



NOUVEAU MENU 2019
NEW MENU 2019

LIVRAISON
DISPONIBLE
DELIVERY
AVAILABLE

Fou

.....
D'ICI
.....

.....
MENU TRAITEUR
CATERING MENU
.....

T: 514 600 3424  W: FOUDICI.COM
360 DE MAISONNEUVE O
TRAITEUR@FOUDICI.COM

Frais de livraison | Centre-ville de Montréal et vieux port 15 \$ / Rive-Nord et Rive-Sud
tarif selon le kilométrage / **Shipping costs** | Downtown Montreal and old port \$ 15 / North
Shore and South Shore fare according to mileage

Commandes minimales | L'ensemble du service traiteur de Fou D'Ici est disponible
pour des commandes minimales de 8 personnes et un minimum de 75 \$ par commande.

Minimum orders | The entire catering service of Fou D'Ici is available for minimum orders
of 8 people and a minimum \$ 75 per order.

Commande de 8 pers minimum / Order of 8 people minimum

Par souci pour l'environnement des frais de 0.75 \$ / pers sont applicables pour l'ajout
d'ustensiles (assiettes, serviettes, ustensiles de service et autres)

**Aussi, afin d'assurer la disponibilité des aliments, prière de commander 24 heures à
l'avance. Dans le cas contraire, Fou D'Ici pourra, à sa discrétion, adapter la composition des
menus.** / Also, to ensure the availability of food, please order 24 hours in advance. In the
opposite case, Fou D'Ici can, at its discretion, adapt the menu composition.

Note relative aux allergies | Si l'un de vos invités souffre d'allergies, vous
devez nous en avertir afin que nous prenions le maximum de précautions à
cet égard.

Allergy Note: If any of your guests have allergies, you must let us know so we
can take the most precautions in this regard.

PETIT-DÉJEUNER / BREAKFAST

BOITES DÉJEUNER / BREAKFAST BOXES

Minimum 8 pers (disponible sans gluten et sans lactose)

Minimum 8 pers (available without gluten and without lactose)

BOITE DÉJEUNER / BREAKFAST BOX # 1 10.50 \$ / PERS

- Un choix de mini viennoiserie / A choice of of mini pastries
- Un choix de sandwich déjeuner / A choice of breakfast sandwich
- Salade de fruits frais / Fresh fruit salad

BOITE DÉJEUNER / BREAKFAST BOX # 2 12.50 \$ / PERS

- Deux choix de mini viennoiseries / Two choices of mini pastries
- Un choix de sandwich déjeuner / A choice of breakfast sandwich
- Salade de fruits frais / Fresh fruit salad

BOITE DÉJEUNER / BREAKFAST BOX # 3 13.75 \$ / PERS

- Fromage et raisins frais / Cheese and fresh grapes
- Deux choix de mini viennoiseries / Two choices of mini pastries
- Un choix de sandwich déjeuner / A choice of breakfast sandwich
- Salade de fruits frais / Fresh fruits salad

BUFFET - PLATEAUX DÉJEUNER / BREAKFAST PLATTERS

Minimum 8 pers (disponible sans gluten et sans lactose)

Minimum 8 pers (available without gluten and without lactose)

PLATEAU DÉJEUNER / THE CONTINENTAL # 1 10.50 \$ / PERS

- Deux choix de mini viennoiseries / Two choices of mini pastries
- L'automnal (Verrine - yogourt, granola et coulis de fruits maison) / The autumn (Verrine - yogurt, granola and fruit coulis)
- Salade de fruits frais / Fresh fruit salad

PLATEAU DÉJEUNER / THE DUTCH # 2 13.25 \$ / PERS

- Deux choix de mini viennoiseries / Two choices of mini pastries
- L'automnal (Verrine - yogourt, granola et coulis de fruits maison) / The autumn (Verrine - yogurt, granola and fruit coulis)
- Salade de fruits frais / Fresh fruit salad
- Fromages et craquelins / Cheese and crackers

