



COCKTAIL ET 5@7

L'APÉRO

14\$
/Pers.

- 5 bouchées par personne
- (5 salées)

LA DÉGUSTATION

26\$
/Pers.

- 10 bouchées par personne
- (7 salées et 3 sucrées)

LE 5@7

19\$
/Pers.

- 7 bouchées par personnes
- (5 salées et 2 sucrées)

Créez votre cocktail de bouchées en combinant bouchées apéritives, festives et sucrées, ou optez pour le choix du chef !



CHOIX D'ITEMS

pour les bouchées apéritifs

Nos délices du Moyen-Orient

- Falafels et hummus (V)
- Rouleaux de feuille de vignes (V) (W)
- Kebbeh aux épinards (V)
- Kebbeh au bœuf
- Chausson aux Olives (V)
- Samboussa aux légumes (C)
- Samboussa au bœuf
- Safiha au bœuf
- Chausson au poulet Shish Taouk
- Chausson aux épinards (V)
- Chausson aux épinards et féta (C)
- Chausson au fromage fondant (C)
- Mini pizza au Za'atar (C)
- Mini pizza piment et noix (V) (S)
- Mini pizza Moyen-Orient (C)

Nos classiques

- Focaccia toute garnie (V)
- Mini pizza aux légumes (C)
- Arancinis à la sauce tomate (V)
- Brochettes de tofu et légumes (V) (W)
- Samossas aux légumes (V)
- Crevettes au coco avec mayonnaise épicé (S) (W)
- Blinis au saumon fumé
- Mini brochette de poulet et légumes grillés (W)
- Rouleau impérial (C)
- Choix du chef

Collection automne/hiver 23-24

- Mini cannelé au chèvre et miel (C)
- Mini madeleine aux légumes (C)
- Mini gaufre farcie au jambon et fromage
- Costini au brie et confiture de figues (C)
- Vol-au-vent aux champignons à l'ail (C)

Bouchées sucrées

- Baklava
- Macarons
- Gâteau Opéra
- Truffe au chocolat
- Datte farcie aux noix (V)
- Suçon au chocolat (V)
- Croustillant au chocolat
- Meringue (V)
- Suggestion du pâtissier
- Barbe à papa du Moyen-Orient (W)



INFORMATIONS GÉNÉRALES

- **Nos minimums**

Un **minimum de 250\$** s'applique à chaque commande. Si vous n'atteignez pas ce montant, un large choix d'items proposé dans nos plateaux fraîcheur peuvent venir compléter votre commande.

- **Allergies/restrictions alimentaires**

Nous avons une grande variété de choix végétariens, sans gluten, sans lactose, sans arachide ou sans tout autre allergène. Nous vous invitons à nous informer **le plus tôt possible** de vos restrictions alimentaires pour que nous puissions en tenir compte dans l'élaboration de votre menu.

- **Livraison**

Les frais de livraison sont en supplément des prix affichés. Ils varient selon la distance. Contactez-nous pour avoir une estimation !

- **Nos services additionnels**

- Location de vaisselle, nappes ou autres
- Service personnalisé (serveur)
- Location de salles

- **Des besoins spécifiques ?**

Nous avons à cœur de vous offrir le service qui vous convient le mieux. N'hésitez pas à nous communiquer vos besoins spécifiques !

- **Nos prestations sont exemptes de taxes**

Nous sommes une OBNL, les prestations de notre service traiteur ne sont donc pas taxées.

Pour les groupes restreints

Pour les groupes très restreints qui n'atteignent pas le minimum de 250\$, il est aussi possible de passer une commande à emporter auprès de notre Café-boutique :

[Cliquez ici pour découvrir le menu du Café-boutique](#)

Comment ça marche ?

- Aucun minimum ne s'applique.
- Commande 24h à l'avance.
- Cueillette sur place ou livraison par taxi à vos frais.
- Paiement au moment de la commande.





Au plaisir de vous servir !

Nos plats sont préparés avec soin par des femmes immigrantes ou réfugiées qui apportent mille et une saveurs à notre culture.
C'est pour ça que c'est si bon !

À Petites-Mains, elles reçoivent une formation qualifiante, un accompagnement social et professionnel, tissent des liens avec d'autres femmes et reprennent confiance en elles, tout simplement.

cafetraiteur@petitesmains.com • 514 738-8989