

# PICCOLA GIOIA

### **Traiteur-Caterer**

1700 Saint-Elzéar, suite 101 Laval, Qc H7L 3N2





#### Offrez une réception dont on se souviendra!!!

Pour un rassemblement festif et réussi commandez de délicieux plats agrémentés d'un service efficace et amical.. Communiquez avec nous sans plus attendre; il nous fera plaisir de vous servir!!!!



## <u>ENTRÉES</u>

PIZZA FOCCACIA		12.00\$
(Herbes fraîches avec tomates séchées ou pesto Parmesan)		
MINI ARANCINIS AU FROMAGE	DZ	30.00\$
(Cube Mozzarella vielli)		
ARANCINIS VIANDE & FROMAGE	DZ	48.00\$
(Veau haché, pois verts et Mozzarella)		
PÉTONCLES AU FOUR	DZ	66.00\$
(enveloppées de bacon ordinaire ou à l'érable)		
CREVETTES À LA NOIX DE COCO	DZ	42.00\$
(crevettes papillons 21/30 enrobées de noix de coco)		
BROCHETTES DE BOCCONCINI COCKTAIL	DZ	36.00\$
(servies avec tomates cerises et réduction de balsamique)		
AILES DE POULET AU MIEL ET À L'AIL	DZ	18.00\$
(servies avec notre trempette maison au fromage bleu)		
MINI BAGELS ST VIATEUR	DZ	48.00\$
(garnis de fromage à la crème à l'aneth & saumon fumé)		

<u>PÂTES</u>	<u>DEMI</u> 10 portions	RÉGUL 20 portions
MANICOTTI, FAZZOLETTI OU COQUILLES 2 CHQ (viande ou épinards, ricotta et sauce tomate ou rosée)	45.00 \$	90.00 \$
CAVATELLI AVEC SAUCISSES & RAPINI (servi avec une légère sauce au vin blanc et crème de Parmesan)	50.00 \$	100.00 \$
FUSILI AU RAGU DE PORC (porc éffiloché, épinards & tomates cerises)	50.00 \$	100.00 \$
PAPPARDELLI AVEC MOULES OU À LA TRUITE (servi avec une sauce au vin blanc & ail rôti)	55.00 \$	110.00 \$
LINGUINI AVEC PETITES PALOURDES  (servi avec une légère sauce crèmeuse au vin blanc)	55.00 \$	110.00 \$
LASAGNE CASALINGHA (pâtes fraîches avec veau & sauce tomate San Marzano)	50.00 \$	90.00 \$
PARMIGIANNA AUX AUBERGINES  (Avec Mozzarella/Parmesan servi avec sauce tomate infusée de bas	50.00 \$ ilique)	90.00 \$



<u>VIANDES</u>	D	EMI	RÉ	EGUL
	10	) portions	20	portions
ESCALOPES DE VEAU OU POULET		chq		4.50 \$
	0.0			1.004
ESCALOPES DE VEAU OU POULET		75.00 \$		65.00 \$
(avec choix de sauce: marsala, pizzaiola, parmesan)				
POULET MIEL & AIL		80.00\$	1	160.00\$
(cuisses de poulet grillées servi avec riz pilaf)				
LONGE DE PORC FARCIE		90.00\$	1	180.00\$
(avec épinards, poires, saucisses et sauce Dijonnaise)				
CÔTES LEVÉES FUMÉES		100.00\$	2	200.00\$
(servies avec patates pilées à l'ail & sauce BBQ)				
RÔTI DE BOEUF		120.00\$	2	240.00\$
(tranché finement dans une demi-glace au romarin)				
RÔTI DE VEAU		140.00\$	2	280.00\$
(tranché finement dans une réduction de Jus)				
AGNEAU DE NOUVZÉLANDE OU DU QUÉBEC		dz 96	car	ré 90
(style: rustique ou cassonade & dijon)				
FILET MIGNON		160.00\$	1	130.00\$
(servi avec sauce aux champignons au vin blanc)				
OSSO BUCCO (classique traditionnel)				
porc	\$	100.00	\$	200.00
veau	\$	200.00	\$	400.00
POISSONS	D	EMI	RÉ	GUL
1 01550115	=			
	10	) portions		portions
CALAMARS FRITS		100.00\$	4	200.00 \$
(servis avec sauce Arrabiata, quartiers de lime et citron)		440000	_	200 00 #
SAUMON ATLANTIQUE		140.00\$	2	280.00 \$
(filets grillés avec sauce à l'aneth et au citron)				
MORUE AU FOUR		90.00\$	1	180.00\$
(style Portugais ou dans une sauce Puttanesca)				
PIEUVRES GRILLÉES		160.00\$	3	320.00 \$
(assaisonées avec poivre, câpres, oignon rouge, citron & persil)				
CREVETTES GÉANTES GRILLÉES		90.00\$	1	180.00\$
(servies avec sauce mayo épicée)				