PLATEAU DÉJEUNER / THE AMERICAN # 3 15.75 \$ / PERS

- Deux choix de mini viennoiseries / Two choices of mini pastries
- L'automnal (Verrine - yogourt, granola et coulis de fruits maison) / The autumn (Verrine - yogurt, granola and fruit coulis)
- Un choix de ½ sandwich déjeuner / A choice of ½ breakfast sandwich
- Salade de fruits frais / Fresh fruit salad
- Fromages et craquelins / Cheese and crackers

MINI VIENNOISERIES / MINI PASTRIES SELECTION

- Mini muffin maison / Homemade mini muffin
- Mini croissant / Mini croissant
- Mini chocolatine / Mini chocolate
- Mini danoise / Mini Danish
- Mini scone aux fruits / Mini fruit scone
- Mini barre santé / Mini Health Bar

SANDWICHES DÉJEUNERS / BREAKFAST SANDWICHES

- **Grilled cheese - Pain multigrains, fromages au Québec et bacon**
Grilled cheese - Multiseed bread, cheese from Québec and bacon
- **Wrap déjeuner - l'omelette italienne, bruschetta et mozzarella**
Breakfast Wrap - Italian omelette, bruschetta and mozzarella
- **Croissant déjeuner - Jambon artisanal, sauce mornay, œufs au plats, bébé épinards**
Breakfast Croissant - Traditional ham, mornay sauce, fried eggs, baby spinach
- **Le bagel fou - gravlax de saumon, fromage à la crème, capres, aneth, œuf, pickles, fromage du Québec et laitue (supplément de 1.50 \$ pour le Bagel fou)**
Le Bagel FOU - our house salmon gravlax, cream cheese, capres, dill, egg, pickles, Quebec cheese and lettuce (\$ 1.50 supplement)

BOISSONS (SUPPLÉMENT DE 2 \$) / DRINKS (ADDITIONAL \$ 2)

- **Jus d'orange oasis - 315 ml / Oasis orange juice - 315 ml**
- **Jus de pommes oasis - 315 ml / Oasis apple juice - 315 ml**
- **Jus de raisins - 315 ml / Grape juice - 315 ml**
- **Eau de source Eska / Eska spring water**

PLATEAUX À LA CARTE / BREAKFAST PLATTERS

- **Mini viennoiseries (croissant, chocolatine, danoise)**
Mini pastries (croissant, chocolate, Danish -) **1.75 \$ / pers**
- **Mini muffins / Mini muffins** **1.75 \$ / pers**
- **Mini cookies / Mini cookies** **1.50 \$ / pers**
- **Barre santé maison / Homemade health bar** **2 \$ / pers**
- **Scone aux fruits / Fruit scone** **1.50 \$ / pers**
- **Madeleine / Madeleine** **1 \$ / pers**
- **Assortiments de mini sandwich déjeuner /**
Assorted mini breakfast sandwich **3.5 \$ / pers**
- **Fruits frais tranchées / Sliced fresh fruits** **3.75 \$ / pers**
- **L'automne (Verrine - yogourt, granola et coulis de fruits maison)**
The Autumn (Verrine - yogurt, granola and fruit coulis) **3 \$ / pers**
- **Pudding aux graines de chia, fruits frais et coco (sans lactose)**
Chia seed pudding, fresh fruit and coconut (lactose free) **3 \$ / pers**
- **Gruau maison aux bleuets et graine de lin**
Homemade oatmeal with blueberries and linseed **3 \$ / pers**
- **Smoothie Maison - 450 ml / House Smoothie - 450 ml** **4.99 \$ / pers**
- **Smoothie Maison (petit format) / House Smoothie (small size)** **3 \$ / pers**
- **Jus d'orange frais - 350 ml / Fresh orange juice - 350 ml** **3.50 \$ / pers**
- **Jus d'orange frais 1 L / Fresh orange juice 1 L** **9 \$**

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Commande de 8 pers minimum / Order of 8 people minimum

