TRAITEUR
CATERING

Menu Traiteur 2023

Forfaits petit-déjeuner (Minimum 20 personnes)

Continental: $ 15.00

Assortiment de mini-viennoiseries (2pp)
Bouchées de bagels avec fromage frais (1/2pp)
Coupes de yogourt (1pp)
Café gourmet (lait, crème, sucre, bâtonnets, tasses jetables inclus)
Jus d'orange (1pp)

Continental Deluxe : $ 23.00

Assortiment de mini-viennoiseries (2pp)
Bouchées de bagels avec fromage frais (1/2pp)
Muffin santé (1pp)
Coupes de yogourt (1pp)
Fruits de saison tranchés (3mcx)
Fromage cheddar canadien (3mcx)
Café (laitier, crème, sucre, bâtonnets, tasses jetables inclus)
Jus d'orange (1pp)

Déjeuner chaud $ 29.00

Assortiment de mini produits de boulangerie du matin (2pp)
Bouchées de bagels avec fromage frais (1/2pp)
Œufs brouillés
Saucisse de petit-déjeuner (2pp)
Bacon canadien (3pp)
Pommes de terre maison pour le petit-déjeuner
Fruits de saison en tranches
Café (lait, crème, sucre, bâtonnets, tasses jetables inclus)
Jus d'orange (1pp)

TRAITEUR
CATERING

LA BOÎTE À LUNCH (MINIMUM 10 PERSONNES)

CHOIX DE SANDWICH GOURMET OU WRAPS, SALADE JARDINIÈRE, SALADE DU JOUR, DESSERT DU JOURICE OF

WRAP

$ 20.00

DINDE

Tranches de dinde rôtie, fromage provolone, salade, moutarde.

THON & MANGUE

Thon, mangue salsa, salade, mayo

POULET PANÉ

Poulet pané, fromage provolone doux, salade, sauce tomate, vinaigrette César

POULET GRILLÉ CÉSAR

Poulet mariné grillé, parmesan, salade, vinaigrette César

CIABATTA

SAUCISSE ITALIENNE

Saucisse italienne douce grillée, fromage Provolone, Giardiniera, moutarde

LÉGUMES GRILLÉS

Aubergines, courgettes, poivrons, carottes, salade, pesto, grillés et assaisonnés

PROSCIUTTO & BOCCONCINI

Prosciutto di Parma, bocconcini, tomates, mayo épicée, huile d'olive vierge

STEAK & FROMAGE

Spencer steak, oignons et champignons sautés, fromage provolone, mayo épicée

TRAITEUR
CATERING

LES SALADES REPAS (MINIMUM 10 PERSONNES)

ASIATIQUE

$ 16.00

Laitue romaine, carottes râpées, chou rouge râpé, haricots edamame, noix de cajou, nouilles chow men croustillantes, vinaigrette thaï

CALIFORNIENNE

$ 16.00

Salade mixte, tranches d'avocat, noix de cajou, tranches d'orange, fromage de chèvre émietté, vinaigrette aux agrumes

ÉPINARDS

$ 16.00

Jeunes épinards, roquette, fraises tranchées, feta émiettée, noix caramélisées, canneberges séchées, vinaigrette balsamique

POULET GRILLÉ

$ 20.00

Laitue romaine, poulet mariné grillé, tomate cerise, tranches d'avocat, fromage de chèvre émietté, vinaigrette italienne

POULET CÉSAR

$ 20.00

Laitue romaine, poulet mariné grillé, bacon canadien, crostini, copeaux de Parmigiano, vinaigrette César

SAUMON GRILLÉ

$ 20.00

Laitue romaine, saumon de l'Atlantique grillé, tranches de concombre, oignon rouge, vinaigrette à l'érable

TRAITEUR
CATERING

FORFAITS BUFFET CHAUD (MINIMUM 10 PERSONNES)

BUFFET CHAUD 1 — $ 27.00

Salade mixte de printemps
Poulet (choix de sauce : Piccata, champignons sauvages, vin blanc, Cacciatore)
Légumes de saison grillés
Pommes de terre rôties au four
Dessert

