



AÏMARA

TRAITEUR

Chez Aïmara, chaque mariage est une histoire à savourer — un moment où les saveurs se transforment en émotions et où la table devient un lieu de partage.

Nos menus célèbrent l'amour sous toutes ses formes : sincère, vibrant et profondément humain.



Formules

BANQUET



ESENCIAL

65 \$

3 canapés aux choix / personne
Pain frais et huile aromatisée
Soupe ou salade au choix
Repas principal



CLÁSICA

75 \$

3 canapés aux choix / personne
Pain frais et huile aromatisée
Entrée
Repas principal



PLENITUD

85 \$

4 canapés aux choix / personne
Pain frais et huile aromatisée
Soupe ou salade au choix
Entrée
Repas principal





CANAPÉS

Sélection

C A N A P É S

B Ő Ő U F



TATAKI DE BŒUF

Bœuf mi-saisi au togarashi, shimejis marinés et aïoli à la truffe, déposé sur riz croustillant

TARTARE DE BŒUF

Tartare de bœuf, chimichurri légèrement relevé en barque croustillante

ANTICUCHO DE LOMO FINO

Brochette de filet mignon marinée et grillée dans une sauce anticuchera à l'aji panca, servie avec sauce huacatay
+1,00\$

NIGIRIS DE RES

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

SECO DE RES

Bœuf effiloché fondant, braisé à la bière et à la coriandre, déposé sur un croûton croustillant et relevé d'une salsa criolla

MINI-BUGER SALTADO

Poivrons, oignons rouges et fines lanières de bœuf sautées dans une sauce demi-glace au soja dans un mini-pain brioché

P Ő U L Ő T & P Ő R C

BARRIGA CONFITADA

Épaule de porc fondante au piment sur guacamole, montée d'escabèche et radis

BAO POULET CROUSTILLANT

Bao vapeur, poulet croustillant, concombre, laitue, rubans d'oignons verts et aïoli rocoto

ANTICUCHO DE POLLO

Brochette de poulet marinée et grillée dans une sauce anticuchera à l'aji panca servie avec sauce huacatay

MINI EMPENADAS AJI DE GALLINA

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

MINI-BURGER PIO PIO

Poulet grillé, aïoli à la coriandre et pommes paille croustillantes dans un mini-pain brioché

MINI-BURGER CHICHARON

Chicharrón, salsa criolla, camote et sauce huacatay dans un mini-pain brioché

Produit laitier

Sans Gluten

Crustacés

Poisson

Végétarien

Végan

Épicé

Sélection

C A N A P É S

F R U I T S D E M E R



P O I S S O N

AGUACHILE

Crevettes dans une marinade de lime, concombre, jalapeños, oignons rouges et coriandre fraîche

CAUSITA CAMARONES

Causa de pommes de terre à la lime et au piment, garnie de crevettes, sauce golf et avocat, rehaussée d'un ruban croustillant de camote

CAUSITA PULPO

Causa de pommes de terre à la lime et au piment, garnie de pieuvre, sauce al olivio botija et avocat, rehaussée de quinoa noir croustillant

CURRY HOTATE

Pétoncle poêlé sur curry japonais, garni de flocons de bonite et de chalaquita

BAO AUX CREVETTES

Bao vapeur, crevettes crémeuses au sésame, concombre, laitue, coriandre, chips de wonton

CREVETTE SHIZEN

Crevette grillée en sauce tare et ruban de concombre libanais au sésame sur brochette

CEVICHE CLASICO

Mahi mahi, choclos et cancha dans un leche de tigre maison, monté d'un ruban de camote croustillant

CEVICHE KYURI

Thon dans un leche de tigre maison à la menthe et concombre, garni d'un émietté croustillant de pois wasabi

TARTARE DE SAUMON

Saumon frais dans une vinaigrette au sésame, dans une barque croustillante montée d'un ruban d'oignons verts

TATAKI DE THON

Thon mi-saisi au togarashi, aïoli coriandre, déposé sur croustillant de concombre

Produit laitier

Sans Gluten

Crustacés

Poisson

Végétarien

Végan

Épicé

Sélection C A N A P É S



V É G A N S

NASU PANKA

Aubergines caramélisées en sauce miso, sésame grillé et wonton croustillant

CEVICHE CHAMPIGNONS

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

TOFU SHIZEN

Tofu caramélisé en sauce tare et ruban de concombre libanais au sésame sur brochette

BRUSCHETTA CRIOLLA

Pain grillé à l'ail, tartare de tomates façon salsa criolla, ají limo, coriandre, cancha croquant et filet de lime