- **Thermos de café (tasses, bâtonnets, sucre, lait et crème)**
Coffee thermos (incl. cups, sticks, sugar, milk and cream) **2.50 \$ / pers**
- **Thermos pour thé ou tisane (tasses, bâtonnets, sucre, lait et crème)**
Thermos for tea or herbal tea (cups, sticks, sugar, milk and cream) **2.25 \$ / pers**

LUNCH CLASSIQUE / CLASSIC LUNCH

BOÎTES À LUNCH / LUNCH BOXES

Minimum 8 pers (disponible sans gluten et sans lactose)

Minimum 8 pers (available without gluten and without lactose)

BOÎTE À LUNCH / LUNCH BOX # 1

13.75 \$ / PERS

- Deux choix de salades classiques / Two classic salad choices
- Un choix de sandwich classique / A classic sandwich choice

BOÎTE À LUNCH / LUNCH BOX # 2

15.50 \$ / PERS

- Deux choix de salades classiques / Two classic salad choices
- Un choix de sandwich classique / A classic sandwich choice
- Un choix de dessert / A choice of dessert

SALADES CLASSIQUES / CLASSIC SALADS

- Riz sauvage - canneberges, ciboulette et graines de tournesol
- Wild rice - cranberries, chives and sunflower seeds
- Waldorf - pomme, cèleri, canneberges, sauce crémeuse et noix de Grenoble
- Waldorf - apple, celery, cranberries, creamy sauce and Grenoble walnuts
- Orzo - tomate cerise, moutarde à l'ancienne, raifort, capres et estragon laitue
- Orzo - cherry tomato, mustard, horseradish, capres and tarragon
- Carottes - raisins sultanats, persil frais, citron de sel
- Carrots - Sultanas grapes, fresh parsley, lemon salt
- Quinoa - duo de quinoa, amandes, canneberges séchées et ciboulettes
- Quinoa - duo of quinoa, almonds, dried cranberries and chives
- Penne au pesto verde, graines de sésames noires et tomates
- Penne penne verde, black sesame seeds and tomatoes

SANDWICHES CLASSIQUES / CLASSIC SANDWICHES

- Le super Végé - création végétariennes selon l'inspiration du chef
- The super Veggie - Chef inspired - can be vegan if requested
- Le Parisien - baguette fraîche, jambon artisanal, fromage brie, fleur de sel
- Le Parisien - fresh baguette, ham, brie cheese, fleur de sel
- Le wrap au poulet - tortilla, poulet, carottes rapées, basilic, et paprika fumé
- Chicken wrap - Tortilla, chicken, basil, smoked paprika, grated carrots, pickles and lettuce
- Smoked meat - pain burger, viande fumée artisanale (Scotstown), moutarde jaune, salades choux et cornichons
- Smoked meat - on a Burger bun, yellow mustard, coleslaw and pickles
- Le bagel fou - gravlax de saumon, fromage à la crème, capres, aneth, œuf, pickles, fromage du Québec et laitue
- The FOU Bagel - gravlax of salmon, cream cheese, capres, dill, egg, pickles, Quebec cheese and lettuce
- Le classique au thon - pain ciabatta, thon, aoili citronnée, concombre
- The Classic tuna - ciabatta, tuna lemon aioli, cucumber, Qc cheese

DESSERTS / DESSERTS

- Brownies maison / Homemade brownies
- Cupcakes / Cupcakes
- Pastel de nata (tartelette portugaise) / Pastel de nata (Portugese pastry)
- Cookies / Cookies
- Salade de fruits frais / Fresh fruit salad

BOISSONS (SUPPLÉMENT DE 2 \$) / DRINKS (ADD 2 \$)

- Eau plate ou gazeuse Eska, Thé glacé, Jus de légumes, San Pellegrino, Zevia ou Jus de fruits / Eska still or sparkling water, Iced tea, vegetable juice, San Pellegrino, Zevia or Fruit juice

