

MENU

ÉTÉ 2026



AÏMARA

TRAITEUR

438-800-8902

www.aimaratraiteur.com

MENU

CANAPÉS



Parfaites pour vos 5 à 7, laissez-vous
surprendre par nos bouchées inspirées
d'ici et d'ailleurs



AÏMARA
TRAITEUR

CANAPÉS

*Minimum de 20 unités



DEL MAR

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

CURRY HOTATE 🍷🐞

Pétoncles poêlés sur curry japonais, garnis de flocons de bonite et de chalaquita

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 crouillante

TATAKI DE THON 🌿🐟

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

ALLERGÈNES

- Sans Gluten 🌿
- Lactose 🍷
- Crustacés 🐞
- Végan 🌿
- Végétarien 🌿
- Épicé 🌿
- Chaud 🔥
- Froid ❄️
- Personnel requis 🍷

C A N A P É S

*Minimum de 20 unités



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

ANTICUCHO DE RES 🍷🌶️

Brochette de filet mignon grillée en sauce anticuchera, servie sur sauce huactay

ANTICUCHO DE POLLO 🍷🌶️

Brochette de poulet grillée en sauce anticuchera, servie sur sauce huactay

BARRIGA CONFITADA 🍷🌶️🌿

Bouchée d'épaule de porc fondante au piment, sur guacamole, garnie d'escabèche et de radis

BOCADO DE CHICHARRÓN

Chicharrón croustillant, accompagné de chimichurri crémeux et de chalaquita fraîche

EMPANADAS DE RES 🍷🌶️

Pâte feuilletée croustillante garnie de boeuf braisé à la bière et à la coriandre

EMPANADAS AJI DE GALLINA 🍷🌶️🌿

Pâte feuilletée croustillante garnie d'un effiloché de poulet crémeux à l'aji amarillo

ALLERGÈNES

- | | | |
|-----------------|----------------|----------------------|
| • Sans Gluten 🍷 | • Végan 🌿 | • Chaud 🌶️ |
| • Lactose 🥛 | • Végétarien 🌿 | • Froid ❄️ |
| • Crustacés 🦞 | • Épicé 🌶️ | • Personnel requis 🧑 |

CANAPÉS

**Minimum de 20 unités*



VEGETALES

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

EMPANADAS CHORIZO VEGANO

Pâte feuilletée croustillante garnie d'un chorizo verde de tofu

POPCORN DE COLIFLOR

Choux-fleur croustillant au panko et togarashi servi sur un aïoli au rocoto

ALLERGÈNES

- | | | |
|---|--|--|
| • Sans Gluten  | • Végan  | • Chaud  |
| • Lactose  | • Végétarien  | • Froid  |
| • Crustacés  | • Épicé  | • Personnel requis  |

C A N A P É S

**Minimum de 20 unités*



VEGANO

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

CEVICHE CHAMPIGNES

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

MENTIROSITA

Croquette croustillante de pois chiches aux épices, déposée sur un chimichurri de coriandre fraîche

CAUSA LIMENA

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

ALLERGÈNES

- | | | |
|---------------|--------------|--------------------|
| • Sans Gluten | • Végan | • Chaud |
| • Lactose | • Végétarien | • Froid |
| • Crustacés | • Épicé | • Personnel requis |



CANAPÉS

**Minimum de 20 unités*



MINI HAMBURGUESA

CLÁSICA 🍷

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

CHICHARRÓN

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 croustillante, laitue, tomates et sauce huancaína

ALLERGÈNES

- | | | |
|-----------------|----------------|----------------------|
| • Sans Gluten 🍷 | • Végan 🌿 | • Chaud 🔥 |
| • Lactose 🍷 | • Végétarien 🌿 | • Froid ❄️ |
| • Crustacés 🍷 | • Épicé 🌿 | • Personnel requis 🧑 |



MENU

À PARTAGER



Découvrez nos plateaux à
partager en formule buffet



AÏMARA
TRAITEUR

PLATEAUX À PARTAGER

Pour 10 à 12 personnes



TACOS

Nos plateaux tacos sont accompagnés de 40 tortillas de maïs, salsa, esbeche, coriandre et quartiers de lime

COCHINITA PIBIL

Porc effiloché cuit lentement dans une marinade aux agrumes et au piment achioté

PIO-PIO

Poulet grillé mariné au cumin, à la coriandre et à la bière blonde sans gluten.

