

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 émiettée, 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 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 sandwiches
- Dessert



Buffet Froid 2 \$32/pp

- Salade de printemps
- Salade du jour
- Focaccia maison
- Crudit  et trempette
- Plateau de fromage cheddar
- Choix de sandwiches
- 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 & Trempette \$55

Assortiment de crudités avec trempette 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
Médailillon 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



Disclamer

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.