



MENU LIVRAISON

REPAS INDIVIDUELS

Pensés pour vos rencontres corporatives, nos repas individuels en livraison allient fraîcheur, équilibre et simplicité, directement à vos bureaux.

AÏMARA

TRAITEUR

BOÎTES REPAS



Nos boîtes sont composées d'un sandwich, d'une salade, de mignardises du moment et de fruits frais.

SANDWICHES

*Disponibles en commande pour un minimum de 12 unités

POULET PIO-PIO

Poulet grillé au cumin et bière blonde, aïoli à la coriandre et julienne de pommes de terre croustillantes- servi dans un pain frais de la *boulangerie Rosario*

TRES JAMONES 🍷

Mortadelle, jambon fumé et capicollo, Monterey Jack, laitue, oignons rouges et mayonnaise à l'ají amarillo- servi dans un pain frais de la *boulangerie Rosario*

LOMO SALTADO 🍷

Poivrons, oignons rouges et fines lanières de bœuf sautés dans une sauce demi-glace au soya, garnis de pommes pailles maison croustillantes, servis dans un pain frais de la *boulangerie Rosario*.
Filet mignon (+5,00 \$)

POLLO A LA BRASA

Poulet a la brasa grossièrement effiloché, salsa pollera, tomates, laitue, avocat et oignons rouges- servis dans un pain frais de la *boulangerie Rosario*

LÉGUMES GRILLÉS 🍷🌱🍷

Poivrons, courgettes et oignons grillés au balsamique, cheddar et aïoli au pesto- servi dans un pain frais de la *boulangerie Rosario*
option végétane + 2.00\$

DÉESSE VERTE 🌱

Croquette de pois chiches rôtis aux épices, accompagnée d'une sauce déesse verte végétane au tahini et aux herbes fraîches, avec kale, concombre, oignons verts et avocat crémeux- *servi en wrap*

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

Salade du moment

ou

Quartiers de pommes de terre aux fines herbes

**Toutes nos boîtes sont accompagnées de mignardises du moment et de fruits frais*

AJOUTER UNE BOISSON

Chicha morada

Jarritos

Bouteille d'eau | Liqueur douce

Produit laitier 🍷

Sans Gluten 🚫

Crustacés 🦞

Poisson 🐟

Végétarien 🌱

Végan 🌱

Épicé 🌶️

Chaud 🍷

Froid ❄️

*Prix sujet à changements sans préavis



AÏMARA
TRAITEUR

B O L S R E P A S



*Disponibles en commande pour un minimum de 12 unités

R I Z

BOL TACOS

Protéine au choix, avocat, laitue, pico de gallo, oignons rouges marinés et radis, servi sur riz à la lime-coriandre et julienne de tortillas croustillantes *Chorizo vegano / Cochinita pibill / Res / Pio-Pio Crevettes*

BOL POKE

Protéine au choix, avocat, concombre, chou rouge, edamames, carotte et oignons verts sur riz calrose. Servi avec mayonnaise épicée ou sésame *Tataki de bœuf / Tataki de thon / Crevettes Tartare de saumon / Tofu*

GOLDEN CURRY

Poulet **ou** tofu grillé, carotte, oignons et pommes de terre nappés d'une sauce Golden Curry riche aux arômes équilibrés accompagné de riz *Poulet / Tofu*

S A L A D E S

SALADE SOLTERITO

Choclos, queso fresco, edamames, olives botija, cœurs de palmiers, laitue boston, avocat torché, quinoa croustillant et vinaigrette au piment aji amarillo

CÉSAR AU MISO

Laitue romaine croquante et radicchio, poulet grillé, croûtons maison, vinaigrette crémeuse à l'ail, basilic, parmesan et miso

SALADE BARRANCO

Laitues mixtes, choclos, queso fresco, tomates, asperges fumées, quinoa croustillant, œufs, oignons rouges et vinaigrette maison

**Faites l'ajout de protéine à votre salade: poulet grillé Chicharron / Brochettes de crevettes grillées*


C L A S S I Q U E P É R U V I E N

LOMO SALTADO


Plat emblématique du Pérou, traditionnellement préparé avec du filet mignon, ce sauté de bœuf marie techniques asiatiques et saveurs latino-américaines pour un goût authentique.