BAO AU TOFU

Bao vapeur, tofu en sauce tare, concombre, laitue, coriandre et sauce hoisin

V É G É T A R I E N S

EMPANADAS CHORIZO VEGANO

Pâte croustillante farcie d'un chorizo verde de tofu

POPCORN DE COLIFLOR

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

MINI-BURGER DE CHAMPIGNONS

Champignons sautés dans une sauce bbq chipotle et salade de choux croustillante dans un mini-pain brioché

MENTIROSITA

Croquette de pois chiches croustillante aux épices et chimichurri crémeux

Produit laitier 

Sans Gluten 

Crustacés 

Poisson 

Végétarien 

Végan 

Épicé 



SOUPES
&
SALADES

Sélection

S O U P E S & S A L A D E S

S O U P E S

VELOUTÉ DE COURGE

Velouté de courge butternut infusé au piment aji amarillo monté de graines de citrouille croustillante

CRÈME DE TOMATES

Crème de tomate au lait de coco et pois chiches croustillants au Paprika fumé

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR

Chou-fleur rôti à l'ail confit relevé d'un filet de crème et ciboulette

SOPA DE PORO Y PAPA

Velouté mexicain aux poireaux, pommes de terre et crème sure servi avec émiètté de cotija et ruban de poireau croustillant

CHUPE DE CAMARONES

Bisque de crevettes, pommes de terre et maïs péruvien, montée de crevettes, choclo et queso fresco
+ 5,00 \$



S A L A D E S

SALADE VERTE

Laitue mixte, ruban de concombre, tomates, choclo, quinoa croustillant et vinaigrette au piment aji amarillo

ROQUETTE

Roquette poivrée, échalotes croustillantes, shimeji marinés, radis et vinaigrette soya-sésame
extra canard fumé + 5\$

SALADE CÉSAR AU MISO

Romaine, radicchio, câpres croustillantes et émiètté de croûtons maison dans une vinaigrette crémeuse à l'ail, parmesan, basilic frais et miso

Dairy 

Gluten free 

Crustacean 

Fish 

Vegetarian 

Vegan 

Spicy 



ENTRÉES

Sélection

ENTRÉES

D E L A M E R

TARTARE DE SAUMON

Délicat mélange de saumon frais et de concombre, relevé d'une sauce teriyaki au sésame, accompagné de croustillants de won ton

CARPACCIO DE PIEUVRE

Pieuvre finement tranchée, dés d'avocat, nappée d'une sauce à l'Olivio et garnie de quinoa noir croustillant

CEVICHE CREVETTE ET MANGUE

Crevettes, mangue, concombre et oignons rouges, accompagnés d'un leche de tigre maison au lait de coco et jalapeño

CONCHAS

Pétoncles rôtis, enveloppés d'une béchamel veloutée à l'aji amarillo et gratinés au parmesan et au Monterey Jack caramélisé

TIRADITO DE SAUMON

Fines tranches de saumon nappées d'une leche de tigre à l'aji amarillo, accompagnées de concombre, tobiko et d'une huile parfumée à la coriandre



V I A N D E S

BARRIGA CONFITADA

Flanc de porc cuit 24 h sous vide dans une marinade de piments secs, accompagné de guacamole, coriandre, escabèche et radis croquants

TARTARE DE BŒUF

Bœuf finement haché, accompagné d'aïoli à la truffe, de champignons shimeji marinés et de copeaux de parmesan frais

CARPACCIO DE BŒUF ACEVICHADO

Fines tranches de bœuf accompagnées de coriandre, oignons rouges et mayonnaise acevichada, légèrement relevée aux agrumes et aux piments

ANTICUCHO

Brochettes de filet mignon OU poulet, marinées et grillées à la manière péruvienne, servies avec choclo, pommes de terre grelot et sauce crémeuse à la huacatay

Produit laitier 

Sans Gluten 

Crustacés 

Poisson 

Végétarien 

Végan 

Épicé 

Sélection

ENTRÉES



VÉGÉTARIENS & VÉGANS

TOSTADA DE CHAMPIGNONS

Servie sur une tortilla croustillante, garnie de crème d'avocat, maïs péruvien (choclo), segments d'orange et radis croquants

BRUSELAS DE LA PASIÓN

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

RAVIOLIS PESTO ET CITRON

Raviolis farcis de ricotta au citron et épinard, tomates cerises, le tout dans une sauce crémeuse au pesto et zeste de citron

GNOCCHIS À LA COURGE

Gnocchis dans une sauce crémeuse à la courge et piment aji amarillo grillé et parmesan frais

ENSALADA KANPYO

Légumes marinés et croquants avec chou nappa, maïs, radis et oignons verts, servis avec une vinaigrette parfumée au gingembre

Produit laitier 

Sans Gluten 

Crustacés 

Poisson 

Végétarien 

Végan 

Épicé 



PLATS PRINCIPAUX

Sélection

R E P A S P R I N C I P A U X



V I A N D E S

SECO CORDERO

Jarret d'agneau tendre, mijoté dans une sauce à la coriandre, servi sur un mélange de riz et haricots Tacu Tacu, monté d'une salsa criolla

