



Traiteur des fêtes

Tout le mois de décembre - Selon les disponibilités

Bouchées froides

Cupcake de saumon fumé à froid

Cornbread maison - Crémeux à l'aneth et zeste de citron

Pâté campagnard sur crostini aux herbes de Provinces

Chutney de fruits

Open face au canard fumé

Pain aux tomates séchées et chèvre - Confit d'oignons aux figues

-

Bouchées chaudes

Gâteau de crabe des neiges croustillant

Mayonnaise au cari rouge et oignons marinés

Keftas d'agneau grillés aux pois chiche et menthe - Tzatziki - Citron

Minis quesadillas au poulet rôti

Salsa de maïs et tomates - Mayonnaise à l'Espelette - Guacamole

Pomme de terre Gabrielle farcie au jambon fumé à l'érable et poireaux à la crème

Pogo de saucisse de porc à la Jamaïcaine

Moutarde sucrée au miel et gingembre

-

Plateau et salades

Plateau de fromages fins et doux Québécois

Chutney mielleux - Confit d'oignons - Biscottes

2 salades selon l'inspiration du Chef

-

Desserts

Verrine de mousse aux cerises noires

Génoise chocolatée garnie d'un cube de cheese cake

Macarons

29.95\$/personne

Plus taxes

Ramassage gratuit au Rituel ou Livraison à Gatineau 40\$ - Aylmer 75\$

Le Rituel
RESTAURANT