Protéines au choix, poivrons, tomates et oignons rouges sautés dans une sauce demi-glace au soya servi avec riz ou quartiers de pommes de terre


Bœuf / Poulet / Tofu / Filet mignon


Produit laitier 

Sans Gluten 


Crustacés 

Poisson 

Végétarien 

Végan 

Épicé 

Chaud 

Froid 

*Prix sujet à changements sans préavis



AÏMARA
TRAITEUR

B O L S R E P A S



*Disponibles en commande pour un minimum de 12 unités

C E V I C H E S

CLASICO

Mahi-mahi, choclos, cancha et camote, servis dans un leche de tigre maison

ROCOTO

Mahi-mahi, choclos, cancha et plantains croustillants camote servis dans un leche de tigre maison au piment rocoto

CHAMPIÑONES

Champignons mixtes, choclos, cancha et plantains croustillants servis dans un leche de tigre maison végan

T A R T A R E S

SAUMON

Saumon frais assaisonné, aïoli au sésame, avocat crémeux et rubans d'oignons verts: frais et équilibrée

BOEUF

Bœuf finement coupé, relevé d'une huile de truffe, garni de shimejis marinés et d'échalotes: riche et savoureux

Nos tartares sont accompagnés de croûtons ou wontons croustillants (extra 1,00\$) et d'une salade au choix :

Laitue mixte, tomate, concombre, quinoa croustillant et vinaigrette aux fines herbes

ou


Salade de bébés épinards, concombre, oignons verts et vinaigrette au sésame

C L A S S I Q U E P É R U V I E N


CEVICHE


Le ceviche est un plat emblématique du Pérou et l'un des piliers de sa gastronomie. Symbole national, il met en valeur la richesse des produits marins du littoral. Il est traditionnellement préparé avec du poisson frais mariné dans du jus de lime, accompagné d'oignon rouge, de coriandre et de piment, puis servi avec du maïs ou de la patate douce.


Aujourd'hui, il est consommé à diverses occasions et reconnu à l'international pour sa fraîcheur et son histoire.


Produit laitier 

Sans Gluten 


Crustacés 

Poisson 

Végétarien 

Végan 

Épicé 

Chaud 

Froid 

*Prix sujet à changements sans préavis



AÏMARA
TRAITEUR



MENU LIVRAISON
PLATEAUX À PARTAGER



Au cœur de vos rencontres, nos plateaux à partager sont conçus pour circuler, se découvrir et se savourer à plusieurs, dans une ambiance à la fois simple et généreuse.

AÏMARA
TRAITEUR

M E N U



PLATEAUX À PARTAGER

Pour 10 personnes

PROTÉINES

SALTADO

Protéine au choix sautée dans une sauce style demi-glace, tomates, poivrons et oignons rouges. Accompagné de riz blanc au choclos (maïs péruvien) ou quartiers de pommes de terre aux fines herbes.
Filet mignon / Poulet / Boeuf / Tofu

POLLO PIO PIO

Hauts de cuisse marinés dans un mélange parfumé de cumin et de bière blonde (sans gluten). Servi avec aïoli à la coriandre.

GOLDEN CURRY

Mijoté de poulet ou tofu, carottes, oignons et pommes de terre dans une sauce Golden Curry riche. Accompagné de riz blanc parfumé à l'ail.
Poulet / Tofu

POLLO A LA BRASA

Poulet rôti à la broche, mariné aux épices péruviennes, ail et soja.

ANTICUCHO

20 Brochettes marinées et grillées à la sauce anticuchera, servies sur un mélange de pommes de terre et choclos grillés avec une sauce huacatay
Filet mignon / Poulet / Boeuf

CHAUFA

riz frit aux œufs, sauce soya et chi jau kai, garni d'oignons verts et de wontons croustillants
Chicharron / Poulet / Crevettes / Tofu

AJI DE GALLINA

Effiloché de poulet et pommes de terre dans une sauce crémeuse au piment aji amarillo, garni de parmesan frais. Accompagné de riz blanc au choclos (maïs péruvien).

KAM LU WANTAN

Porc ou tofu caramélisé dans une sauce au tamarin, avec ananas, poivrons rouges et pois mange-tout. Accompagné de riz blanc parfumé à l'ail.
Porc / Tofu

CEVICHE CLASICO

Mahi-mahi, choclos, cancha et pommes de terre douces dans un leche de tigre maison,

T A C O S

Nos plateaux tacos sont accompagnés de tortillas de maïs (40), escabèche, coriandre, salsa et quartiers de lime

Choix de tacos (1 choix / plateau)

Cochinita Pibil- Porc effiloché mariné aux agrumes et achiote

De res- Boeuf mijoté aux piments

Pio-pio- Poulet grillé mariné aux épices et bière blonde (sans gluten)

