

# LA BAIE DES FROMAGES

## MENU DU TRAITEUR

À La Baia nous sommes passionnés de produits Italiens de haute qualité. Une seule visite vous suffira pour vous sentir en Italie. Nous vous offrons à présent la même sensation chez vous ou au bureau avec notre nouveau service de traiteur.

Vous pouvez savourer une authentique gastronomie Italienne allant du fromage à la charcuterie à notre très grande sélection de hors d'oeuvres ainsi que nos fameux paninis, chez vous, au bureau ou pendant une fête.

Notre menu est disponible ici.

N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions ou des demandes spéciales.

\*Nous demandons un préavis de 72 heures. Veuillez noter que les prix sur le menu sont pour les options listés, toute variation comprendrait un changement de prix.

- Contactez nous par courriel à [labaiadei@bellnet.ca](mailto:labaiadei@bellnet.ca). Prenez note que la commande sera traitée dans les 72 heures de la réception.
- Commande par téléphone disponible (514)727-8850 demandez de Luciana ou Marie-Christine

### ANTIPASTO

Bruschetta – Choix de légumes mélangés, artichauts ou tomates séchées.

Olives

Légumes marinés – choix de poivrons rôtis, artichauts, aubergines, courgettes grillées, ou champignons.

Ajout de bocconcini farcis aux olives, fritelle de courgette et gorgonzola, galettes de ricotta, soppressata et jambon ou mini arancini siciliens (\$10.00/douzaine)

Petit 10-15: \$100

Moyen 15-20: \$150

Grand 20-25: \$200

### AU COMPTOIR DE CHARCUTERIE

Choix de cinq

- Prosciutto de Parme
- Bresaola
- Salami de la Toscane au fenouil
- Mortadella Italienne
- Soppressata Calabrese piquante
- Capicollo
- Speck des Alpes Italiennes
- Coppa Piacentina

### PANINIS

Nos fameux paninis coupés en portions individuelles

- Végétarien
  - Prosciutto
  - Mortadella
  - Salami de Gênes
  - Capicollo et Soppressata
  - Choix de pain: ciabatta Italienne ou pain aux olives.
- Tous servis avec du fromage provolone et légumes marinés piquants ou doux

Garni avec des olives Frangulia  
Plateau petit: 10-15 - \$150  
Plateau moyen: 10-15 - \$200  
Plateau grand 10-15 - \$250

Plateau petit: 10-15 - \$100  
Plateau moyen: 15-20 - \$150  
Plateau grand: 20-25 - \$200

### **AU COMPTOIR DU FROMAGE**

Choix de cinq  
- Parmigiano Reggiano  
- Fromage au truffes agé au lait de chèvre  
- Asiago frais  
- Ubriaco de lait de buffle au vin rouge  
- Crotonese Quattro Stagioni de la Calabre (lait de brebis agé de 12 mois)  
- Dolce 3viso (lait de vache, chèvre et buffle)  
- Latteria di grotta, vielli en grotte  
Garni avec des fruits secs et noix  
Plateau petit: 10-15 - \$170  
Plateau moyen: 15-20 - \$220  
Plateau grand: 20-25 - \$280

### **FROMAGES ET CHARCUTERIE DISPONIBLE\*\***

Choix de quatre fromages et quatre charcuterie  
ci-haut mentionnés.  
Plateau petit: 10-15 - \$180  
Plateau moyen: 15-20 - \$230  
Plateau grand: 20-25 - \$280

### **\*\*PLATEAU PERSONNALISÉ**

Venez nous voir pour personnaliser votre plateau.

### **DU FOUR**

Lasagne avec viande - \$40  
\* option végétarien disponible  
\* La lasagne est faite avec du porc, sauf indication contraire;  
les prix sont sujets au changement en fonction des modifications.