

Menu 2024



Fier de vous servir depuis plus de trente ans

L'équipe Giséle


















Forfaits déjeuners froids



Nom du forfait	Composition du forfait	Prix buffet	Prix boîte-repas
Le classique	Combo de mini-viennoiseries Fromage cheddar, raisins et biscottes Fruits en bouchées	13,95 \$	15,95 \$
Le consistant	Burrito déjeuner régulier / végété / végétan ou Croissant jambon et fromage Muffins variés : carottes et pacanes, framboises, bleuets et avoine, choco-betterave (végétan et sans gluten) Smoothie coco-fruit	17,95 \$	19,95 \$
Le bec salé	Mini-croissant Œufs mimosa (3 unités) Fromage brie et raisins Plateau de charcuteries variées : jambon, dinde, saucisson et biscottes	18,95 \$	20,95 \$
Le marin	Bagel au fromage à la crème Saumon fumé maison, câpres, oignons doux marinés et biscottes Fruits en bouchées	20,25 \$	22,25 \$




Déjeuners froids

et collations à la carte

2,25 \$ / unité	4,00 \$ / unité	6,00 \$ / unité	8,75 \$ / unité
<p>Mini-croissant</p> <p>Mini-chocolatine</p> <p><u>Minis viennoiseries variées</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - roulés à la cannelle - danoise aux pommes - danoise aux framboises - danoise pacanes érable etc. 	<p>Croissant végétarien </p> <p>Chocolatine végétarienne </p> <p>Brioche cannelle et raisins</p> <p>Danoises variées</p> <p>Œufs mimosa (2 unités)</p> <p>Mini brochette de fruits</p>	<p>Danoise aux bleuets </p> <p>Muffin choco-betterave </p> <p>Fruits en bouchées / en salade</p> <p>Mélange de noix sucrées-salées</p> <p>Fromages à pâtes fermes, raisins et biscottes</p> <p>Fromage cheddar, raisins et biscottes</p> <p>Fromage brie, raisins et biscottes</p> <p>Yogourt au sirop d'érable <u>ou</u> coulis de fruits  avec granola maison</p> <p>Bagel au fromage à la crème</p> <p>Pointe de frittata épinards et cheddar</p> <p>Pointe de frittata jambon et brie</p>	<p>Burrito déjeuner <u>régulier</u> (œuf, bacon, fromage, tomate, bébés épinards et mayonnaise)</p> <p>Burrito déjeuner <u>végétarien</u> (œuf, fakon, fromage, tomate, bébés épinards et mayonnaise)</p> <p>Burrito déjeuner <u>végan</u>  (tofu brouillé, fakon, tomate, bébés épinards et mayonnaise végétarienne)</p> <p>Croissant jambon, fromage et tomate <u>ou</u> à la salade d'œufs</p> <p>Sandwich au saumon fumé sur bagel</p> <p>Plateau de charcuteries variés : jambon, dinde, saucisson et biscottes (75 g p.p)</p> <p>Plateau de saumon fumé maison, câpres, oignons doux marinés et biscottes (75 g p.p)</p>
<p>3,50 \$ / unité</p> <p>Croissant / chocolatine</p> <p>Duo de minis biscuits cookine (options végétarienne et sans gluten disponible)  </p> <p>Madeleine à la vanille</p> <p>Galette à l'avoine du chef </p> <p>Pain aux bananes / au citron</p> <p>Fruits entiers : pomme, banane, clementines (2) , prune, etc.</p>	<p>4,75 \$ / unité</p> <p>Croissant au beurre ou végétarien  et confiture maison</p> <p>Muffins variés</p> <p>Galette coco-banane  </p> <p>Smoothie bowl coco-fruits  </p> <p>Crudités et humus  </p>	<p>Fromage brie, raisins et biscottes</p> <p>Yogourt au sirop d'érable <u>ou</u> coulis de fruits  avec granola maison</p> <p>Bagel au fromage à la crème</p> <p>Pointe de frittata épinards et cheddar</p> <p>Pointe de frittata jambon et brie</p>	<p>Croissant jambon, fromage et tomate <u>ou</u> à la salade d'œufs</p> <p>Sandwich au saumon fumé sur bagel</p> <p>Plateau de charcuteries variés : jambon, dinde, saucisson et biscottes (75 g p.p)</p> <p>Plateau de saumon fumé maison, câpres, oignons doux marinés et biscottes (75 g p.p)</p>