Chorizo vegano- Émietté de tofu verte

Extras

Guacamole & chips de maïs
Sauce épicée maison

Produit laitier

Sans Gluten

Crustacés

Poisson

Végétarien

Végan

Épicé

Chaud

Froid

*Prix sujet à changements sans préavis



AÏMARA
TRAITEUR

M E N U



PLATEAUX À PARTAGER

SANDWICHES

**Nos plateaux sandwiches contiennent 20 demi-sandwichs*

TRES JAMONES

Mortadelle, jambon fumé et capicollo, Monterey Jack, laitue, oignons rouges et mayonnaise à l'ají amarillo- servi dans un pain frais de la *boulangerie Rosario*

POLLO A LA BRASA

Poulet a la brasa grossièrement effiloché, salsa pollera, tomates, laitue, avocat et oignons rouges- servi dans un pain frais de la *boulangerie Rosario*

LÉGUMES GRILLÉS

Poivrons, courgettes et oignons grillés au balsamique, cheddar et aïoli au pesto- servi dans un pain frais de la *boulangerie Rosario*
option végétane + 2.00\$

DÉESSE VERTE

Croquette de pois chiches rôtis aux épices, accompagnée d'une sauce déesse verte végétane au tahini et aux herbes fraîches, avec kale, concombre, oignons verts et avocat crémeux- *servi en wrap*

M I N I H A M B U R G U E S A

**Plateaux de 12 unités*

CLASICA

Mini pain à burger brioché, boeuf angus, laitue, tomates, cheddar et sauce huacatay

PIO-PIO

Mini pain à burger brioché, poulet grillé, aïoli coriandre et ruban de pommes de terre croustillant

TRES JAMONES

Mini à burger brioché, mortadelle, jambon fumé et capicollo, fromage Monterey Jack, laitue croquante, oignons rouges et mayonnaise à l'ají amarillo

CHICHARRON

Mini pain à burger brioché, flanc de porc croustillant, salsa criolla, camote et sauce huacatay

CAMARONES

Mini guédille garnie de crevettes crémeuses au sésame, concombre, laitue, coriandre fraîche et chips de wonton croustillantes

MENTIROSITA

Mini pain à burger brioché, galette de pois chiches crouillante, laitue, tomates et sauce huancaina

Produit laitier

Sans Gluten

Crustacés

Poisson

Végétarien

Végan

Épicé

Chaud

Froid

**Prix sujet à changements sans préavis*



AÏMARA
TRAITEUR

M E N U



P L A T E A U X

S A L A D E S

CÉSAR AU MISO

Laitue romaine et radicchio croquant, croûtons maison, vinaigrette crémeuse au miso, parmesan frais et basilic

ENSALADA VERDE

Laitue mixte, concombres, tomates, poivrons, oignons rouges, quinoa croustillant et vinaigrette aux fines herbes

SALADE D'ÉPINARDS CROQUANTE

Épinards, champignons shiso marinés, oignons verts, wontons croustillants et vinaigrette au sésame

SALADE SOLTERITO

Salade de coeurs de palmier, choclos, cancha, edamames, oignons rouges, queso, laitue iceberg, quinoa croustillant et vinaigrette aji amarillo

SALADE ESQUITES

Salade crémeuse de maïs grillé, queso, coriandre, lime et tajin

SALADE BARRANCO

Laitue mixte, choclos, queso fresco, tomates et asperges fumées, garni de quinoa frit, œufs, oignons rouges et vinaigrette maison

SALADE TOMATE ET PISTACHE

Tomates de saison, oignon vert, pistaches croquantes et jalapeño mariné, parfumés au cumin et à l'huile d'olive

SALADE RÔTINIS AU PESTO

Salade de rôtinis mélangés à un pesto de basilic et des tomates cerises fraîches

A C C O M P A G N E M E N T S

QUARTIERS DE POMMES DE TERRE

Quartiers de pommes de terre yukon aux fines herbes

ARROZ CRIOLLO

Riz au choclo (maïs péruvien) parfumé à l'ail

ARROZ LIME ET CORIANDRE

Riz parfumé à la lime et coriandre

LÉGUMES GRILLÉS

Poivrons, oignons, carottes nantaises et courgettes grillés aux fines herbes

BRUSELAS DE LA PASIÓN

Choux de Bruxelles sur houmous crémeux, cajous croquants, raisins secs et vinaigrette au fruit de la passion

N O S S A U C E S

Nos sauces, toutes faites maison, viennent rehausser et compléter parfaitement vos plateaux pour une expérience complète et savoureuse.