DE RES

Bœuf mariné dans des piments séchés traditionnels mexicains, relevé d'épices aromatiques et d'une base de légumes

CHORIZO VEGANO

Chorizo de tofu en salsa verde

COMPLÉTER VOTRE MENU

Salade esquites

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

Arroz lime & coriandre

Riz blanc parfumé à la lime et coriandre

Chips & Guacamole

ALLERGÈNES

- | | | |
|---|--|--|
| • Sans Gluten  | • Végan  | • Chaud  |
| • Lactose  | • Végétarien  | • Froid  |
| • Crustacés  | • Épicé  | • Personnel requis  |

PLATEAUX À PARTAGER

Pour 10 à 12 personnes



REPAS

SALTADO 🌱

Protéines au choix, poivrons, tomates et oignons rouges sautés dans une sauce demi-glace au soya - *Servi avec arroz criollo ou quartier de pommes de terres aux fines herbes*

Filet mignon / Boeuf / Poulet / Tofu 🍷

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 🍷

CHICHARRON 🌱

Porc frit à la péruvienne monté d'une salsa criolla

POLLO A LA BRASA

Poulet péruvien grillé à la braise - *Servi avec salsa pollera*

POULET PIO-PIO 🌱

Hauts de cuisses rôties et marinées dans un mélange parfumé de cumin, coriandre et bière blonde sans gluten - *Accompagnées d'aïoli à la coriandre*

ANTICUCHOS 🌱

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 / Boeuf / Poulet

PORC NAGANO AU SAKÉ 🍷

Porc Nagano fondant, glacé d'une marmelade au saké légèrement sucrée et relevée d'aji panka - *Accompagné de riz blanc parfumé*

ALLERGÈNES

- | | | |
|-----------------|----------------|----------------------|
| • Sans Gluten 🌱 | • Végan 🍷 | • Chaud 🔥 |
| • Lactose 🥛 | • Végétarien 🌿 | • Froid ❄️ |
| • Crustacés 🦞 | • Épicé 🌶️ | • Personnel requis 🧑 |

PLATEAUX À PARTAGER

Pour 10 à 12 personnes



REPAS *suite*

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 aux 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

TARTARE DE SAUMON

Saumon frais assaisonné, aïoli au sésame, avocat crémeux et rubans d'oignons verts- *accompagné de croûtons maison*

TARTARE DE BOEUF

Boeuf finement coupé, relevé d'une huile de truffe, garni de shimejis marinés et d'échalotes- *accompagné de croûtons maison*

ALLERGÈNES

- | | | |
|-----------------|----------------|----------------------|
| • Sans Gluten 🌱 | • Végan 🍌 | • Chaud 🌡️ |
| • Lactose 🥛 | • Végétarien 🌿 | • Froid ❄️ |
| • Crustacés 🦞 | • Épicé 🌶️ | • Personnel requis 🧑 |

PLATEAUX À PARTAGER

Pour 10 à 12 personnes



SALADES

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

ALLERGÈNES

- | | | |
|-----------------|----------------|----------------------|
| • Sans Gluten 🍷 | • Végan 🌱 | • Chaud 🔥 |
| • Lactose 🥛 | • Végétarien 🌱 | • Froid ❄️ |
| • Crustacés 🦀 | • Épicé 🌶️ | • Personnel requis 👤 |



PLATEAUX À PARTAGER

Pour 10 à 12 personnes



ACCOMPAGNEMENTS

QUARTIERS DE POMMES DE TERRE ☒ ☑

Quartiers de pommes de terre yukon aux fines herbes

YUQUITAS ☒ ☑

Frites de manioc croustillantes

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 HUANCAINA 🍷

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

ALLERGÈNES

- | | | |
|-----------------|----------------|----------------------|
| • Sans Gluten ☒ | • Végan ☑ | • Chaud 🌡️ |
| • Lactose 🍷 | • Végétarien 🌿 | • Froid ❄️ |
| • Crustacés 🦞 | • Épicé 🌶️ | • Personnel requis 🧑 |