

Menu Traiteur/ Catering menu

Mets préparé/ Prepared meals

www.nonsolopane.ca 455 Bord du lac Dorval, Québec H9S 2A9 514-631-2000	Lasagne viande ou végétarienne/Lasagna Meat or vegetarian	(6-8 portions)	35.00\$
	Cannelloni avec sauce tomate/with tomato sauce	1 Dz	30.00\$
	Mannicotti avec sauce tomate/with tomato sauce	1 Dz	30.00\$
	Rotollo au épinard et ricotta	1 Dz	28.00\$
	Coquille farci au épinard et ricotta	1 Dz	28.00\$
	Tortellini au fromage avec sauce rosée/cheese tortellini in a rosée sauce	(6-8 portions)	45.00\$
	Ravioli viande avec sauce pesto/meat ravioli in a tomato pesto sauce	(6-8 portions)	45.00\$
	Saucisse italienne sauté avec des légumes /Sausage stir fry	(6-8 portions)	45.00\$
	Poulet Parmigiana /Chicken Parmigiana	6.95\$/pp	
	Veau Parmigiana/Veal Parmigiana	11.95\$/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\$
Rapini à l'ail /Broccoli rabe with garlic	10 portions	25.00\$	
Légumes grillée/Grilled vegetable	10 portions	35.00\$	

Amuse-bouche

Bocconcini aux tomates marinées au basilic/Tomato and bocconcini	1dz	\$19.95
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	\$34.95
Plat de bruschetta/Bruschetta	50 unités	\$34.95
Oeuf mimosa /Devised eggs	24 unités	\$24.95
Pizza tomates/ Tomato pizza	36 unités	\$18.00
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	\$39.95
	15-20	\$65.95
Plat de légumes et trempette ou fruits/ Vegetable and dip or fruits platter	10-15	\$24.95
	15-20	\$34.95
Plat de fromage avec raisin ou olives/ Cheese platter with grapes or olives (Cheddar, suisse, mozzarella)	10-15	\$39.95
	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 Pannini avec viande froides/Pannini platter with cold cuts	(12 sandwiches)	\$49.95
Sandwich assortis /Assorted party sandwiches (Jambon, Oeufs et poulet /Chicken, egg & ham)	44 morceau	\$34.50

Salades/Salads

	6-8 portions	10-12 portions
	\$18.00	\$28.00
(Grecque, pâtes au pesto, pomme de terre, concombre, Goberge) (Choux, salade verte, épinard et fruits)	\$12.00	\$20.00

Pizza froide

Tomate/Tomato	\$14.00
Huile d'olive & fines herbes/Olive oil & rosemary	\$14.00
Peppéroni & fromage/Pepperoni & cheese	\$20.00
Végétarienne/Vegetarian	\$24.00
Toutes garnis/All dressed	\$24.00
Pizza Farcié /Stuffed pizza	\$24.00

Gâteau/Cakes

6" (8-10) 9" (10-15) 10" (20-25) 12" (25-30) 14" (35-45)

\$19.00 \$29.00 \$45.00 \$50.00 \$65.00

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)

Fruit frais & custard/Custard & Fruits

Gâteau mousse au chocolat/Chocolate mousse

Chocolat ou Vanille avec crème au beurre \$15.00 \$22.00 \$30.00 \$40.00 \$50.00

\$22.00 \$32.00 \$50.00 \$60.00 \$75.00

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.)

Bianco & Nero (Fait avec des profiteroles remplies avec la crème 35% et couvert avec une mousse au chocolat/perforators filled with whip cream and cover with a chocolate mousse)

Gâteau vanille avec doigt dame, crème Chantilly et amandes/Vanilla cake with lady fingers with Chantilly cream and almonds

Chocolat et Oreo/Oreo and chocolate

Noisette et chocolat/Chocolate and hazelnut

Fruits de champs avec crème mascarpone/Field Berry and mascarpone cream

Tarte aux fruits/Fruit tart (crème fouettée ou crème pâtissier/Whip cream or custard) 7" \$14.00

Gâteau au fromage/Cheese cake

5" \$17.00 9" \$29.00

Fraises/Strawberry

Fruit/Fruits

Coulis au fruit sauvage/Wild Berry coulis

Vanille avec ganache au Chocolat/Vanilla with chocolate ganache topping

Chocolat avec ganache au chocolat/Chocolate with chocolate ganache

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

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.