



LA PRO «to go»... service traiteur LA PROVIDENCE SAINT-HYACINTHE

...pour vos cocktails dinatoire, 5 à 7, lancement,
réunion, soirée reconnaissance, boîte à lunch...

Pour toute demande de
soumission, contactez Sarah Illi,
au 450 773-1234, poste 221 ou au
sarah@golflaprovidence.com



L'Empanaché
Restaurant | Bar à vin

NOS BUFFETS FROIDS

Le Classique: 13,95\$

- Crudités et trempette
- 2 choix de salades à 1.75\$
- Fromage cheddar (4)
- Sandwichs assortis (4 pointes)
- Bouchées sucrées (2)

Le Festin: 17,95\$

- Crudités et trempette
- 3 choix de salades
- Fromages cheddar (4)
- Sandwichs assortis (6 pointes)
- Charcuteries (4)
- Bouchées sucrées (2)

La Causerie: 15,95\$

- Crudités et trempette
- Fromage cheddar et raisins (4)
- Bagels au saumon
- Wrap au poulet
- Bouchées sucrées (2)

Le Bistro 18,95\$

- Crudités et trempette
- Fromage cheddar et suisse (6)
- 3 choix de salades du Chef V.
- Sandwichs en biseaux
- Demi-bagel au saumon
- Bouchées sucrées (2)

*****Prix par personne. Plus taxes. 15 personnes minimum.
Commandes 48 heures à l'avance. Vaisselle jetable incluse.
Prix sujets à changements sans préavis (2016).**

COFFRETS REPAS

Le Goûter: 11.95\$

- Légumes du jardin et sa trempette
- Fromage cheddar et raisins
- Sandwich à la mousse (poulet ou jambon ou œuf)
- Un choix de salade du Chef V.
- La bouchée sucrée

Le Complet: 14,50\$

- Légumes du jardin et sa trempette
- Fromage cheddar et raisins
- Deux choix de salades du Chef V.
- Un choix de sandwich ou deux demi-sandwichs
- La bouchée sucrée

Le Gourmand: 15,95\$

- Soupe froide maison création du chef
- Fromage « Made in Québec », fruits et noix
- Deux choix de salades
- Un choix de sandwich ou deux demi-sandwichs
- La bouchée sucrée

*****Prix par personne. Plus taxes. 15 personnes minimum.
Commandes 48 heures à l'avance. Ustensiles jetables inclus.
Prix sujets à changements sans préavis (2016).**

LES SALADES DU CHEF V.

- Pâtes au pesto maison et légumes
- Pommes de terre à la moutarde
- Légumineuses et légumes croustillants
- Salade aux deux coeurs
- Waldorf aux pommes
- Salade de betterave et yogourt
- Couscous classique
- Grecque
- Orientale
- Légumes crémeuse
- Carottes & raisins

LES SANDWICHS

- Panini jambon, brie, laitue et tomates
- Baguette poulet, brie, aubergine et épinards
- Wrap césar au poulet, fromage, bacon et romaine
- Panini au canard effiloché confit, pommes et épinards
- Baguette aux tomates séchées, charcuteries et tapenade d'artichauts
- Panini végé-pâté maison (luzerne, brie et pesto)
- Ciabatta aux olives, rôti de bœuf, emmental salsa de champignons et épinards
- Croissant jambon et brie



LES SALADES REPAS

La Niçoise: 14,95\$

Salade mesclun, fèves vertes, thon, œuf dur, oignons rouges,
Pommes de terre, olives Kalamata, vinaigrette citron.

La poulet grillé: 14,95\$

Salade d'épinards, mangues, papayes, avocats,
vinaigrette yogourt, orange & coriandre.

La grecque: 13,95\$

Salade de concombre, tomates, Kalamata, poivrons, feta,
oignons rouges sur laitue mixte, un falafel et vinaigrette balsamique.

La Végépaté maison: 12,95\$

Salade d'épinards, pleurotes, pacanes, légumes croquants,
vinaigrette à la framboise et balsamique.

LES COFFRETS À RÉCHAUFFER

À venir à l'ouverture de notre comptoir de mets préparés à
emporter et de produits dérivés de L'Empanaché!

