LES COWBOYS DU BBQ

MENU TRAITEUR

MINIMUM DE 50 PERSONNES POUR SE DÉPLACER

MENU PERSONNALISÉ SUR DEMANDE

COWBOYSBBQ@OUTLOOK.COM

37 RUE ADÉLAIDE, SOREL-TRACY

MENU

LES COWBOYS DU BBQ

FUMOIR & GRILLADES

MINIMUM DE 50 PERSONNES

MÉCHOUI DE PORC FUMÉ AU BOIS D'ÉRABLE
23$

BRISKET DE BOEUF TEXANE FUMÉ AU BOIS D'ÉRABLE
27$

DUO MÉCHOUI DE PORC ET BRISKET DE BOEUF TEXANE FUMÉ
30$

STEAK DE THON ROUGE
32$

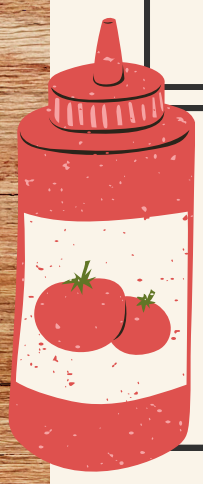
MENU FUMOIR & GRILLADES SERVI AVEC LÉGUMES DE SAISON ET POMMES DE TERRE DU MOMENT

BAVETTE DE BOEUF VIEILLI 8 OZ
35$

POITRINE DE POULET MARINADE CHIPOTLE, ORANGE ET PAPRIKA
28$

MIGNON DE PORC DU QUÉBEC MARINADE BBQ ASIATIQUE
26$

DEMI RACK DE RIBS LÉGENDAIRES
27$



SOUS-MARIN BRISKET DE BOEUF ET GRILLADE DE VALLEYFIELD, OIGNONS CARAMÉLISÉS À LA BIÈRE ET MAYO CHIPOTLE - 23 $

BURGER DE PORC EFFILOCHÉ, PAIN BRIOCHÉ, FROMAGE HALOUMI GRILLÉ ET SAUCE BBQ MAISON - 20$
SERVI AVEC POMMES DE TERRE ET SALADE DE CHOU À L'AMÉRICAINE

UN CHOIX DE SAUCE PAR PLAT

- SAUCE POMMES ET WHISKY
- SAUCE CRÉMEUSE CHAMPIGNONS, BACON FUMÉ FLAMBÉE AU COGNAC
- SAUCE POIVRE ET BIÈRE NOIRE
- SAUCE ANANAS GRILLÉE, CARI ET LAIT DE COCO
- SAUCE CRÉMEUSE, CIBOULETTE ET PARMESAN

5 À 7

- BROCHETTE DE KEFTA DE VEAU, FROMAGE EN GRAINS FUMÉ, MENTHE FRÂICHE ET SAUCE TZATZIKI
- BROCHETTE DE POULET JAMAÏCAINE AVEC SAUCE HABANERO LIME
- SAUCISSES FROMAGE FUMÉES ET CHOUCROUTE MAISON
- MINI BURGER DE PORC EFFILOCHÉ, FROMAGE HALOUMI GRILLÉ ET SAUCE BBQ MAISON
- TACOS DE BRISKET DE BOEUF, OIGNONS MARINÉS, MAÏS, MAYO SUD-OUEST ET CORIANDRE
- GUÉDILLE DE SALADE DE TRUITE FUMÉE ET GOBERGE

* MENU 5 À 7 SERVI AVEC POMMES DE TERRE DU MOMENT.

MINIMUM DE 50 PERSONNES POUR SE DÉPLACER

3 CHOIX
27$
34$
4 CHOIX

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES POUR DÉPLACEMENT À L'EXTÉRIEUR DE LA RÉGION

MARIAGE

MINIMUM DE 50 PERSONNES

CRÈME

LÉGUME, CAROTTE ET ÉRABLE OU
PARMENTIER ET BACON FUMÉ

VERDURE

JARDINIÈRE (LÉGUMES DE SAISON) ET
VINAIGRETTE MAISON OU SALADE CÉSAR

REPAS PRINCIPAUX

STEAK DE THON ROUGE

8 OZ BAVETTE DE BOEUF VIEILLI

POITRINE DE POULET MARINADE
CHIPOTLE, ORANGE ET PAPRIKA

MIGNON DE PORC DU QUÉBEC
MARINADE BBQ ASIATIQUE

DEMI RACK DE RIBS LÉGENDAIRES

GÂTEAU CREAMSICLE ORANGE
BROWNIES CHOCOLAT CARAMEL
CAFÉ & THÉ

LES REPAS ET MÉCHOUI SONT SERVIS AVEC DES LÉGUMES DE SAISON, DES POMMES DE TERRE DU MOMENT ET UN CHOIX DE SAUCE

OPTION MÉCHOUI

MÉCHOUI DE PORC FUMÉ
AU BOIS D'ÉRABLE

BRISKET DE BOEUF TEXANE
FUMÉ AU BOIS D'ÉRABLE

DUO MÉCHOUI DE PORC
ET BRISKET DE BOEUF
TEXANE FUMÉ

MINIMUM DE 20 PERSONNES

MENU 5 À 7
3 CHOIX 27$ OU 4 CHOIX 34$

MÉCHOUI DE PORC FUMÉ
AU BOIS D'ÉRABLE - 23$

BRISKET DE BOEUF TEXANE
FUMÉ AU BOIS D'ÉRABLE - 27$

DUO MÉCHOUI DE PORC
ET BRISKET DE BOEUF
TEXANE FUMÉ - 30$

RÉSERVATION PAR TÉLÉPHONE
UNE SEMAINE À L'AVANCE

EMPORTER

MENU TRAITEUR

EXTRA

POKE BOWL VÉGÉTARIEN AVEC HALOUMI GRILLÉ ET MAYO DU MOMENT	20$
SALADE JARDINIÈRE LÉGUMES DE SAISON ET VINAIGRETTE MAISON	8$
SALADE CÉSAR AVEC BACON FUMÉ	8$
POTAGE DU MOMENT	8$
GÂTEAU CREAMSICLE À L'ORANGE ET COULIS DE FRAMBOISE MAISON	6$
BROWNIES AU CHOCOLAT ET COULIS CARAMEL MAISON	6$
CAFÉ	3$
SERVICE AUX TABLES	5$