



# 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 papitas croustillantes- servi dans un pain frais de la *boulangerie Rosario*.

21.95\$

### TRES JAMONES

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

22.95\$

### 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*.

22.95\$

Filet mignon +5.00 \$

### POLLO A LA BRASA

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

23.95\$

### LÉGUMES GRILLÉS

Poivrons, courgettes et oignons grillés au balsamique, cheddar et aïoli au pesto- servi dans un pain frais de la *boulangerie Rosario*.

21.95\$

Option végétane + 1.50\$

### 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.

20.95\$

Option sans gluten + 1.50\$

## CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

Salade du moment

ou

Quartiers de pommes de terre aux fines herbes

## AJOUTER UN BREUVAGE

**Chicha morada**- Boisson traditionnelle péruvienne à base de maïs violet et d'ananas, infusée à la cannelle et aux clous de girofle 4.00\$

**Jarritos**- Boisson gazeuse mexicaine 3.45\$

**Bouteille d'eau | Boissons gazeuses** 3.00\$

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 21.95\$ / Cochinita pibill 21.95\$ Res 23.95\$ / Pio-Pio 22.95\$ / Crevettes 23.95\$*

### 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 25.95\$ / Tataki de thon 26.95\$ / Crevettes 22.95\$ / Tartare de saumon 24.95\$ / Tofu 20.95\$*

### GOLDEN CURRY

Protéine au choix, carottes, oignons et pommes de terre nappés d'une sauce Golden Curry riche aux arômes équilibrés. Accompagné de riz. *Poulet 20.95\$ / Bœuf 22.95\$ / Tofu 18.95\$*

## 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. *17.95\$*

### CÉSAR AU MISO

Laitue romaine croquante et radicchio, poulet grillé, croûtons maison, vinaigrette crémeuse à l'ail, basilic, parmesan et miso. *20.95\$*

### SALADE BARRANCO

Laitues mixtes, choclos, queso fresco, tomates, asperges fumées, quinoa croustillant, œufs, oignons rouges et vinaigrette maison. *21.95\$*

*Faite l'ajout d'une protéine à votre salade*  
Poulet grillé | Chicharron | Brochettes de crevettes grillées  
*+ 6.00\$*

## 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 23.95\$ / Poulet 20.95\$ / Tofu 18.95\$ / Filet mignon 27.95\$ / sans gluten + 1.00\$*

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.

24.95\$

### ROCOTO

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

24.95\$

### CHAMPIÑONES

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

21.95\$

## T A R T A R E S

### SAUMON

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

24.95\$

### BOEUF

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

26.95\$

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'oignons 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, tomates, poivrons et oignons rouges, sautés dans une sauce style demi-glace au soya

Filet mignon 235.00\$ | Boeuf 185.00\$ | Poulet 175.00\$ | Tofu 125.00\$

#### POLLO PIO PIO 🌿

Hauts de cuisse marinés dans un mélange parfumé de cumin et de bière blonde

135.00\$

#### GOLDEN CURRY 🌿

Protéine au choix, carottes, oignons et pommes de terre dans une sauce Golden Curry riche

Boeuf 175.00\$ | Poulet 155.00\$ | Tofu 125.00\$

#### POLLO A LA BRASA 🌿

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

145.00\$

#### ANTICUCHO 🌿

Brochettes marinées (20) et grillées à la sauce anticuchera, servies sur un mélange de pommes de terre et chocos grillés et sauce huacatay.

Filet mignon 235.00\$ | Boeuf 185.00\$ | Poulet 175.00\$

#### CHAUFA 🌿

Riz fritt aux œufs, sauce soya et chi jau kai, garni d'oignons verts et de wontons croustillants.

