

G TRAITEUR  
CATERING

# Menu Traiteur



# Forfaits Petits-Déjeuner

Minimum 10 personnes-Prix par personne

## Continental 17\$/pp

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



## Continental Deluxe 25\$/pp

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



## Déjeuner Chaud 32\$/pp

- Assortiment de mini produits de boulangerie du matin (2pp)
- Bouchées de bagel avec fromage frais (1/2 pp)
- Œufs brouillés
- Saucisse de petit-déjeuner (2pp)
- Bacon canadien (3pp)
- Pommes de terre maison pour le petit-déjeuner
- Fruits de saison tranchés
- Jus d'orange (1pp)



# La Boîte à Lunch

Minimum 10 personnes-Prix par personne

*Choix de sandwich gourmet ou de wraps, salade  
jardinière, salade du jour, dessert du jour*

## Wrap \$23

### Dinde

Tranches de dinde rôtie, fromage provolone, salade, moutarde

### Thon Mangué

Thon, salsa de mangue, salade, mayo

### Légumes grillés

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

### Poulet grillé César

Poulet mariné grillé, fromage parmesan, salade, vinaigrette César

## Panini \$23

### Saucisse italienne (+\$2)

Saucisse italienne douce grillée, fromage Provolone, Giardiniera, moutarde

### Poulet pané

Poulet pané, fromage provolone doux, salade, vinaigrette César

### Prosciutto & Bocconcini

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

### Steak et fromage (+\$2)

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



# Salade Repas

Minimum 10 personnes-Prix par personne



## Épinards \$16

Jeunes épinards, roquette, fraises tranchées, feta émietlée, noix caramélisées, vinaigrette balsamique



## California \$16

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



## Asiatique \$16

Laitue romaine, carottes râpées, chou rouge râpé, haricots edamame, noix de cajou, nouilles de riz, vinaigrette thaïe



## Poulet grillé \$20

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



## Poulet César \$20

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



## Saumon grillé \$23

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

# Forfait Buffet Chaud

Minimum 10 personnes- Prix par personne

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



## Buffet Chaud 1 \$32/pp

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



## Buffet Chaud 2 \$46/pp

- Salade de printemps
- Salade du jour
- Cavatelli Pomodoro
- Focaccia maison
- Légumes de saison grillés
- Pommes de terre rôties au four
- Poulet (choix de sauce : Piccata, champignons des bois, 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

# Forfait Buffet Chaud

Minimum 10 personnes- Prix par personne

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



## Buffet Chaud 3 \$36/pp

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



## Buffet Chaud 4 \$56/pp

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

# Forfait Buffet Froid

Minimum 10 personnes- Prix par personne

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



## Buffet Froid 1 \$23/pp

- Salade de printemps
- Salade du jour
- Choix de sandwichs
- Dessert



## Buffet Froid 2 \$32/pp

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

# Plateaux Froids

Plateaux pour 10 personnes – Prix par plateau

## Salade jardinière \$60

Salade de printemps, tomates cerises, concombres, copeaux de parmesan, vinaigrette balsamique

## Salade jardinière de Roquette \$70

Salade de roquette, tomates cerises, tranches de concombre, vinaigrette balsamique

## Salade de Betteraves \$75

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

## Salade César classique \$80

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

## Salade village Grecque \$80

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

## Salade de Fenouil \$80

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

## Salade Caprese \$90

Tomates cerises, bocconcini, vinaigrette au pesto

## Crudités & Tremlette \$55

Assortiment de crudités avec tremlette maison

## Fruits de saison \$60

Fruits de saison coupés en tranchés

## Légumes grillés \$65

Aubergines, courgettes, poivrons colorés, champignons portobello grillés



# Plateaux Froids

Plateaux pour 10 personnes – Prix par plateau

## Saumon fumé de l'Atlantique \$90

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

## Assortiments de fromages fins \$100

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

## Sandwiches Gourmet \$120

Variété de sandwichs gourmet - Choix du chef

## Assortiment de fromages fins et de charcuteries \$180

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



# Plateaux Chauds

Plateaux pour 10 personnes – Prix par plateau

## Boeuf

Boeuf & brocoli	\$ 120.00
Boeuf braisé	\$ 150.00
Côte de boeuf braisé	\$ 280.00
Médailon de boeuf enroulé de bacon 4 oz.	\$ 300.00
Filet mignon AAA 8 oz.	\$ 320.00