LUNCH GOURMAND / GOURMET LUNCH

BOITE À LUNCH / LUNCH BOX # 3

16.50 \$ / PERS

- Deux choix de salades classiques ou gourmandes / Two choices of classic or gourmet salads
- Un choix de sandwich gourmet / A gourmet sandwich choice
- Un choix de dessert / A choice of dessert

BOITE À LUNCH / LUNCH BOX # 4

18 \$ / PERS

- Fromages et craquelins / Cheese and crackers
- Un choix de salade gourmande / A choice of gourmet salads
- Un choix de protéine avec salade roquette et accompagnement (Supreme de poulet ou saumon rôti froid) / A choice of protein with arugula salad and accompaniment (Chicken supreme or cold roast salmon)
- Un choix de dessert / A choice of dessert

SALADES GOURMANDES / GOURMET SALADS :

- Le verde - Fèves edamame, guacamole, maïs, poivrons et oignons verts / The verde - Edamame beans, guacamole, corn, peppers and green onions
- Caprese - cherry tomatoes, bocconcini, fresh basil and balsamic / Caprese - cherry tomatoes, bocconcini, fresh basil and balsamic
- Duo de betteraves feta, graines de citrouille et thym / Beet Duo - with feta, pumpkin seeds and thyme
- Grecque - Fromage feta, concombre, tomates, olives Kalamata, oignons rouges / The Greek - Feta cheese, cucumber, tomatoes, Kalamata olives, red onions
- Bébé grelots - Trio pommes de terre grelot, roquette et parmesan / Baby bells - Trio potatoes bells, arugula and parmesan
- Couscous israélien, - bocconcini, tomate, curcuma, menthe et coriandre / Israeli couscous, - bocconcini, tomato, turmeric, mint and coriander

SANDWICHES GOURMAND / GOURMET SANDWICHES :

- Le super Végé - création végétariennes selon l'inspiration / The super Veggie - Chef inspired - can be vegan if requested
- Le Banh Mi - Baguette, rôti de bœuf, pickles de carottes / daiikon, concombre, sauce au gingembre et citron / Banh Mi - Baguette, roast beef, carrot / daiikon pickles, cucumber, ginger and lemon drizzle
- L'effiloché - Pain burger, effiloché de porc, sauce BBQ, salade de chou et cornichons / Pulled Pork - with hickory BBQ sauce, cabbage salad and pickles
- Le fraîcheur : Saumon rôti, mayonnaise au caviar de moutarde, pickles, tomates et mesclun / Salmon - Roasted salmon, mayonnaise with mustard caviar, pickles, tomatoes and mesclun
- Le disjoncté - Effiloché de canard, confiture d'oignons & figes, fromage du Québec et bébé épinards / The Duck - Shredded duck, onion jam & figs, Quebec cheese and baby spinach
- Le cubano - Pain navette, jambon artisanal, rôti de porc, sauces milles îles, cornichons et roquette / Cubano - Loaf bread, artisanal ham, roast pork, thousand island sauce, pickles and arugula

DESSERTS / DESSERTS :

- Brownies maison / Homemade brownies
- Verrine crémeux citron et mini madeleine / Lemon pudding and mini madeleine
- Panna cotta aux fruits rouges et son crumble / Panna cotta with a berry crumble
- Mousse au chocolat et agrumes / Chocolate and citrus mousse
- Salade de fruits frais / Fresh fruit salad

BOISSONS (SUPPLÉMENT DE 2 \$) / DRINKS (ADD 2 \$) :

- Eau plate ou gazeuse Eska, Thé glacé, Jus de légumes, San Pellegrino, Zevia ou Jus de fruits
- Eska still or sparkling water, Iced tea, vegetable juice, San Pellegrino, Zevia or Fruit juice

BUFFET - PLATEAUX / BUFFET - PLATTERS

BUFFET FROID / COLD PLATTER # 1

14.50 \$ / PERS

- Deux choix de salades / Two choices of salads
- Deux choix de sandwichs (2 portions / pers) / Two choices of sandwiches (2 servings / pers)
- Un choix de dessert / A choice of dessert