SAUCE HUANCANA

Sauce crémeuse à base de piment aji amarillo et de fromage frais

SAUCE HUACATAY


Sauce à la menthe noire et herbes fraîches

SAUCE ROCOTO CARRETIILERO


Sauce au rocoto, piment péruvien relevé, avec oignon et citron.

AÏOLI CORIANDRE


Mayonnaise parfumé à l'ail et coriandre fraîche

Produit laitier 

Sans Gluten 


Crustacés 

Poisson 

Végétarien 

Végan 

Épicé 

Chaud 

Froid 

*Prix sujet à changements sans préavis



AÏMARA
TRAITEUR



MENU LIVRAISON

CANAPÉS



Idéals pour vos 5 à 7 et événements privés, nos canapés en formule livraison sont pensés pour impressionner et ravir vos invités, sans compromis sur la qualité.

AÏMARA

TRAITEUR

M E N U

C A N A P É S



D E L M A R

**Disponibles en commande pour un minimum de 20 unités ch*

AGUACHILE

Crevettes marinées à la lime, accompagnées de concombre, jalapeños, oignons rouges et coriandre fraîche +1,00\$

CAUSA PULPO

Causa de pommes de terre parfumées à la lime et au piment, garnie de pieuvre, d'avocat et de sauce à l'olive botija, le tout rehaussé de quinoa noir croustillant +1,00\$

CREVETTE SHIZEN

Brochette de ruban de concombre libanais au sésame et crevette grillée en sauce tare

CEVICHE CLASICO

Mahi mahi, choclos, cancha et camote dans un leche de tigre maison

TARTARE DE SAUMON

Tartare de saumon au sésame, brunoise de concombre et ciboulette, garni d'échalotes frites, en barquette croustillante

TATAKI DE THON

Tataki de thon, aïoli à la truffe, avocat et concombre libanais, rehaussé d'une leche de tigre à l'aji panca

C A R N E

TATAKI DE BŒUF

Tataki de bœuf au togarashi, sur chimichurri frais, le tout relevé d'escabèche

TARTARE DE BŒUF


Tartare de bœuf, aïoli à la truffe et champignons shimeji marinés, servis en barque croustillante

NIGIRIS DE RES


Tataki de filet mignon légèrement torché, rayonnaise et chalaquita, servi sur riz Calrose

MINI EMPANADAS


Des res- Bœuf braisé à la bière et à la coriandre


Aji gallina- Effiloché de poulet crémeux à l'aji amarillo 


Chorizo vegano - Chorizo verde de tofu 


Produit laitier 

Sans Gluten 


Crustacés 

Poisson 

Végétarien 

Végan 

Épicé 

Chaud 

Froid 

**Prix sujet à changements sans préavis*



AÏMARA
TRAITEUR

M E N U

CANAPÉS

**Disponibles en commande pour un minimum de 20 unités identiques*



V E G E T A L E S

VERRINE ESQUITES

Maïs grillé, queso et coriandre dans une vinaigrette crémeuse à la lime et tajin

VERRINE SOLTERITO

Coeurs de palmier, choclos, cancha, fèves de lima, oignons rouges, queso, quinoa croustillant et vinaigrette au piment aji amarillo

BARQUETTE CHÈVRE- BETTERAVE

Chèvre fouetté, betteraves rôties et graines de grenade fraîches, servis dans une barque croustillante

PAPA A LA HUANCAINA

Pommes de terre grelot nappée de sauce huancaína, garnie d'œuf dur, d'olive botija et de quinoa croustillant

CAUSA LIMENA

Causa de pommes de terre à la lime et au piment, garnie de pois chiches crémeux, avocat et quinoa croustillant

EMPANADAS CHORIZO VEGANO

Pâte feuilletée crouillante garnie d'un chorizo verte de tofu

V E G A N O

CEVICHE CHAMPIONES

Champignons marinés dans un de leche tigre végan, choclos, cancha et quinoa croustillant

TOFU SHIZEN

Brochette de ruban de concombre libanais au sésame et tofu grillé en sauce tare

NASU PANKA


Aubergines caramélisées en sauce miso, sésame grillé et won ton croustillant

TOMATES & PISTACHES


Tomates de saison garnies d'un émietté de pistaches, d'oignons verts et de pickles de jalapeños


BARQUE CRUDITÉS ET HOUMOUS


Crudités du moment accompagnées de houmous maison à la lime et coriandre


Produit laitier 

Sans Gluten 


Crustacés 

Poisson 

Végétarien 

Végan 

Épicé 

Chaud 

Froid 

**Prix sujet à changements sans préavis*



AÏMARA
TRAITEUR