



Menu Traiteur/ Catering menu

Mets préparées/ Prepared meals

Lasagne viande ou végétarienne/Lasagna Meat or vegetarian	(6-8 portions)	\$40.00
Cannelloni avec sauce tomate/with tomato sauce	1 Dz	\$30.00
Mannicotti avec sauce tomate/with tomato sauce	1 Dz	\$30.00
Tortellini au fromage avec sauce rosée/cheese tortellini in a rosée sauce	(6-8 portions)	\$48.00
Ravioli viande avec sauce pesto/meat ravioli in a tomato pesto sauce	(6-8 portions)	\$48.00
Saucisse italienne sauté avec des légumes /Sausage stir fry	(6-8 portions)	\$55.00
Poulet Parmigiana /Chicken Parmigiana		\$10.95/pp
Avec Pâtes		\$12.95/pp
Veau Parmigiana/Veal Parmigiana		\$12.95/pp
Avec pâtes		\$14.95/pp
Escalope de Veau/Veal cutlets		\$45.99/kg (6)
Escalopes de poulet/Chicken cutlets		\$30.00/kg (10)
Boulettes de viandes /Meat balls		\$16.99/kg
Porchetta frais/Fresh porchetta		\$24.99/kg
Mini Arancini (Sauce tomate et fromage ou Prosciutto cotto et béchamel/with tomato sauce or prosciutto cotto & Béchamel)		\$15.00/dz
Pomme de terre au romarin/Rosemary potatoes	10 portions	\$25.00
Légumes grillée/Grilled vegetables	10 portions	\$40.00



Amuse-bouche

Bocconcini aux tomates marinées au basilic/Tomato and bocconcini	1dz	\$24.95
Prosciutto et melon/Prosciutto and melon	1dz	\$29.95
Fromage à la crème et saumon fumé sur baguette/		
Smoked salmon and cream cheese on baguettes	30 unités	\$39.95
Plat de bruschetta/Bruschetta	50 unités	\$34.95
Oeuf mimosa /Deviled eggs	24 unités	\$24.95
Pizza tomates plateau/ Tomato pizza platter	48 morceau	\$29.50
Brie et tomates confit sur baguette/Brie and sundried tomatoes on baguette	30 unités	\$34.95

Plats préparés/Prepared platters

Plat de viandes froides/Cold cut platter	10-15	\$48.00
	15-20	\$65.95
Plat de fromage avec olives/ Cheese platter with olives	10-15	\$48.00
(Cheddar, suisse, mozzarella)	15-20	\$65.95
Plat de fromages fins et raisin ou olive/Aged cheese platter with grapes or olives		
(Provolone piquante, brie, parmigiano)	10-15	\$59.95
	15-20	\$79.95
Assiette de charcuterie (viande froide, fromage, tartinade, olives, noix)	10-15 personnes	\$80.00
	15-20 personnes	\$150.00
Assiette de Pannini avec viande froides/Pannini platter with cold cuts	(12 sandwiches)	\$65.00
Sandwich assortis /Assorted party sandwiches	44 morceau	\$45.00

Salades/Salads

Grecques, Goberge	6-8 portions	10-12 portions
(Pâtes au pesto, pomme de terre, concombre)	\$25.00	\$35.00
(Choux, salade verte, épinard et fruits)	\$20.00	\$28.00
	\$20.00	\$28.00

Pizza froide

Tomate/Tomato	\$21.00
Huile d'olive & fines herbes/Olive oil & rosemary	\$21.00
Tomato Garlic	\$21.00
Peppéroni & fromage/Pepperoni & cheese	\$38.00
Végétarienne/Vegetarian	\$40.00
Toutes garnis/All dressed	\$40.00
Pizza Farcie /Stuffed pizza	\$40.00

Coupée et sur un plateau \$8.00 de plus



Gâteau/Cakes

	6" (8-10)	9" (10-15)	10x10" (20-25)	12x12" (25-30)	14x14" (35-45)
	\$28.00	\$35.00	\$50.00	\$65.00	\$80.00

Il Classico

(Gâteau à la vanille, trempé dans du rhum, avec une couche de crème pâtissier et une couche de crème au chocolat/Vanilla cake, soaked in rum with one layer of custard and one layer of chocolate cream)

Shortcake au fraises ou fruits/Strawberry or fruit shortcake (Fait avec la crème fouetter 35%/made w/35% real whip cream)

Forêt noire /Black Forest (Fait avec la crème fouetter 35 %/made with 35% real whip cream)

Gâteau mousse au chocolat/Chocolate mousse



Chocolat ou Vanille avec crème au beurre

Red Velvet (Fromage à la crème, crème fouetté et mascarpone avec gâteau au chocolat rouge/red chocolate cake with cream cheese, whipped cream and mascarpone)

Tiramisu (gâteau éponge, fromage mascarpone, crème fouetter, espresso et une essence de rhum/sponge cake with mascarpone cheese, whipped cream, espresso and rhum flavoring.)

Chocolat et Oreo/Oreo and chocolate

Noisette et chocolat/Chocolate and hazelnut

Consulte notre site internet pour plus image des gâteau/ View our website for more picture of cakes

Tarte aux fruits/Fruit tart (crème fouettée ou crème pâtissier/Whip cream or custard) 7" \$17.00

Gâteau au fromage/Cheese cake

Fraises/Strawberry

Fruit/Fruits

Coulis au fruit sauvage/Wild Berry coulis

Chocolat/Chocolate

Chocolat avec ganache au chocolat/Chocolate with chocolate ganache

Dulce de lèche et chocolat blanc/ Dulce de lèche and white chocolate

Oreo

5"

\$25.00

9"

\$38.00

\$25.00

\$38.00



Gâteau au gelato/Gelato cake

\$25.00

\$38.00

Plateau de mini pâtisseries

2DZ

\$38.00

4DZ

\$68.00



S.V.P commander 48 hrs en avance

Non Solo Pane se réserve le droit de modifier en tout temps, les prix et les produits, et ce, sans préavis. Please order 48 hrs in advance. Non solo Pane has the right to change prices without notice.