BUFFET FROID / COLD PLATTER # 2

16.99 \$ / PERS

- Deux choix de salades / Two choices of salads
- Trois choix de sandwichs (3 portions / pers) / Three choices of sandwiches (3 servings / pers)
- Un choix de dessert / A choice of dessert

BUFFET FROID / COLD PLATTER # 3

18.99 \$ / PERS

- Fromage & craquelins / Cheese & crackers
- Deux choix de salades / Two choices of salads
- Trois choix de sandwichs (3 portions / pers) / Three choices of sandwiches (3 portions / pers)
- Un choix de dessert / A choice of dessert

BUFFET CHAUD / HOT BUFFET

22 \$ / PERS

- Deux choix de salades gourmandes / Two choices of gourmet salads
- Un choix de plats chaud avec accompagnements / A choice of hot dishes with side dishes
- Un dessert au choix / A dessert of your choice

SALADES GOURMANDES / GOURMET SALADS

- Riz sauvage - canneberges, ciboulette et graines de tournesol / Wild rice - cranberries, chives and sunflower seeds
- Waldorf - pomme, cèleri, canneberges, sauce crémeuse et noix de Grenoble / Waldorf - apple, celery, cranberries and Grenoble walnut
- Le verde - Fèves edamame, guacamole, maïs, poivrons et oignons verts / The verde - Edamame beans, guacamole, corn, peppers and green onions
- Orzo - moutarde à l'ancienne, raifort, capres et estragon / Orzo - cherry tomato, mustard, horseradish, capers and tarragon
- Couscous israélien, - olives noires, tomate, curcuma, menthe et coriandre / Israeli couscous, - bocconcini, tomato, turmeric, mint and coriander
- Carottes - raisins sultanats, persil frais, citron de sel / Carrots - Sultanas grapes, fresh parsley, lemon salt
- Quinoa - duo de quinoa, amandes, canneberges séchées et ciboulettes / Quinoa - duo of quinoa, almonds, dried cranberries and chives
- Penne au pesto verde, graines de sésames noires et tomates / Penne penne verde, black sesame seeds and tomatoes

SANDWICHES GOURMANDS / GOURMET SALADS

- Le super Végé - création végétariennes selon l'inspiration du chef / The super Veggie - Chef inspired - can be vegan if requested
- Le Parisien - baguette fraîche, jambon artisanal, fromage brie, fleur de sel / Le Parisien - fresh baguette, ham, brie cheese, fleur de sel
- Le fraîcheur : Saumon rôti, mayonnaise au caviar de moutarde, pickles, tomates et mesclun / Freshness: Roasted salmon, mayonnaise with mustard caviar, pickles, tomatoes and mesclun
- Le wrap au poulet - tortilla, poulet, carottes râpées, pickles et laitue / Chicken wrap - Tortilla, chicken, grated carrots, pickles, smoked paprika and lettuce
- Le Banh Mi - Baguette, rôti de bœuf, pickles de carottes / daiikon, concombre, sauce au gingembre et citron / Banh Mi - Baguette, roast beef, carrot / daiikon pickles, cucumber, ginger and lemon drizzle

- **Smoked meat : pain burger, viande fumée artisanale (Scotstown), moutarde jaune, salades choux et cornichons / Smoked meat: Bun, smoked meat (Scotstown), yellow mustard, coleslaw and pickles**
- **Le bagel fou – gravlax de saumon, fromage à la crème, capres, aneth, œuf, pickles, fromage du Québec et laitue / The FOU Bagel - gravlax of salmon, cream cheese, capres, dill, egg, pickles, Quebec cheese and lettuce**
- **Le classique au thon – pain ciabatta, thon, concombre, fromage du Québec / The Classic tuna - ciabatta, tuna, cucumber, Quebec cheese**

DESSERTS / DESSERTS :

- **Brownies maison / Homemade brownies**
- **Cupcakes / Cupcakes**
- **Pastel de nata (tartelette portugaise) / Pastel de nata (Portugese pastry)**
- **Assortiments de macaron / Assorted macaron**

PLATS CHAUDS / HOT MEALS :

