

SÉJOUR AU MOYEN ORIENT

- ✓ **MANTOO D'AGNEAU ET CORIANDRE**
DUMPLING AFGHAN, BEURRE TOMATÉ,
SALSA DE CONCOMBRES
- ✓ **BAKLAVA SALÉ**
ROULEAU FRIT DE HALOUMI, MIEL, ZAATAR
- ✓ **SALADE FATOUCHE**
CHIPS DE PITA, FETA, RÉDUCTION DE FIGUES
- ✓ **CROQUETTES DE CREVETTES**
SUMAC, YOGOURT À L'HARISSA



Alternatives Possibles



*frais applicables

CE MENU A ÉTÉ
CONÇU POUR
CONSTITUER UN REPAS
COMPLET. VOUS
N'AUREZ PLUS FAIM À
LA FIN DE VOTRE
SOIRÉE

HUMMUS ROYAL AUX LÉGUMES RÔTIS ✓
SULTANAS, FETA ET BALSAMIQUE,
SERVIS AVEC CROUTONS DE PITA

NOS FAMEUSES PATATES GRELOTS ✓
AU GRAS DE CANARD ✓
LABNEH AU TABOULÉ

CUBES DE SAUMON EN CROUTE D'ÉPICES ✓
MAYO FUMÉE AU CARI

DESSERT: PLANCHA GOURMANDE THÉMATIQUE ✓
OFFRE 3 VARIÉTÉS DE DESSERTS, COULIS ET
FRUITS

+ 6\$ PAR PERSONNE

**VOIR NOS
FORMULES**



VOUS AIMERIEZ
CRÉER VOTRE
MENU IDÉAL?



POUR UN VOYAGE CULINAIRE À VOTRE IMAGE
COMBINEZ VOS 6 BOUCHÉES PRÉFÉRÉES PARMİ TOUS NOS
MENUS ET CRÉEZ LE VÔTRE AVEC LA FORMULE DE VOTRE
CHOIX

**+ 60\$
PAR GROUPE**

FORMULES

À TABLE



À LA BONNE FRANQUETTE
VOS INVITÉS SONT ASSIS À
TABLE ET SONT AMENÉS À
PARTAGER LES PLATS DÉPOSÉS
EN MILIEU DE TABLÉE SOUS
FORME DE TAPAS



INCLUT 2 BOUCHÉES
DE CHAQUE PLAT
PAR PERSONNE,
**POUR UN REPAS
COMPLET**

PRIX PAR PERSONNE

8 - 10	100\$
11 - 15	90\$
16 - 25	80\$
26 +	70\$

PRIX PAR PERSONNE

12 - 20	60\$
21 - 40	50\$
40 - 60	40\$



INCLUT 1 BOUCHÉE DE
CHAQUE PLAT PAR
PERSONNE, **POUR UN
APÉRO GOURMAND**

IDÉAL POUR LES 5 À 7
VOS INVITÉS DÉGUSTENT
DEBOUTS NOS DÉLICIEUSES
BOUCHÉES SERVIES SUR
DES PLATEAUX PAR NOTRE
ÉQUIPE

COCKTAIL



BUFFET

**IDÉAL POUR LES
GROUPE ET LES FÊTES**
VOS INVITÉS SE SERVENT
EUX-MÊME À UNE
MAGNIFIQUE TABLE
GARNIE DE NOS PLATS



INCLUT 2 BOUCHÉES
DE CHAQUE PLAT
PAR PERSONNE,
**POUR UN REPAS
COMPLET**

PRIX PAR GROUPE

15 - 20	1100\$
21 - 30	1400\$
31 - 40	1700\$
41 - 50	2000\$

VOIR LES EXTRAS



EXTRAS



AJOUTEZ UN PLAT

+ 6\$

PAR PERSONNE



ÉPARGNEZ

15%

EN OPTANT POUR LA
LIVRAISON
(JUSQU'À 30KM)



ACCORDS
METS-VINS

+ 40\$

PAR GROUPE

RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

- Les tarifs incluent le service de chef à domicile ainsi que les coûts reliés à l'achat et la préparation de la nourriture. Nous fournissons également tout l'équipement culinaire nécessaire. Le rangement et le nettoyage font également partie du service.
- Nous ne fournissons pas la verrerie, les couverts, les ustensiles et les serviettes à mains.
- Un frais de 10\$ par plat s'applique pour tout accommodement alimentaire (sans gluten, vegan, sans lactose etc.)
- Toute allergie doit nous être répertoriée avant votre service. Nous ne sommes pas responsables de toute allergie non répertoriée.
- Nous ne nous occupons pas du service de l'alcool et de monter votre table en cas de repas autre qu'un service buffet.
- Les taxes et le pourboire ne sont pas inclus. Le pourboire est à votre discrétion.
- Les invités doivent manger les mêmes plats. En cas d'exception, il nous fait plaisir d'accommoder nos clients le plus possible.
- Un dépôt non remboursable de 100\$ est exigé au moment de la réservation. Par la suite, 50% par virement sera exigé minimum 10 jours à l'avance ou un frais de 20\$ par jour additionnel s'ajoutera à votre facture. Le second versement sera envoyé le jour même de l'événement suivant la fin du service. Nous n'acceptons pas les paiements individuels. Un paiement unique par groupe est accepté.
- Si vous avez un espace de stationnement, nous laisser un espace près de la porte d'entrée est également d'une grande aide.
- Un frais de 1\$ par km sera chargé aux clients résidants à plus de 30km de l'épicentre de Montréal.
- Il est possible que Nomade Cuisine puisse prendre des photos et vidéos de votre événement à des fins promotionnelles seulement. Veuillez communiquer avec nous dans le cas d'un avis contraire

Pour plus de renseignements, vous êtes les bienvenus de consulter notre foire aux questions ou de communiquer avec nous.

Au plaisir de faire voyager vos papilles !