BAVETTE DE BŒUF

Bœuf grillé, champignons et haricots sautés, nappés d'une sauce crémeuse au poivre

LOMO SALTADO

Filet mignon, poivrons, tomates et oignons rouges sautés dans une sauce demi-glace au soya, servi avec riz parfumé à l'ail

PORCHETTA

Porchetta farcie aux herbes et champignons accompagnée d'un jus au beurre et asperges croquantes

PORC CHIFERO

Porc confit puis laqué « chifero », aux notes de soja, gingembre et ají panca, relevé de poivrons grillés, oignons verts et sésame déposé sur purée de pommes de terre crémeuse

MACREUSE ADOBO AREQUIPENO

Macreuse de bœuf braisée sur purée de pommes de terre montée d'oignons Cipollini et d'échalotes frites

POITRINE DE POULET A LA BRASA

Poitrine de poulet à la péruvienne, servie sur un lit de pommes de terre et choux de Bruxelles rôtis, agrémentée d'un chimichurri maison

Produit laitier 

Sans Gluten 

Crustacés 

Poisson 

Végétarien 

Végan 

Épicé 

Sélection

R E P A S

P R I N C I P A U X



P O I S S O N S & F R U I T S D E M E R S

ARROZ CON MARISCO

Riz façon risotto aux moules, calmars et pieuvre, nappé d'une sauce crémeuse à l'ají panka et à la bisque de crevettes, rehaussé d'edamames, de piments rouges et d'une touche de crème et de parmesan. Servi avec une salsa criolla fraîche

FILET DE SAUMON

Filet de saumon poêlé, accompagné d'un sauté d'haricots verts et de poivrons, servi sur un riz mexicain doré et nappé d'une sauce au citron

MORUE GRILLÉE

Pavé de morue servi sur un lit d'asperges au beurre et d'une sauce vierge aux tomates rôties

Produit laitier

Sans Gluten

Crustacés

Poisson

Végétarien

Végan

Épicé

Sélection

R E P A S

P R I N C I P A U X



V É G É T A R I E N E T V É G A N S

CEVICHE DE CHAMPIGNONS

Shiitake et maitake marinés dans un leche de tigre, choclos
croquants et purée onctueuse de patates douces

CHAMPIGNONS RÔTIS

Champignons crinière de lion rôtis, servis sur une purée de
pommes de terre, accompagnés de choux de Bruxelles grillés et
d'une sauce au poivre vert

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Aubergines gratinées à la sauce tomate et mozzarella, garnies de
roquette poivrée et de parmesan frais

Produit laitier 

Sans Gluten 

Crustacés 

Poisson 

Végétarien 

Végan 

Épicé 



SWEET TABLE

Station

S W E E T T A B L E



F O R M U L E E S E N C I A L

2 mignardises au choix + Café

10,95\$/personne

F O R M U L E C L Á S I C A

3 mignardises au choix + Café

13,95\$/personne

MARACUJA CHEESECAKE 🍰

Verrine de Cheesecake au fruit de la passion monté d'une tuile à la vanille

ALFAJORES 🍰

Petits biscuits péruviens farcis au tres leche au lucuma

BROOKIES 🍰

Brownie moelleux monté d'une pâte à biscuits au chocolat au lait

MOUSSE MANGUE-COCO 🍷🌱

Mousse à la noix de coco, purée de mangue et croustillant de noix de coco

MINI-CUPCAKE 🍰

Tres leche | Vanille | Chocolat

MINI-TARTELETTE CHOCO-PASSION 🍰🍷

Petite tartelette aux fruits de la passion garnie d'une ganache au chocolat noir

MACARONS 🍰🍷

Chocolat | Pistache | Café | Citron | Framboise | Vanille

MINI-BEIGNET 🍰🍷

Fruit de la passion | Choco noisette

Noix 🌰

Produit laitier 🥛

Sans Gluten 🌾

Crustacés 🦞

Poisson 🐟

Végétarien 🌿

Végan 🌱

Épicé 🌶️



LATE NIGHT
SNACK

Station

L A T E N I G H T S N A C K

6 , 9 5 \$ / p e r s o n n e



M I N I S - B U R G E R S

Clasico (boeuf) | Pio-pio (poulet grillé) | Chicharron (porc) | Mentirosita (végé)



B A O S

Poulet croustillant | Tofu | Crevettes



T A C O S 2 u / p e r s o n n e

Pio-pio | Cochinita pibill | Res | Chorizo vegano



P O U T I N E

Porc effiloché (xt 2\$) | Bœuf haché (xt 2\$) | Régulière



Produit laitier

Sans Gluten

Crustacés

Poisson

Végétarien

Végan

Épicé