- **Saumon façon General Tao / General Tao salmon**
- **Saumon iika (fenouil, tomates séchées et crème) / Iika salmon (fennel, dried tomatoes and cream)**
- **Poitrine de poulet à la provençale / Provençal chicken breast**
- **Poitrine de poulet à la portugaise / Portuguese chicken breast**
- **Onglet de bœuf et sa sauce aux champignons / Hanger steak with mushrooms sauce**
- **Falafel maison (végé) / Homemade falafel**

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES :

- **Ratatouille croquante / Crispy ratatouille**
- **Légumes racines braisées / Braised root vegetables**
- **Purée à l'ail rôti / Roasted garlic mashed potatoes**
- **Riz sauvage parfumé / Scented wild rice**
- **Penne au pesto verde / Verde pasta penne pesto**
- **Risotto fondant aux pois verts / Risotto with green peas**

SALADE REPAS / SALAD BOWLS

- **Salade Végé - Tofu laqué, kale, pickles, tomates cerise, fèves edamame et graines de tournesol / Vegetable salad - Sauteed tofu, kale, pickles, cherry tomatoes, edamame beans and sunflower seeds** **7.5 \$**
- **Salade Niçoise - Thon, mesclun, œufs, grelots rôtis, haricots verts, croutons et tomate cerise / Salade Niçoise - Tuna, mesclun, eggs, roasted potatoes, green beans, croutons and cherry tomato** **8.50 \$**
- **Salade Gravlax – Saumon gravlax a la betterave, bébé épinards, câpres, œufs, aneth et pickles / House Salmon Gravlax with beetroot, baby spinach, capers, eggs, dill and pickles** **9.50 \$**
- **Salade César : Poitrine de poulet, cœur de romaine, croutons, parmesan et sauce César / Caesar salad: Chicken breast, heart of romaine, croutons, parmesan and caesar sauce** **9.50 \$**
- **Salade de Bœuf – Rôti de bœuf, mesclun, maïs, tomate cerise, lime, coriandre et chimichurri / Beef salad - Roast beef, mesclun, corn, cherry tomato, lime, coriander and chimichurri** **9.50 \$**
- **Salade L'effiloché – Canard effiloché, chou nappa et laitue, carottes et ananas, pickles, sésames / Frayed salad - Frayed duck, Nappa cabbage and lettuce, carrots and pineapple, pickles, sesame** **11.50 \$**
- **Salade de Crevettes – Crevettes, mesclun, pickles de carottes et daïkon, choux rouges et menthe / Shrimp salad - Shrimps, mesclun, carrot and daikon pickles, red cabbage and mint** **11.50 \$**
- **Salade de tataki : Thon tataki, bébé épinards, fèves germes, concombre, pickles de fenouil, luzerne et radis / Tataki salad: tuna tataki, baby spinach, beans sprouts, cucumber, fennel pickles, alfalfa and radish** **11.50 \$**

BOITE À LUNCH / SALADE REPAS / LUNCH BOX / SALAD MEAL

Prix de la salade repas + 6.99 \$ / pers - ustensiles inclus

Price of meal salad + 6.99 \$ / pers - utensil included

- **Deux choix de salades classique ou gourmandes / Two choices of classic or gourmet salads**

- **Votre choix de salade repas a la carte / A choice of salad meal**

- **Un choix de dessert / A choice of dessert**

POKÉ BOLS / POKÉ BOWLS

- **Poké au tofu - riz parfumé, maïs, tomate cerise, courge rôtie, pickles, roquette et pousse de tournesol / Tofu Poké - fragrant rice, corn, cherry tomato, roasted squash, pickles, arugula and sunflower sprout** **13.50\$**

- **Poké au poulet - riz parfumé, patates douces, kale, concombre, tomate cerise, maïs et fèves Edamame / Chicken Poké - Scented Rice, Sweet Potatoes, Kale, Cucumber, Cherry Tomato, Corn and Edamame Beans** **13.75\$**