## Poulet

Poulet Milanese	\$ 130.00
Poulet parmigiana	\$ 140.00
Poulet General Tao	\$ 140.00
Poitrine de poulet grillé (Sauce: Piccata, champignons, vin blanc, Cacciatore)	\$ 130.00
Scallopini de poulet avec sauce au citron	\$ 130.00
Poitrine de poulet farcie au fromage de chèvre et aux épinards	\$ 145.00

## Veau

Rôti de veau	\$ 180.00
Scallopini de veau sauce aux champignons	\$ 160.00
Portofolio de veau (jambon di Parma, provolone, épinards)	\$ 140.00
Ossobuco de veau	\$ 250.00
Côtelettes de veau	\$ 350.00

# Plateaux Chauds

Plateaux pour 10 personnes – Prix par plateau

## Porc

Peperonata	\$ 125.00
Ossobuco de porc	\$ 135.00
Filet de porc	\$ 135.00
Côtelette de porc de Nagano	\$ 160.00
Rôti de porc	\$ 200.00

## Poissons et fruits de mer

Crevettes tigrées frites	\$ 140.00
Calamars frits	\$ 130.00
Morue Méditerranéenne	\$ 200.00
Saumon grillé	\$ 230.00
Moules Marinara	\$ 150.00
Grilled octopus	Market price

## Agneau

Jarrets d'agneau braisés	\$ 240.00
Agneau rôti au four	\$ 240.00

## Pâtes

Mac aux fromages	\$ 130.00
Cavatelli avec sauce tomate maison et basilic frais	\$ 120.00
Penne Bolognese	\$ 130.00
Fazoletti au fromage et aux épinards	\$ 140.00
Cannelloni	\$ 130.00
Tortellini au fromage (Sauce rosé)	\$ 130.00
Additional sauce: pesto-alfredo-arrabbiata	
Orecchiette avec rapini sauté et saucisse italienne émietlée	\$ 140.00

# Plateaux Chauds

Plateaux pour 10 personnes – Prix par plateau

## Pâtes

Lasagne aux trois fromages

Demi plat \$ 55.00  
Plat entier \$ 100.00

Lasagne Bolognese

Demi plat \$ 60.00  
Plat entier \$ 110.00

Aubergines Parmigiana

Demi plat \$ 60.00  
Plat entier \$ 110.00

## Les À côtés

Pommes de terre rôties au four

\$ 60.00

Purée de pommes de terre à l'ail

\$ 60.00

Riz blanc

\$ 50.00

Légumes grillés

\$ 80.00



# Canapés

Minimum 10 personnes - 5 pièces minimum par personne  
3.00 \$ par canapé

## Végétarien / végétalien

Risotto arancini  
Brochette Caprese  
Spanakopita  
Bouchées de macaroni au fromage  
Bruschetta  
Focaccia  
Rouleau de printemps végétarien  
Trilogie de champignons sur tartelette  
Bouchée de toast à l'avocat

## Viandes

Bouchée de Général Tao  
Brochette de bœuf Angus  
Émincé de bœuf & Chimichurri sur crostini  
Bouchée de saucisse frite  
Porc effiloché sur crostini  
Wonton frit  
Boulette de viande et sauce marinara

## Fruits de mer

Crevette cocktail grillée  
Crevettes cocktail (1pp)  
Tataki de thon  
Tartare de saumon  
Saumon fumé et mangue sur crostini  
Croquette de crabe

\*Autres options disponibles sur demande



# Autres Items

## Desserts - Pour 10 personnes

Brownie de chocolat belge	\$ 60.00
Mini cannoli siciliens (2pp)	\$ 60.00
Gâteau au dulce de leche	\$ 90.00
Gâteau au limoncello	\$ 90.00
Gâteau Ferrero Rocher	\$ 100.00
Plateau de fruits de saison	\$ 60.00

\*Autres options disponibles sur demande

## Breuvages

Bouteille d'eau de source	\$ 3.50
Boissons non-alcoolisées	\$ 3.50
Café, thé, ou chocolat chaud gourmet	\$ 3.50
Jus	\$ 3.50
Eau pétillante	\$ 3.50

\*Autres options disponibles sur demande



# Autres Items

## Autres services

Serveurs, chefs, bartender  
Service de bar  
Frais de livraison  
Location d'équipement  
Espace événementiel

Sur demande  
Sur demande  
Sur demande  
Sur demande  
Sur demande



## Disclaimer

Pour garantir votre entière satisfaction, veuillez respecter les critères suivants :

- Préavis de 4 jours minimum pour passer votre commande.
- 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.
- Les politiques d'annulation seront stipulées à la fin de chaque devis ou facture.
- Toutes les ventes sont finales.