

MENU

MARIAGE

À partir de 92,95\$ par personne

Personnel, location de vaisselle, livraison et 10% de frais de gestion en sus.

5 Canapés, Repas 4 services et Table de minuit

1 choix d'entrée, 1 choix de pâtes, 1 choix de salade, 2 Choix de plats principaux 1 accompagnement et 1 féculent

(V) = végétarien

CANAPÉS SALÉS

- Tartelette de betterave, Louis d'Or, pistache et échalote croustillante (V)
- Pic prosciutto, cantaloup, basilic, balsamique
- Pic tomate cerise, bocconcini, pesto et olives (V)
- Focaccia aux herbes (V)
- Pizza aux tomates (V)
- Bruschetta maison, Parmigiano, tartelette au cari (V)
- Rillettes de porc maison, dijon, cornichon, crostini
- Rillettes de canard maison, bleuets, betterave et sirop d'érable, crostini
- Tartare de saumon, câpre, gingembre, sésames, tartelette à la betterave
- Tartare de bœuf, tomate séchée, Parmigiano et roquette, tartelette à l'encre de seiche
- Arancini au fromage, chèvre fouetté (V)
- Arancini aux truffes noires, pecorino (V)
- Nigiri de betterave, sésame, raifort frais, pomme fraîche, réduction soya (V)
- Polpette de veau, sauce

La Cena

Traiteur

MENU

MARIAGE

CANAPÉS SALÉS

- Tataki de veau, sauce tonnato, câpre frit, Parmigiano, champignon mariné
- Tofu croustillant, mayonnaise aux tomates brûlées (V)
- Crostini au fontina, champignon, pesto (V)
- Mini grilled cheese, Fontina, prosciutto cotto
- Truite marinée, fenouil, citron confit, céleri
- Tartelette aux figues, fromage de chèvre, réduction de Porto (V)
- Mini burger de bœuf Canadien, cornichon, tomate
- Végé pâté croustillant, hummus à la betterave, sumac et cornichon (V)

CANAPÉS SALÉS

- Mini pogo croustillant à l'agneau, moutarde au miel
- Mousse de foie de volaille, gougère, pêche, miel à la truffe
- Foie gras torchon, pain brioché, confiture de tomates
- Crudo de pétoncles, gingembre, chili, avocat, sumac (V)
- Mini crab cake, sauce Gribiche
- Felafel maison frit, sauce au yogourt et tahini, sumac (V)
- Tataki de thon Albacore, concombre Libanais grillé, émulsion de gingembre et pomme

CANAPÉS SUCRÉS

- Ferrero Rocher Maison
- Macaron
- Mini Chou à la Crème
- Guimauve Maison
- Jujube Maison
- Truffe au Chocolat
- Mini Cupcake
- Mini Tartelette au Citron
- Mini Tartelette au Chocolat
- Mini Beignet

La Cena

Traiteur

MENU

MARIAGE

ENTRÉES

- Gravlax de saumon de la Colombie Britannique, raita de concombres, citron confit, aneth et crumble de carvi
- Burrata Italienne, betteraves, noix de pins, tapenade d'olives et focaccia maison
- Crudo de pétoncles, avocat, gingembre, chili mariné, sauce soya et agrumes +5\$
- Carpaccio de boeuf de l'Île-du-Prince-Édouard, sauce au babeurre, oeuf de caille, cresson rouge
- Thon Albacore saisi, fenouil, bébé kale et pain croustillant +5\$

SALADES

- Sucrine grillée, vinaigrette césar, croûton de focaccia et Reggiano
- Salade de bébé kale, noix de pins, Pecorino et vino cotto
- Salade de bébé roquette, tomate cerise confite, Parmigiano et vieux balsamique
- Salade de tomates ancestrales, Burrata Italienne, olive, focaccia et pesto +5\$

PÂTES

- Ravioli de courge musquée, amande, sauge croustillant
- Gnocchi à la ricotta maison, sauce pomodoro, copeaux de Parmigiano
- Cavatelli maison, sauce crémeuse aux champignons sauvages
- Paccheri, sauce bolognaise
- Tortellini au canard confit, velouté d'oignon blanc, chioggia, Parmigiano, pain fumé

La Cena

Traiteur

MENU

MARIAGE

PLATS

- Blanc de volaille de l'Estrie rôti
- Short rib braisé de l'Île-du-Prince-Édouard
- Magret de canard de l'Estrie
- Jarret d'agneau de l'Alberta confit
- Saumon de la Colombie Britannique
- Flétan de Gaspésie +5\$
- Truite du Québec
- Aubergine Parmigiana
- Risotto d'orge , betteraves, kale et citron confit
- Filet de boeuf de l'Île-du-Prince-Édouard +8\$

ACCOMPAGNEMENTS

FÉCULENTS

- Pommes de terres rattes rôties aux herbes
- Purée de pomme de terre à la truffe
- Gratin Dauphinois
- Riz basmati au citron et thym

LÉGUMES

- Caponata
- Choux de Bruxelles croustillants
- Carottes nantaises rôties
- Haricots verts poêlés aux amandes

La Cena

Traiteur

La Cena

Traiteur

La Cena Traiteur

422 Rue Guizot Est, Montréal

(514) 507-2377

ventes@lacenatraiteurmontreal.com