BUFFET CHAUD 2 — $ 45.00

Salade mixte de printemps
Salade du jour
Choix de pâtes
Focaccia maison
Légumes de saison grillés
Pommes de terre rôties au four
Poulet (choix de sauce : Piccata, champignons sauvages, vin blanc, Cacciatore)
Poisson : Saumon grillé (choix de sauces : salsa de mangue, sirop d'érable, huile d'olive et fines herbes, sauce aux agrumes, Bruschetta) ou Morue méditerranéen : sauce méditerranéenne)
Dessert

*Tous ces forfaits peuvent être modifiés sur demande, contactez-nous dès aujourd'hui pour créer votre forfait personnalisé.

*10% de réduction sur chaque ajout supplémentaire

TRAITEUR
CATERING

FORFAITS BUFFET CHAUD (MINIMUM 10 PERSONNES)

BUFFET CHAUD 3 — $ 32.00

Salade mixte de printemps
Légumes de saison grillés
Pommes de terre rôties au four
Bœuf (Roulade de bœuf aux asperges et au fromage ou bœuf braisé)
Dessert

BUFFET CHAUD 4 — $ 55.00

Salade mixte de printemps
Salade du jour
Choix de pâtes
Focaccia maison
Légumes de saison grillés
Pommes de terre rôties au four
Bœuf (Roulade de bœuf aux asperges et au fromage, bœuf braisé)
Poisson (Saumon grillé : mangue, sirop d'érable, huile d'olive et herbes, sauce aux agrumes - Morue méditerranéen : sauce méditerranéenne)
Dessert

*Tous ces forfaits peuvent être modifiés sur demande, contactez-nous dès aujourd'hui pour créer votre forfait personnalisé.

*10% de réduction sur chaque ajout supplémentaire

TRAITEUR
CATERING

FORFAIT BUFFET FROID (MINIMUM 10 PERSONNES)

BUFFET FROID 1

$ 20.00

Salade mixte de printemps
Salade du jour
Choix de sandwichs
Dessert

BUFFET FROID 2

$ 30.00

Salade mixte de printemps
Salade du jour
Focaccia maison
Crudité et trempette
Plateau de fromage cheddar
Choix de sandwichs
Dessert

*Tous ces forfaits peuvent être modifiés sur demande, contactez-nous dès aujourd'hui pour créer votre forfait personnalisé.

*10% de réduction sur chaque ajout supplémentaire

TRAITEUR
CATERING

LES PLATEAUX FROIDS (MINIMUM 10 PERSONNES)

CRUDITÉS & TREMPETTE — $ 60.00

Assortiment de légumes de saison avec trempette maison

SALADE DU JARDIN — $ 60.00

Salade mixte de printemps, tomates cerises, concombres, vinaigrette italienne

SALADE DE ROQUETTE — $ 70.00

Roquette, tomates cerises, tranches de concombre, vinaigrette italienne

SALADE CÉSAR CLASSIQUE — $ 70.00

Laitue romaine, bacon canadien, croutons, copeaux de Parmigiano, vinaigrette César

SALADE VILLAGE GRECQUE — $ 70.00

quartiers de tomates, concombres, oignons rouges, feta émiettée, olives méditerranéennes mélangées, vinaigrette grecque

FRUITS DE SAISON — $ 70.00

Fruits de saison coupés en tranches : fraise, melon d'eau, cantaloup, raisins ananas

LÉGUMES GRILLÉS — $ 80.00

Aubergines, courgettes, poivrons colorés, champignons portobello grillés

SALADE DE BETTRAVES — $ 90.00

Betteraves marinées, tranches d'oranges, noix caramélisées, fromage de chèvre émietté, vinaigrette aux agrumes

TRAITEUR
CATERING

LES PLATEAUX FROIDS (MINIMUM 10 PERSONNES)

SAUMON FUMÉ DE L'ATLANTIQUE — $ 100.00

Saumon fumé de l'Atlantique (3pp), câpres, oignon rouge, quartiers de citron, crostini, huile d'olive extra vierge

