

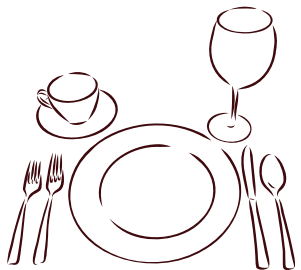
# Menu 2024

GISELE GAUTHIER  
**gg**  
TRAITEUR

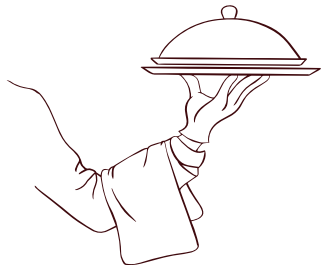
Fier de vous servir depuis plus de trente ans

*L'équipe Giséle*

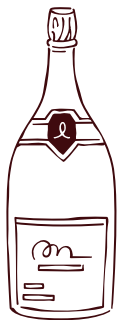
**Aussi disponible**



Location de vaisselle



Personnel de service



Bulles, vin et plus!

**3 services**

- 1 Choix d'entrée
- Plat principal
- Dessert
- 59,95 \$

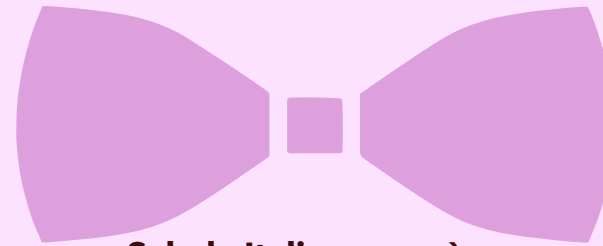
**4 services**

- 2 entrées
- Plat principal
- Dessert
- 68,95 \$

**5 services**

- 3 canapés apéritifs
- 2 entrées
- Plat principal
- Dessert
- 80,95 \$

# Menu et forfaits banquet



**Salade Italienne amère**

Chicorée, endives, raddichio, vinaigrette crémeuse au raifort et chips de pancetta

**Crevettes grillées**

Purée de pois vert à l'estragon, maïs brûlé, sauce au pastis et piment d' Espelette



**Macreuse braisée au romarin**

Jus de viande aux trompettes des maures & cognac, mousseline de céleri-rave et carottes

**Filet de lotte, sauce à l'armoricaine safranée**

Polenta aux poivrons rôtis et asperges grillées au citron brûlé

**Halloumi grillé (végé) / Champignon king oyster grillé (végan)**

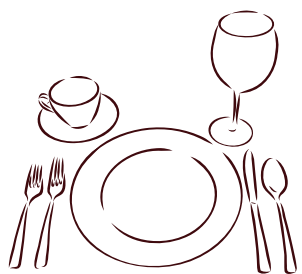
Asperges grillées au citron brûlé, mouhamara, courge rôtie et dukkah



**Verrine chocolat cardamome**

Poire grillée et crémeux à la fève tonka

# Personnel de service et location



Location de verrerie  
et de vaisselle

Chez Gisèle Gauthier Traiteur nous comprenons l'importance des détails dans la réussite de vos réceptions. C'est pourquoi nous mettons à votre disposition une gamme de vaisselle et de verrerie ainsi que la location de nappes. En optant pour notre service de location, vous bénéficiez d'une logistique sans souci!

Assiettes de porcelaine : à repas, à dessert

Mug à café

Verres : à eau, à vin et flutes à champagne

Nappe : noire pour table de 6'

Réchaud de table et brûleurs

Soupière électrique

Un montant équivalent à 6 % du total du prix des items de locations sera appliqué.

Ceci vous protège des frais supplémentaires en raison d'articles cassés ou endommagés par accident.

0,85 \$ / unité

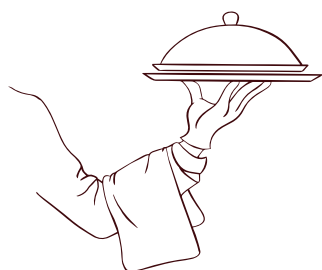
0,85 \$ / unité

0,85 \$ / unité

20,95 \$ / unité

20,00 \$ / unité

30,00 \$ / unité



Personnel de service

Notre équipe de serveurs qualifiés et attentionnés est formée pour répondre aux plus hautes exigences en matière d'hospitalité. Que ce soit pour un mariage grandiose, une soirée d'entreprise prestigieuse ou une réunion intime, nous adaptons notre prestation pour correspondre parfaitement à l'ambiance que vous souhaitez créer. En choisissant notre offre de personnel de service, vous optez pour une gestion sans tracas.

Un minimum garanti de 4 heures de service est facturé pour tout le personnel travaillant sur l'événement.

Tout annulation à moins de 5 jours ouvrables encourra des frais de 150,00 \$ par personne réservée.

Maître d'hôtel

Personnel de bar

Serveur / euse

Cuisinier / ère

45,00 \$ / h

42,00 \$ / h

38,00 \$ / h

42,00 \$ / h

# Breuvages



Eau plate Eska (500 ml)  
 Eau pétillante Eska (500 ml)  
 Eau pétillante aromatisé Bubly  
 Variété de liqueurs en canettes (Coke, Sprite, diète, ginger ale)  
 Thé glacé  
 V8 (jus de légumes)  
 Jus individuels (pomme, orange, etc.)

3,00 \$ / unité



Eau plate Eska (1L)  
 Eau pétillante Eska (1L)

4,75 \$ / unité



Fontaine d'eau glacée aromatisée à la menthe ou aux fruits (4 L)

20,00 \$ avec verres  
 compostables

Jus d'orange frais au litre (8 à 10 personnes)

12,50 \$ / unité



Thermos de café (10 invités)  
 Percolateur de café (80 tasses)

22,50 \$ / 25,00 \$ avec verres

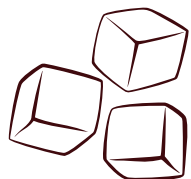
Thermos d'eau chaude & 10 sachets de thé / tisane

75,00 \$ / 80,00 \$ avec verres

Percolateur d'eau chaude et 50 sachets de thé / tisane

10,00 \$ / 12,50 \$ avec verres

30,00 \$ / 35,00 \$ avec verres



Sac de glace individuel

5,50 \$ / unité


Ballot de 8 sacs de glace et bac à refroidir

35,00 \$ / 8 sacs

# Carte des vins



**Moût de pomme sans alcool**

Cidrerie Michel Jodoin 

15,00 \$

**Mousseux**

Bernard Massard

35,00 \$

**Champagne** Devaux Coeur des Bar, Blanc de noirs - Pinot noir

75,00 \$

**Vin** Lussac Saint Emilion, Bordeaux

27,50 \$

**rouge** Château des Tourelles - vallée du Rhône


19,00 \$

**Vin** Domaine Paul Mas, Vigne de Nicole, assemblage

22,50 \$

**blanc** Les Jamelles, Sauvignon blanc

19,00 \$

William - Vignoble Rivière du Chêne, assemblage QC 

22,50 \$

**Vin** Gabrielle - Vignoble Rivière du Chêne, assemblage QC 

22,50 \$

**rosé** Le Pive Gris Sable de Camargue

25,50 \$

**Bière** Domestique

5,00 \$

Microbrasserie

7,50 \$

**Service de bar** Consultez un de nos conseillers pour en savoir d'avantage.



Certains produits peuvent être vendus à la consommation. Seules les bouteilles ouvertes seront facturées.