Chicharron 120.00\$ | Poulet 125.00\$ | Crevettes 135.00\$ | Tofu 110.00\$

#### AJI DE GALLINA 🌿

Effiloché de poulet et pommes de terre dans une sauce crémeuse au piment aji amarillo, garni de parmesan frais

150.00\$

#### KAM LU WANTAN 🌿

Porc ou tofu, ananas, poivrons rouges et pois mange-tout caramélisés dans une sauce au tamarin

Porc 135.00\$ | Tofu 115.00\$

#### CEVICHE CLASICO 🌿

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

195.00\$

### TACOS 🌿

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

Choix de tacos (1 choix / plateau) 140.00\$

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 🌿

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

### S A N D W I C H S

\*Nos plateaux sandwichs contiennent 10 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

85.00\$

#### 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

85.00\$

#### LÉGUMES GRILLÉS 🍷🍷

Poivrons, courgettes et oignons grillés au balsamique, cheddar et aioli au pesto  
- servi dans un pain frais de la boulangerie Rosario

Option végétarienne + 2.00\$

75.00\$

#### DÉESSE VERTE 🍷\*

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

75.00\$

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

\*Plateaux de 25 unités

#### CLASICA 🍷🍷

Mini-pain à burger brioché, bœuf angus, laitue, tomates, cheddar et sauce huacatay -120.00\$  
- extra unité + 4.95\$

#### PIO-PIO

Mini-pain à burger brioché, poulet grillé, aioli coriandre et papitas croustillantes -110.00\$  
- extra unité + 4.45\$

#### 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 -120.00\$  
- extra unité + 4.95\$

#### CHICHARRON 🍷

Mini pain à burger brioché, flanc de porc croustillant, salsa criolla, camote et sauce huacatay - 115.00\$  
- extra unité + 4.75\$

#### CAMARONES 🍷\*

Mini guédille garnie de crevettes crémeuses au sésame, concombre, laitue, coriandre fraîche et chips de wonton croustillantes. - 120.00\$  
- extra unité + 4.95\$

#### MENTIROSITA 🍷🍷

Mini pain à burger brioché, galette de pois chiches crouillante, laitue, tomates et sauce huancaína - 110.00\$  
- extra unité + 4.45\$

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

Pour 10 - 12 personnes

### 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.

90.00\$

#### ENSALADA VERDE 🥗🥗

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

50.00\$

#### SALADE CROQUANTE D'ÉPINARDS 🥗

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

85.00\$

#### SALADE SOLTERITO 🥗🥗

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

80.00\$

#### SALADE ESQUITES 🥗🥗

Salade crémeuse de maïs grillés, queso, coriandre, lime et tajin.

75.00\$

#### SALADE BARRANCO 🥗🥗

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

90.00\$

#### SALADE TOMATE ET PISTACHE 🥗🥗

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

90.00\$

#### SALADE RÔTINIS AU PESTO 🥗

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

90.00\$

### 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.

45.00\$

#### ARROZ CRIOLLO 🥔🥔

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

45.00\$

#### ARROZ LIME ET CORIANDRE 🥔🥔

Riz parfumé à la lime et coriandre.

45.00\$

#### LÉGUMES GRILLÉS 🥔🥔

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

60.00\$

#### BRUSELAS DE LA PASIÓN 🥔🥔

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

120.00\$

#### PAPA A LA HUANCAINA 🥔❄️

Pommes de terre nappées d'une sauce huancaina (fromage et piment péruvien), rehaussé d'œuf dur et d'olives botija.

85.00\$

### 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.

1/2L- 18.00\$ | 1L- 32.00\$

#### SAUCE HUACATAY 🥔

Sauce à la menthe noire et herbes fraîches. 1/2L- 16.00\$ | 1L- 29.00\$

#### SAUCE ROCOTO CARRETIERO 🥔

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

1/2L- 18.00\$ | 1L- 32.00\$

#### AÏOLI CORIANDRE 🥔

Mayonnaise parfumée à l'ail et coriandre fraîche. 1/2L- 15.00\$ | 1L- 27.00\$

Produit laitier 🥛

Sans Gluten 🌾

Crustacés 🦞

Poisson 🐟

Végétarien 🌱

Végan 🌱

Épicé 🌶️

Chaud 🔥

Froid ❄️

\*Prix sujet à changements sans préavis



AÏMARA  
TRAITEUR



# MENU LIVRAISON CANAPÉS

Parfaits 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 24 unités identiques*

