dépôt est non-remboursable en cas d'annulation ou report d'évènement.
Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer pour les annulations à moins de 36h de l'évènement.

MENU ENFANT (12 ans et -)

Une option pour enfant est disponible.

FRAIS D'ÉLOIGNEMENT

Un frais d'éloignement s'applique dans un cas de distances considérables (+ de 45 minutes de route du restaurant) ou dans des cas de déplacements sporadiques.

TAXES ET POURBOIRES

Les taxes sont applicables et les pourboires à l'équipe sont à votre discrétion à même titre qu'en établissement de restauration. Le pourboire sera validé avec l'organisation après avoir reçu nos services.
Notez que les pourboires sur facture sont assujettis à la TPS et TVQ, conformément à la loi.

MENU FLEXIBLE / SUR MESURE

Tous nos menus sont modifiables à votre demande. Nous sommes fiers d'offrir un service sur mesure qui sera plaisir à vous, vos invitées et vos évènements.