



# PICCOLA GIOIA

## Traiteur-Caterer

1700 Saint-Elzéar, suite 101

Laval, Qc H7L 3N2

450-973-3212 • [info@piccolagioia.com](mailto:info@piccolagioia.com) • [www.piccolagioia.com](http://www.piccolagioia.com)



***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!!!!*



## **ENTRÉES**

<b>PIZZA FOCCACIA</b>		<b>15.00 \$</b>
(Herbes fraîches avec tomates séchées ou pesto Parmesan)		
<b>MINI ARANCINIS AU FROMAGE</b>	<b>DZ</b>	<b>36.00 \$</b>
(Cube Mozzarella vielli)		
<b>ARANCINIS VIANDE &amp; FROMAGE</b>	<b>DZ</b>	<b>36.00 \$</b>
(Veau haché, pois verts et Mozzarella)		
<b>PÉTONCLES AU FOUR</b>	<b>DZ</b>	<b>108.00 \$</b>
(enveloppées de bacon ordinaire ou à l'érable)		
<b>CREVETTES À LA NOIX DE COCO</b>	<b>DZ</b>	<b>60.00 \$</b>
(crevettes papillons 21/30 enrobées de noix de coco)		
<b>BROCHETTES DE BOCCONCINI COCKTAIL</b>	<b>DZ</b>	<b>36.00 \$</b>
(servies avec tomates cerises et réduction de balsamique)		
<b>AILES DE POULET AU MIEL ET À L'AIL</b>	<b>DZ</b>	<b>42.00 \$</b>
(servies avec notre trempette maison au fromage bleu)		
<b>MINI BAGELS ST VIATEUR</b>	<b>DZ</b>	<b>60.00 \$</b>
(garnis de fromage à la crème à l'aneth & saumon fumé)		

## **PÂTES**

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



## VIANDES

	<u>DEMI</u> 10 portions	<u>RÉGUL</u> 20 portions
ESCALOPES DE VEAU OU POULET	6.00 chq	6.00 \$
ESCALOPES DE VEAU OU POULET (avec choix de sauce: marsala, pizzaiola, parmesan)	140.00 \$	280.00 \$
POULET MIEL & AIL (cuisses de poulet grillées servi avec riz pilaf)	90.00 \$	180.00 \$
LONGE DE PORC FARCIE (avec épinards, poires, saucisses et sauce Dijonnaise)	100.00 \$	200.00 \$
CÔTES LEVÉES FUMÉES (servies avec patates pilées à l'ail & sauce BBQ )	120.00 \$	240.00 \$
RÔTI DE BOEUF (tranché finement dans une demi-glace au romarin)	140.00 \$	280.00 \$
RÔTI DE VEAU (tranché finement dans une réduction de Jus)	180.00 \$	360.00 \$
AGNEAU DE NOUV.-ZÉLANDE OU DU QUÉBEC (style: rustique ou cassonade & dijon)	dz 96	
FILET MIGNON (servi avec sauce aux champignons au vin blanc)	160.00 \$	320.00 \$
OSSO BUCCO (classique traditionnel)		
porc	\$ 100.00	\$ 200.00
veau	\$ 200.00	\$ 400.00

## POISSONS

	<u>DEMI</u> 10 portions	<u>RÉGUL</u> 20 portions
CALAMARS FRITS (servis avec sauce Arrabiata, quartiers de lime et citron)	120.00 \$	240.00 \$
SAUMON ATLANTIQUE (filets grillés avec sauce à l'aneth et au citron)	180.00 \$	360.00 \$
MORUE AU FOUR (style Portugais ou dans une sauce Puttanesca)	100.00 \$	200.00 \$
PIEUVRES GRILLÉES (assaisonnées avec poivre, câpres, oignon rouge, citron & persil)	180.00 \$	360.00 \$
CREVETTES GÉANTES GRILLÉES (servies avec sauce mayo épicée)	96.00 \$	192.00 \$



## ACCOMPAGNEMENTS LÉGUMES

	<u>DEMI</u> 10 portions	<u>RÉGUL</u> 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 (courgettes, aubergines, champignons, poivrons rouges/jaunes, asperges)		90.00 \$

## SALADES

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



## SPÉCIALITÉS DE PICCOLA GIOIA

	<u>DEMI</u> 10 portions	<u>RÉGUL</u> 20 portions
<b>FOIE DE VEAU GRILLÉ</b> (servi avec oignons espagnols caramélisés)	90.00 \$	180.00 \$
<b>POIVRONS ROUGES FARCIS</b> (veau, riz, croutons, oignons, sauce tomate & mozzarella)	90.00 \$	180.00 \$
<b>TRIPES AU FOUR</b> (Tripes, patates, pois, carottes, flocons de chili à la sauce tomate au vin rouge)	100.00 \$	200.00 \$
<b>LAPIN RUSTIQUE</b> (PAR LAPIN) (servi avec carottes, pommes de terre, champignons et légumes marinés dans une sauce au vin blanc)	100.00 \$	
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE</b> (brie, 2 fromage, prosciutto, salami, sopresata, saucisse douce et épicée avec pain crostini)		175.00 \$
<b>PLANCHE DE PORCHETTA</b> (porchetta Abrbruzzese, tranché et garni avec flanc de porc croustillant)		175.00 \$
<b>DINDE DE NOEL</b> (dinde tranchée avec sauce, purée de pommes de terre, choux de Bruxelles/bacon ) le farci de dinde et servi à part		250.00 \$

TOUTES LES COMMANDES DOIVENT ÊTRE PLACÉES AU PLUS TARD  
MARDI LE 17 DECEMBRE 2024.