À suivre...

*****Prix par personne. Plus taxes. 15 personnes minimum.
Commandes 48 heures à l'avance. Ustensiles jetables inclus.
Prix sujets à changements sans préavis (2016).**

LES CANAPÉS DE CHEF V.

CANAPÉS RÉGULIERS : 34\$ / douzaine

- Mousse de saumon fumé au fromage
- Bruschetta à l'italienne
- Salsa de champignons des bois
- Crevette et fromage à la crème au citron et à l'aneth
- Mousse de foie de volaille et canneberge au porto
- Saucisse & confits d'oignons
- Spanakopita (bouchée feta et épinards)
- Fromage de chèvre et pacane caramélisée
- Coupelle de salsa aux crevettes
- Velouté à la carotte confite, lait de coco et gingembre (soupe froide)
- Bouchée feuilletée (choix du chef)

CANAPÉS DE LUXE : 44\$ / douzaine

- Boulette sauce piquante au yogourt
- Pétoncle rôti chantilly au raifort et érable, poivre rose
- Crevettes pannée à la noix de coco et crème à la limette
- Accras de morue et crème fraîche à la ciboulette
- Tartelettes assorties (végétarien, poulet grillé, fruits mer)
- Salsa de crevettes piquantes, brunoise d'ananas
- Saumon en chapelure d'épices douces, mousse d'avocat
- Satay de poulet crème sûre à la coriandre
- Tataki de bœuf à l'asiatique
- Tartare de bœuf sur cuillère
- Tartare de saumon à la japonaise

CANAPÉS DESSERT : 44\$ / douzaine

- Mousse au fromage et brownies maison
- Tartelette au citron et meringue maison
- Mousse au café et miel
- Mousse au chocolat noir et piment d'Espelette
- Panna cotta aux fraises

Minimum d'une douzaine par choix.

Commandes 48 heures à l'avance.

Plus taxes. Prix sujets à changements sans préavis (2016).



POUR VOUS SERVIR...

LA PROVIDENCE bénéficie d'une équipe expérimentée pour vous épauler !

SERVICE:

Cuisinier 35.00\$ / heure minimum 3h

Serveur 25.00\$ / heure minimum 3h

Location de « sternos » 20.00\$ chacun

Brûleur 6h 3.00\$ chacun

Location armoire chauffante 120.00\$ *** obligatoire avec service de plats chauds à l'assiette***

FRAIS DE LIVRAISON:

Des frais de livraison s'appliquent selon vos besoins. Merci!

LOCATION OU ACHAT DE VAISSELLES:

Location couvert complet en porcelaine 4.50\$ plus frais de 70.00\$ livraison
(Assiette principale, bol a soupe et soucoupe, assiette à dessert, tasse et soucoupe, couteau, fourchette, cuillère à soupe, cuillère à thé, fourchette à dessert.)

Couvert jetable 2.00\$/ personne

(Assiette principale, assiette à dessert, fourchette, couteau, cuillère à thé, napkin)

Couvert simple 1.00\$ / personne

(Assiette et napkin)

QUELQUES EXTRAS:

Potage 3.00\$ / p.

Salade verte 4.75\$ / p.

Délice sucré du chef V 3.50\$/ p.

Plateau de charcuteries 5.50\$ / p.

Brochette de fruits frais 3.25\$ / p.

Plateau de fromage cheddar 4.50\$ / p.

Plateau de légumes et trempette 3.50\$ / p.

Biscuits assortis 19.00\$/ dz

Croissants mini natures 18.00\$ / dz

Viennoiseries 20.00\$ / dz

Plateau de fruits coupés 5.50\$/p.

Jus 355ml ou liqueur 500ml: 2,83\$

Eau de source: 2.00\$

Café 50 tasses: 100\$ (dépôt pour thermos)

Café 100 tasses: 195\$ (dépôt pour thermos)

Café 10 tasses (contenant jetable): 22,50\$

Café 20 tasses (contenant jetable): 45\$

Commandes 48 heures à l'avance.

Plus taxes. Prix sujets à changements sans préavis (2016).