

## 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



PIQUANT

### Verde

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



TRÈS PIQUANT

### Habaneros

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

## GARNITURES



### Haricots pinto

Cuits avec lard salé



### Légumes fajitas

Poivrons et oignons rouges



### Haricots noirs

Végétariens



### Crème sure

Doucement aigre et onctueuse



### Fromage

Monterey jack et cheddar fraîchement râpé



### Laitue

Fraîche et croquante

## GARNITURES DE LUXE



### Sauce queso

Trempeuse au fromage, recette maison



### Guacamole

Préparation à base d'avocats frais



# HABANEROS

GRILL MEXICAIN



MODE D'EMPLOI

# SERVICE TRAITEUR

Nous priorisons  
l'achat de produits locaux  
et de viandes d'élevage naturel.

# 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.



01

## Récupérer votre commande en restaurant

Le tout sera emballé dans des boîtes identifiées.

02

## 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.



03

## Allumer les brûleurs et ajouter de l'eau

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



04

## 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.



05

## Placer le début de la ligne

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



06

## Placer les salsas et garnitures

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



07

## Finaliser l'installation

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

## 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.



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.



## 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'identification

### Réchauds portatifs

Les réchauds portatifs sont disponibles sur demande.

\*Frais en sus.



[habanerosgrill.ca/traiteur](http://habanerosgrill.ca/traiteur)