- **Poké au saumon - riz parfumé, betteraves, mangue, carottes, luzerne et roquette / Salmon Poké - fragrant rice, beets, mango, carrots, alfalfa and arugula** **14.50\$**

- **Poké aux crevettes - riz parfumé, avocats, ananas, pickles, luzerne, radicchio, carottes / Shrimp Poké - fragrant rice, avocado, pineapple, pickles, alfalfa, radicchio, carrots** **15\$**

- **Poké au thon tataki - riz parfumé, ananas, pickles, fèves Edamame, avocat et luzerne / Tataki Tuna Poké - Scented Rice, Pineapple, Pickles, Edamame, Avocado and Alfalfa Beans** **16\$**

PLATEAUX À LA CARTE / PLATTERS

Commande de 8 pers minimum / Order of 8 people minimum

Par souci pour l'environnement des frais de 0.75 \$ / pers sont applicables pour l'ajout d'ustensiles (assiettes, serviettes, ustensiles de service et autres)

- **Assortiments de mini sandwichs (2 portions / pers et option végétarien) / Assorted mini sandwiches (2 servings / pers and vegetarian option)** **7.50 \$ / pers**

- **Crudités et trempette / Vegetables and dip** **3.25 \$ / pers**

- **Suprêmes de poulet en chiffonnade avec sauce césar - 150 grs / Chicken supreme in chiffonnade with caesar sauce - 150 grs** **6.75 \$ / pers**

- **Saumon rôti froid et roquette avec sauce aioli et caviar de moutarde / Cold roasted salmon and arugula with aioli sauce and mustard caviar - 120 grs** **8 \$ / pers**

- **Roti de bœuf, copeaux de parmesan et sauce chimichurri / Beef roti, parmesan shavings and chimichurri sauce - 150 grs** **6 \$ / pers**

- **Assortiments de saumon gravlax maison - 80 grs / Homemade gravlax salmon assortment - 80 grs** **6 \$ / pers**

- **Assortiments de Fromages du Québec & du monde - 50 grs / Assorted Cheeses from Quebec & around the world - 50 grs** **6.50 \$ / pers**

- **Assortiments de charcuteries & pâtés - 50 grs / Assorted deli meats & pâtés - 50 grs** **5.50 \$ / pers**

- **Assortiments de pain (baguettes fraîches & assortiments de pains artisanaux) / Bread assortments (fresh baguettes & bread assortments)** **1.50 \$ / pers**

- **Fruits frais tranchés / Sliced fresh fruits** **3.75 \$ / pers**

* **Plateaux bouchées cocktails sur demande / Cocktail trays on request**

MODALITÉS / MODALITIES:

Personnel de service | Chef : 40 \$ de l'heure / Cuisinier : 30 \$ de l'heure / Serveurs : 30 \$ de l'heure. Minimum de quatre heures facturables. Notez également que des frais de déplacement peuvent être applicables selon le lieu de votre événement.

Service Staff | Chef: \$ 40 an hour / Cook: \$ 30 an hour / Waiters: \$ 30 an hour. Minimum of four hours billable. Also note that travel expenses may be applicable depending on the location of your event.

Location de couverts et vaisselle | Fou D'Ici peut effectuer la location de couverts et vaisselle nécessaires pour votre événement : coupes de vin, flûtes à champagne, verres, tasses, assiettes, ustensiles (fourchettes, couteaux, cuillères), cabarets, etc. Contactez notre équipe pour obtenir une solution adaptée à vos besoins.

Cutlery and tableware rental | Fou D'ici can carry out the hiring of cutlery and tableware necessary for your event: cups of wine, flutes with champagne, glasses, cups, plates, utensils (forks, knives, spoons), cabarets, etc. Contact our team for a solution tailored to your needs.

Par souci pour l'environnement des frais de 0.75 \$ / pers sont applicables pour l'ajout d'ustensiles (assiettes, serviettes, ustensiles de service et autres)

For the sake of the environment a fee of 0.75 \$ / pers applies for the addition of utensils (plates, towels, utensils and other)