

BASES



RIZ BRUN
À la lime et
à la coriandre



RIZ BLANC
À la lime et
à la coriandre



LAITUE À SALADE
Fraîche et croquante



TORTILLA
Souple 10 et 6 pouces



CHIPS MAISON
Tortilla de maïs



TACO
Coquille croustillante

PROTÉINES



BARBACOA
Bœuf effiloché,
traditionnellement épicé



POULET
Poulet grillé, nourris
aux grains et sans
sous-produits animaux



CARNITAS
Porc effiloché, poivré
et légèrement sucré



STEAK
Surlonge de bœuf grillée,
marinée dans une sauce
adobo maison



TOFRITO
Tofu mijoté dans
une sauce sofrito

SALSAS



PICO DE GALLO
Salsa de tomates
fraîches



MAÏS
Salsa de maïs sucré
et de piments grillés



MANGUE
Salsa de mangues
fraîches



VERDE
Salsa de tomates,
tomates fraîches,
piments jalapeño
et épices maison



HABANEROS
Salsa à base de
tomates fraîches,
piments habanero
et épices maison

GARNITURES



**HARICOTS
PINTO**
Cuits avec lard salé



**HARICOTS
NOIRS**
Végétariens



**LÉGUMES
FAJITAS**
Poivrons et oignons rouges



CRÈME SURE
Doux et onctueux



FROMAGE
Monterey jack et cheddar
fraîchement râpé



LAITUE
Fraîche et croquante

GARNITURES DE LUXE



SAUCE QUESO
Trempe au fromage,
recette maison



GUACAMOLE
Préparation à base
d'avocats frais



HABANEROS
GRILL MEXICAIN



NOUS PRIORISONS

L'ACHAT DE PRODUITS
LOCAUX ET DE VIANDES
D'ÉLEVAGE NATUREL



HABANEROSGRILL.CA/TRAITEUR

HABANEROSGRILL.CA/TRAITEUR

HABANEROSGRILL.CA/TRAITEUR



MODE D'EMPLOI

**SERVICE
TRAITEUR**

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

- Pour une installation optimale, utiliser une table d'au moins 6' de long.
- Les portions sont calculées en considérant qu'un invité peut prendre une portion uniforme de chaque ingrédient offert.

1

RÉCUPÉRER VOTRE COMMANDE EN RESTAURANT

Le tout sera emballé dans des boîtes identifiées.

2

METTRE LES RÉCHAUDS EN PLACE

Déposer le brûleur au centre de la structure et installer le bac de réchaud. Placer les réchauds côte à côte, en laissant un espace de chaque côté.

3

ALLUMER LES BRÛLEURS ET AJOUTER DE L'EAU

Dévisser les couvercles et allumer les brûleurs. Mettre 1" d'eau dans chaque bac de réchaud.

4

PLACER LES INGRÉDIENTS CHAUDS DANS LES RÉCHAUDS

Disposer les ingrédients de façon à créer une ligne comme en restaurant : riz, haricots, légumes fajitas et protéines.

5

PLACER LE DÉBUT DE LA LIGNE

Mettre dans l'ordre : contenants, serviettes jetables, ustensiles, tortillas, coquilles à tacos et la moitié des chips.

6

PLACER LES SALSAS ET GARNITURES

Mettre les salsas et garnitures ainsi que l'autre moitié des chips à la fin de la ligne.

7

FINALISER L'INSTALLATION

Retirer les couvercles; ajouter les ustensiles de service et installer les cartons d'identification.

ACCESSOIRES FOURNIS

CUILLÈRES DE SERVICE

Haricots, poulet, steak, tofrito, salsas, crème sure, riz

PINCES DE SERVICES

Carnitas, barbacoa, légumes fajitas, laitue, fromage, chips

USTENSILES, BOLS ET SERVIETTES DE TABLE

CARTONS D'IDENTIFICATIONS

RÉCHAUDS PORTATIFS

Les réchauds portatifs sont seulement offerts pour les commandes de plus de 30 personnes.

INFORMATION SUR LA QUALITÉ ET LE DÉMONTAGE

INGRÉDIENTS
AU VERSO



Vous pouvez placer les tortillas au micro-ondes, dans leur emballage, pour 45 secondes avant de servir.



Tous les ingrédients chauds ont été emballés à 145 °F (63 °C) et doivent maintenir cette température pour une qualité optimale.

Ceci est votre responsabilité.



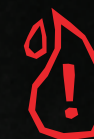
Tous les ingrédients froids ont été emballés à 40 °F (4°C) et doivent maintenir cette température pour une qualité optimale.



Encore une fois, pour une qualité optimale, veuillez refroidir ou jeter la nourriture à l'intérieur d'un délai de 3 heures à compter du moment de cueillette.



Remettre les couvercles sur les brûleurs afin de les éteindre.
Ne pas souffler sur les brûleurs.



Attendez que l'eau et les bacs refroidissent avant de les enlever.

HABANEROSGRILL.CA/TRAITEUR