ACCOMPAGNEMENTS LÉGUMES	<u>DEMI</u>	<u>RÉGUL</u>
	10 portions	20 portions
POMMES DE TERRE RÔTIES À L'AIL (traditionnelles ou style Grec)	30.00 \$	60.00\$
CHOUX DE BRUXELLES (cuits au four avec Pancetta croustillante)	35.00 \$	70.00 \$
HARICOTS VERTS (huile d'olive, ail frais & menthe)	30.00 \$	60.00 \$
BOK CHOY (réduction au citron)	35.00 \$	70.00 \$
POIVRONS ROUGES RÔTIS (huile d'olive, ail frais & persil)	45.00 \$	90.00 \$
RAPINI (traditionnel)	45.00 \$	90.00 \$
FUSION PICCOLA GIOIA (pois, carottes, oignons, champignons, bacon & patates)	40.00 \$	80.00 \$
ASSIETTE DE LÉGUMES GRILLÉS		90.00\$
(courgettes, aubergines, champignons, poivrons rouges/jaunes, asperg	ges)	

<u>SALADES</u>	<u>DEMI</u>	<u>RÉGUL</u>
	10 portions	20 portions
CÉSAR	45.00\$	90.00 \$
(garnie avec fromage bleu ou Mozzarella avec croutons à l'ail)		
BÉBÉ EPINARDS ET MANDERINES	40.00\$	70.00 \$
(garnie de segments de mandarines et canneberges)		
SALADE MIXTE	40.00\$	70.00 \$
(Mesclun, concombres & tomates cerises)		
FENOUIL	60.00\$	120.00 \$
(garnie de manderines, grenades & aneth)		
ROQUETTE	50.00 \$	90.00 \$
(framboises & bleuets avec copeaux de Parmesan)		
BROCOLI	50.00\$	90.00\$
(Mayo, vinaigre blanc, graines de tournesol, bacon & oignons rouges)		
FRUIT DE MER	120.00 \$	240.00 \$
(Calamars, crevettes, pétoncles, homard, citron & persil)		



## SPÉCIALITÉS DE PICCOLA GIOIA

	<u>DEMI</u>	<u>RÉGUL</u>
	10 portions	20 portions
FOIE DE VEAU GRILLÉ	90.00 \$	180.00 \$
(servi avec oignons espagnols carmélisés)		
POIVRONS ROUGES FARCIS	90.00 \$	180.00 \$
(veau, riz, croutons, oignons, sauce tomate & mozzar	ella)	
TRIPES AU FOUR	90.00 \$	180.00 \$
(Tripes, patates, pois, carottes, flocons		
de chili à la sauce tomate au vin rouge)		
LAPIN RUSTIQUE (P.	AR LAPIN) 70.00 \$	
(servi avec carottes, pommes de terre, champignons		
et légumes marinés dans une sauce au vin blanc		
PLANCHE DE CHARCUTERIE		150.00 \$
(brie, 2 fromage, prosciutto, salami, sopresata,		
saucisse douce et épicée avec pain crostini		
PLANCHE DE PORCHETTA		130.00 \$
(porchetta Abrbruzzese, tranché et garni avec flanc d	e porc croustillant)	
DINDE DE NOEL		200.00 \$
(dinde tranchée avec sauce, purée de pommes de ter le farci de dinde et servi à part	re, choux de Bruxelles/bacon )	

TOUTES LES COMMANDES DOIVENT ÊTRE PLACÉES AU PLUS TARD SAMEDI LE 19 DECEMBRE 2021.