### AGUACHILE 🌿🐚\*

Crevettes marinées à la lime, accompagnées de concombre, jalapeños, oignons rouges et coriandre fraîche. | 4.95\$

### 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. | 4.50\$

### CAUSA CAMARON 🌿🍷\*

Causa de pommes de terre parfumées à la lime et au piment, garnie de crevette, d'avocat et de sauce golf, le tout rehaussé de camote croustillant. | 4.25\$

### CREVETTE SHIZEN 🌿🍷\*

Brochette de ruban de concombre libanais au sésame et crevette grillée en sauce tare. | 4.25\$

### CEVICHE CLASICO 🌿🐟\*

Mahi mahi, choclos, cancha et camote dans un leche de tigre maison. | 4.95\$

### TARTARE DE SAUMON 🐟\*

Tartare de saumon au sésame, brunoise de concombre et ciboulette, garni d'échalotes frites, en barquette croustillante. | 4.95\$

### TATAKI DE THON 🌿🐟\*

Tataki de thon au togarashi, aïoli à la coriandre et croustillant de concombre. | 4.95\$

## C A R N E

### TATAKI DE BŒUF 🌿\*

Tataki de bœuf au togarashi sur chimichurri frais, le tout relevé d'escabèche. | 4.95\$

### TARTARE DE BŒUF \*

Tartare de bœuf, aïoli à la truffe et champignons shimeji marinés, servi en barque croustillante. | 4.95\$

### NIGIRIS DE RES 🌿\*

Tataki de filet mignon légèrement torché, rayonnaise et chalaquita, servi sur riz Calrose. | 4.95\$

### EMPANADAS DE RES 🌿

Pâte feuilletée croustillante granie de boeuf braisé à la bière et à la coriandre. | 4.45\$

### EMPANADAS AJI GALLINA 🌿🍷

Pâte feuilletée croustillante granie de poulet crémeux à l'aji amarillo. | 4.45\$

Produit laitier 🍷

Sans Gluten 🌿

Crustacés 🍷

Poisson 🐟

Végétarien 🌿

Végan 🍷

Épicé 🌿

Chaud 🍷

Froid \*

*\*Prix sujet à changements sans préavis*



AÏMARA  
TRAITEUR

# M E N U

## C A N A P É S



## V E G E T A L E S

*\*Disponibles en commande pour un minimum de 24 unités identiques*

### VERRINE ESQUITES 🌱🥗❄️

Maïs grillés, queso et coriandre dans une vinaigrette crémeuse à la lime et tajin. | 4.00\$

### VERRINE SOLTERITO 🌱🥗❄️

Coeurs de palmier, choclos, cancha, fèves de lima, oignons rouges, queso, quinoa croustillant et vinaigrette au piment aji amarillo. | 4.00\$

### BARQUETTE CHÈVRE- BETTERAVE 🥗❄️

Fromage de chèvre fouetté, betteraves rôties et graines de grenade fraîches, servis dans une barque crouillante. | 4.00\$

### PAPA A LA HUANCANA 🥗❄️

Pommes de terre grelot nappées de sauce huancaína, garnie d'œuf dur, d'olive bottine et de quinoa croustillant. | 4.00\$

### CAUSA LIMENA 🌱

Causa de pommes de terre à la lime et au piment, garnie de pois chiches crémeux, avocat et quinoa croustillant. | 4.00\$

### EMPANADAS CHORIZO VEGANO 🥗🌱

Pâte feuilletée crouillante garnie d'un chorizo verde de tofu. | 4.00\$

## V E G A N O

### CEVICHE CHAMPIONES 🌱🥗❄️

Champignons marinés dans un de leche tigre végan, choclos, cancha et quinoa croustillant. | 4.00\$

### TOFU SHIZEN 🌱

Brochette de ruban de concombre libanais au sésame et tofu grillé en sauce tare. | 4.25\$

### NASU PANKA 🌱❄️

Aubergines caramélisées au miso et sésame grillé, rehaussées de nouilles de riz crouillantes. | 4.25\$