SALADE DE FENOUIL — $ 100.00

Fenouil râpé, roquette, tranches d'orange, vinaigrette aux agrumes

SALADE CAPRESE — $ 110.00

Tomates cerises, bocconcini, vinaigrette au pesto

ASSORTIMENT DE FROMAGES FINS — $ 120.00

Assortiment de fromages fins (5pp), raisins, fruits secs et crostini

SANDWICHS GOURMET — $ 135.00

Variété de sandwichs gourmet - Choix du chef

ASSORTIMENT DE FROMAGES FINS ET DE CHARCUTERIES — $ 180.00

Assortiment de fromages fins (5pp), charcuteries italiennes, raisins, fruits secs et crostini

TRAITEUR
CATERING

PLATEAUX CHAUDS POUR 10 PERSONNES AVEC UN CHOIX DE (POMMES DE TERRE RÔTIES AU FOUR OU PURÉE DE POMME DE TERRE À L'AIL OU LÉGUMES GRILLÉS OU RIZ BLANC OU FRITES)

BOEUF

Boeuf et brocoli	$ 160.00
Bœuf braisé	$ 180.00
Roulade de bœuf (2 pp) (farcie d'asperges et de fromage provolone)	$ 180.00
Côte de bœuf	$ 280.00
Filet mignon	$ 300.00

VOLAILLE

Poulet à la milanaise	$ 120.00
Poulet parmigiana	$ 135.00
Poulet Général Tao	$ 135.00
Poitrine de poulet grillé (Piccata, champignons sauvages, vin blanc, Cacciatore)	$ 135.00
Scallopini de poulet avec sauce au citron	$ 135.00
Roulade de poulet (2pp) (épinards et fromage suisse)	$ 135.00
Poitrine de poulet farcie au fromage de chèvre et aux épinards	$ 135.00

VEAU

Rôti de veau	$ 140.00
Escalope de veau aux champignons des bois	$ 160.00
Portofolio de veau (Jambon de Parme, provolone, épinards)	$ 180.00
Ossobuco de veau	$ 270.00
Côtelettes de veau	$ 350.00

TRAITEUR
CATERING

PLATEAUX CHAUDS POUR 10 PERSONNES AVEC UN CHOIX DE (POMMES DE TERRE RÔTIES AU FOUR OU PURÉE DE POMME DE TERRE À L'AIL OU LÉGUMES GRILLÉS OU RIZ BLANC OU FRITES)

PORC

Peperonata	$ 140.00
Involtini de porc (épinards et fromage suisse)	$ 160.00
Porc ossobuco	$ 200.00
Filet de porc	$ 220.00
Côtelette de porc	$ 200.00

POISSONS & FRUITS DE MER

Crevettes tigrées sautées	$ 100.00
Calamars frits	$ 120.00
Morue fraîche de la Méditerranée	$ 220.00
Saumon grillé	$ 240.00
Poulpe grillé	Market price
Flétan	Market price

AGNEAU

Jarrets d'agneau braisés	$ 250.00
Agneau rôti au four	$ 250.00
Carré d'agneau	$ 400.00

PÂTES

Macaroni aux fromages	$ 140.00
Cavatelli avec sauce tomate maison et basilic frais	$ 150.00
Penne Bolognese Fazoletti avec fromage et épinards	$ 150.00
Cannelloni	$ 150.00
Tortellini au fromage rosé	$ 160.00
Sauce supplémentaire : (pesto-alfredo-arrabbiata)	
Orecchiette avec rapini sauté et saucisse italienne émiettée	$ 170.00

TRAITEUR
CATERING

PLATEAUX CHAUDS POUR 10 PERSONNES AVEC UN CHOIX DE (POMMES DE TERRE RÔTIES AU FOUR OU PURÉE DE POMME DE TERRE À L'AIL OU LÉGUMES GRILLÉS OU RIZ BLANC OU FRITES)

PÂTES

Lasagne trois fromages	Half pan $65.00 Full pan $120.00
Lasagne Bolognese	Half pan $65.00 Full pan $120.00
Aubergines parmigiana	Half pan $65.00 Full pan $120.00

LES À COTÉS

Frites	$ 45.00
Pommes de terre rôties au four	$ 60.00
Purée de pommes de terre à l'ail	$ 60.00
Riz blanc	$ 60.00
Légumes grillés	$ 80.00

TRAITEUR
CATERING

CANAPÉ 10 MCX/PERSONNE $30.00 (MINIMUM 10 PERS.)