Forfaits déjeuners chauds



Nom du forfait	Composition du forfait	Prix buffet	Prix boîte-repas
Le traditionnel	Brouillade d'œufs à la ciboulette Combo jambon (1 tranche) et bacon (2 tranches)  Pommes de terre rissolées	15,95 \$	17,95 \$
Le sucré-salé	Corbeille de mini-croissants (1) et confiture maison Frittata épinards et cheddar Saucisses déjeuner (2) Crêpes fines et sirop d'érable Fèves braisées GGT (véganes) 	21,50 \$	23,50 \$
Le copieux	Corbeille de mini-viennoiseries variées (1 unité p.p.) Brouillade d'œufs à la ciboulette Combo jambon (1 tranche) et bacon (2 tranches)  Pommes de terre rissolées Demi-gaufre et coulis de fruits ou sauce chocolat Fruits en bouchées	24,95 \$	26,95 \$
Le pesco-végétarien	Crêpes farcies brie champignons (2 unités) Rösti de courgette et tombée d'épinard Œufs mimosa (2 unités) Plateau de saumon fumé maison, câpres, oignons doux marinés et biscottes	26,95 \$	28,95 \$

Déjeuners chauds à la carte



6,75 \$ / portion

Brouillade d'œufs à la ciboulette

Frittata jambon et épinards

Frittata épinards et cheddar


Tofu brouillé


Brouillade / frittata végane  
(substitut d'oeuf)

Crêpes farcies brie et champignons (2)

Crêpes farcies jambon
et fromage suisse (2)

5,25 \$ / portion

Jambon fumé (2 tranches) 

Bacon (3 tranches) 

Saucisses déjeuner (2)

Saucisse végane (1) 

Gaufre et coulis de fruits ou sauce chocolat (2)



4,00 \$ / portion



Pommes de terre rissolées

Rösti de courgettes

Tombée d'épinards

Crêpes fines et sirop d'érable

Fèves braisées à la Gisèle  

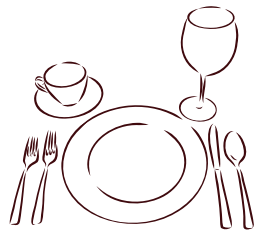
Gruau aux fruits  

Réchauds de table - 20,00 \$ chacun
Location de vaisselle à partir de 3,25 \$ par invité
Des frais d'installation peuvent s'appliquer.

Personnel de service et location

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!

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.



Location de vaisselle
et de verrerie

Assiettes de porcelaine et ustensiles : à repas, à dessert

0,85 \$ / unité

Mug à café

0,85 \$ / unité

Verres : à eau, à vin et flûtes à champagne

0,85 \$ / unité

Nappe : noire pour table de 6'

20,95 \$ / unité

Réchaud de table et brûleurs

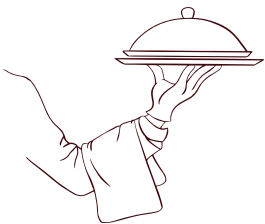
20,00 \$ / unité

Soupière électrique

30,00 \$ / unité

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



Personnel de service

Maître d'hôtel

45,00 \$ / h

Personnel de bar

42,00 \$ / h

Serveur / euse

38,00 \$ / h

Cuisinier / ère

42,00 \$ / h

Breuvages



Eau plate Eska (500 ml)
 Eau pétillante Eska (500 ml)
 Eau pétillante aromatisée 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)

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

Percolateur de café (80 tasses)

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

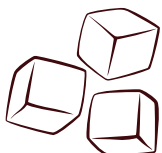


Thermos d'eau chaude & 10 sachets de thé / tisane

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

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

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



Sac de glace individuel
 Ballot de 8 sacs de glace et bac à refroidir

5,50 \$ / unité
 35,00 \$ / 8 sacs