### TOMATES & PISTACHES 🌱❄️

Tomates de saison garnies d'un émietté de pistaches, d'oignons verts et de pickles de jalapeño. | 4.25\$

### BARQUE CRUDITÉS ET HOUMOUS 🌱❄️

Crudités du moment accompagnées de houmous maison à la lime et coriandre. | 4.00\$

Produit laitier 🥛

Sans Gluten 🌾

Crustacés 🦞

Poisson 🐟

Végétarien 🌱

Végan 🌱

Épicé 🌶️

Chaud 🔥

Froid ❄️

*\*Prix sujet à changements sans préavis*



AÏMARA  
TRAITEUR



# MENU LIVRAISON BRUNCH & PETIT DÉJEUNER

Parfaits pour vos brunchs et petits-déjeuners d'affaires, nos canapés, viennoiseries et boîtes déjeuner en formule livraison offrent une option clé en main pour bien commencer la journée.

AÏMARA  
TRAITEUR

# M E N U



## B R U N C H

### C A N A P É S D É J E U N E R

#### MOUSSE D'AVOCAT À LA CRIOLLA

Mousse d'avocat crémeuse en barque croustillante, relevée d'une salsa de criolla. | 4.00\$

#### OEUF MIMOSA

Oeuf mimosa relevé d'un pickle de concombre et d'oignons rouges. | 4.25\$

#### BARQUE SAUMON FUMÉ

Barque croustillante garnie d'une crème légère à l'aneth, saumon fumé et oeufs de mujjol. | 4.95\$

#### BOUCHÉE GAUFRE ET POULET CROUSTILLANT

Bouchée de poulet croustillant pané panko, enrobée de miel épicé, déposée sur une mini-gaufre. | 4.45\$

#### BARQUE CHARCUTERIES ET FROMAGES

Barque individuelle composée d'un assortiment de charcuteries et fromages du moment, accompagnée de croûtons et de fruits frais. | 5.95\$

#### MINI-SANDWICH DÉJEUNER CHICHARRÓN

Petit pain brioché d'œufs brouillés à la ciboulette, chicharrón et mayonnaise au citron. | 4.95\$

#### MINI-SANDWICH DÉJEUNER VÉGÉTARIEN

Petit pain brioché d'œufs brouillés, tomates, roquette et mayonnaise au pesto. | 4.95\$

#### CUILLÈRE DE YAOURT ET GRANOLA

Yaourt, confiture maison du moment, petits fruits frais et granola au miel. | 4.95\$

### P L A T E A U X

#### PLATEAU MINIS-CHOCOLATINES

Mini-chocolatines pur beurre au feuilletage léger et croustillant. | 48.00\$

#### PLATEAU MINIS-CROISSANTS

Mini-croissants pur beurre au feuilletage léger, doré et croustillant. | 45.00\$

#### PLATEAU MIXTE DE MINI-VIENNOISERIES

12 mini-chocolatines | 12 mini-croissants | 12 mini-muffins aux petits fruits. | 75.00\$

#### PLATEAU FROMAGES

Sélection de fromages du moment, accompagnée de croûtons, fruits frais et noix. | 90.00\$

#### PLATEAU FROMAGES ET CHARCUTERIES

Plateau mixte de charcuteries et fromages du moment, accompagné de croûtons, fruits frais. | 100.00\$

#### PLATEAU FRUITS

Plateau de fruits frais du moment. | Grand - 110.00\$ | Petit - 65.00\$

### V I E N N O I S E R I E S

MINI-CROISSANT | 1.95\$

MINI-CHOCOLATINE | 2.15\$

MINI-MUFFINS AUX PETITS FRUITS | 2.45\$

#### ALFAJORES

Petits biscuits péruviens farcis au dulce de leche au lucuma. | 2.75\$

Produit laitier

Sans Gluten

Crustacés

Poisson

Végétarien

Végan

Épicé

Chaud

Froid

\*Prix sujet à changements sans préavis



AÏMARA  
TRAITEUR