FRUITS DE MER

Sucettes de crevettes grillées
Cocktail de crevettes (1pp)
Tataki de thon
Tartare de saumon
Saumon fumé & mangue sur crostini
Gateau de crabe

VIANDES

Bouchées General Tao
Brochettes de bœuf Angus
Émincé de Bœuf & chimichurri sur crostini
Bouchées à la saucisse
Crostini au porc effiloché
Wonton frit
Boulettes de viande sauce marinara

VÉGÉTARIAN / VÉGAN

Arancini de Risotto
Brochette Caprese
Spanakopita
Bouchées de macaroni au fromage
Bruschetta
Focaccia fait maison
Rouleaux de printemps végétariens
Trilogie de champignons sur crostini
Toast à l'avocat

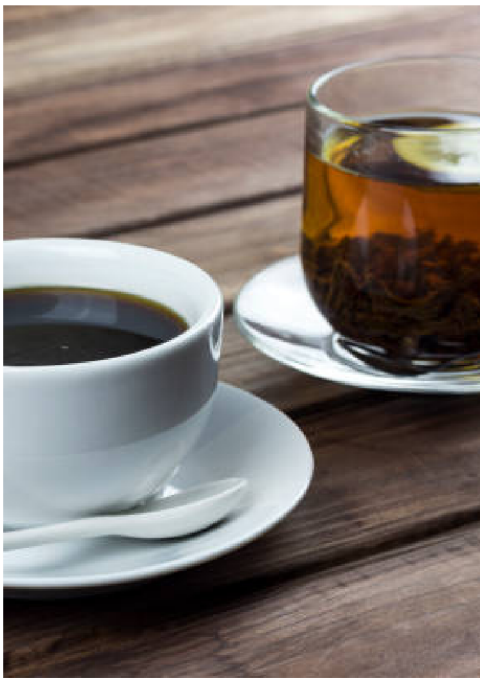
*Plus d'options sur demande

TRAITEUR
CATERING

DESSERTS
(PLATEAU POUR 10 PERSONNES)

Brownie belge au chocolat	$ 60.00
Mini cannoli sicilien (2pp)	$ 60.00
Gâteau à la Dulce de leche	$ 90.00
Gâteau au Limoncello	$ 90.00
Gâteau Ferrero Rocher	$ 90.00
Plateau de fruits de saison	$ 70.00

*Plus d'options sur demande



BREUVRAGES

Bouteille d'eau de source	$ 3.00
Boissons non alcoolisées	$ 3.00
Café, thé et chocolat chaud gourmet	$ 3.00
Jus (canneberge, pomme, pamplemousse, orange, raisin)	$ 3.00
Eau pétillante	$ 3.00

*Plus d'options sur demande

AUTRES SERVICES
(PLATEAU POUR 10 PERSONNES)

Serveurs, chefs, barman	Sur demande
Service de bar	Sur demande
Frais de livraison	Sur demande
Location de matériel Espace événementiel	Sur demande

TRAITEUR
CATERING

CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ

Pour garantir votre entière satisfaction, veuillez respecter les critères suivants :
La commande doit être passée au moins 3 jours à l'avance.

Toutes les commandes doivent être payées en totalité au plus tard à la date de l'événement.

Tous les prix peuvent être modifiés sans préavis.

Les taxes applicables doivent être ajoutées au total partiel.

Le compte final doit être communiqué plus de 48 heures avant l'événement.

Les politiques d'annulation seront stipulées à la fin de chaque devis ou facture.

Toutes les ventes sont finales.