

Menu 2026

GISÈLE GAUTHIER
g
TRAITEUR

Fier de vous servir depuis plus de quarante ans

Table des matières

• Calendrier des menus hebdomadaires	01
• Forfaits déjeuners froids	02
• Déjeuners froids et collations à la carte	03
• Forfaits déjeuners chauds	04
• Déjeuners à la carte	05
• Forfaits repas froids (buffets et boîtes-repas)	06
• Menu choix froids disponibles en tout temps (et commande 48h et moins)	07
• Menu choix froids semaine 1 (rose)	09
• Menu choix froids semaine 2 (gris)	10
• Menu choix froids semaine 3 (beige)	11
• Menu choix froids semaine 4 (or)	12
• Menu choix froids semaine 5 (bourgogne)	13
• Forfaits repas chauds (buffets et boîtes tiffins)	15
• Menu choix chauds disponibles en tout temps (et commande 48h et moins)	16
• Menu choix chauds semaine 1 (rose)	17
• Menu choix chauds semaine 2 (gris)	18
• Menu choix chauds semaine 3 (beige)	19
• Menu choix chauds semaine 4 (or)	20
• Menu choix chauds semaine 5 (bourgogne)	21
• Forfaits cocktail	24
• Canapés à la carte (végans et végétariens)	25
• Canapés à la carte (carnés, de la mer et sucrés)	26
• Planches gourmandes	27
• "Cups" apéro (formule apéritive individuelle)	28
• Menu et forfaits banquets	29
• Menu après funérailles	30
• Personnel de service et location	31
• Breuvages (chauds et froids)	32
• Carte des vins et cie	33

Calendrier 2026

À l'aide de ce calendrier, vous pourrez déterminer dans quelle semaine effectuer vos choix de menu.
Les menus hebdomadaires sont disponibles pour les commandes avec délai de 48 h et plus.
Dans un délai plus court, référez-vous à nos choix "en tout temps".

Janvier

Di	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Février

Di	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

Mars

Di	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Avril

Di	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Mai

Di	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Juin

Di	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Juillet

Di	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Août

Di	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Septembre

Di	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Octobre

Di	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Novembre

Di	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Décembre

Di	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Légende

Semaine 1

Semaine 2

Semaine 3

Semaine 4

Semaine 5



Végan (végétalien)



Sans-gluten

Forfaits déjeuners froids

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



Déjeuners froids et collations à la carte

2,25 \$ / unité

Mini-croissant

Mini-chocolatine



Minis viennoiseries variées

- roulés à la cannelle
- danoise aux pommes
- danoise aux framboises
- danoise pacanes érable etc.


—

3,50 \$ / unité

Croissant / chocolatine

Duo de minis biscuits  
(végane et sans gluten disponible)

Madeleine à la vanille

Galette à l'avoine du chef 

Pain aux bananes / au citron

Fruits entiers : pomme, banane, clementines (2) , prune, etc.

Mini brochette de fruits

4,00 \$ / unité


Brioche cannelle et raisins

Danoises variées



Œufs mimosa (2 unités)

—


4,75 \$ / unité

Croissant au beurre ou végan 
et confiture maison


Muffins variés


Galette coco-banane  

Smoothie bowl coco-fruits  

Crudités et humus 

6,00 \$ / unité

Danoise aux bleuets 

Muffin choco-betterave 


Fruits en bouchées / en salade

Mélange de noix sucrées-salées

Fromages à pâtes fermes,
raisins et biscottes

Fromage cheddar, raisins
et biscottes

Fromage brie, raisins et biscottes

Yogourt au sirop d'érable 
ou coulis de fruits
avec granola maison

Bagel au fromage à la crème


Pointe de frittata épinards
et cheddar

Pointe de frittata jambon et brie

8,75 \$ / unité

Burrito déjeuner régulier
(œuf, bacon, fromage, tomate, bébés épinards et mayonnaise)

Burrito déjeuner végétarien
(œuf, fakon, fromage, tomate, bébés épinards et mayonnaise)

Burrito déjeuner végan 
(tofu brouillé, fakon, tomate, bébés épinards et mayonnaise végane)

Croissant jambon, fromage et tomate
ou à la salade d'oeufs

Sandwich au saumon fumé
sur bagel

Plateau de charcuteries variés :
jambon, dinde, saucisson et biscottes
(75 g p.p)

Plateau de saumon fumé maison,
câpres, oignons doux marinés et
biscottes (75 g p.p)

Forfaits déjeuners chauds

Nom du forfait	Composition du forfait	Prix buffet	Prix boîte-repas
Le traditionnel	<p>Brouillade d'œufs à la ciboulette Combo jambon (1 tranche) et bacon (2 tranches)  Pommes de terre rissolées</p>	15,95 \$	17,95 \$
Le sucré-salé	<p>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) </p>	21,50 \$	23,50 \$
Le copieux	<p>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</p>	24,95 \$	26,95 \$
Le pesco-végétarien	<p>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</p>	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 \$ / ch

Location de vaisselle
à partir de 3,25 \$ par invité

Des frais d'installation
peuvent s'appliquer

Forfaits repas froids

Nom du forfait	Composition du forfait	Prix buffet	Prix boîte-repas
Le main libre	1 sandwich roulé, galette à l'avoine et fruit entier (au jambon, à la dinde, au poulet miel et moutarde ou végan)	14,75 \$	16,75 \$
Classe Économique	1 choix de salade, 1 choix de sandwich, fromage, raisins, biscottes et dessert	17,95 \$	19,95 \$
Classe Intermédiaire	2 choix de salade, 1 choix de sandwich, fromage, raisins, biscottes et dessert	21,50 \$	23,50 \$
Classe Affaire	1 choix de salade, 1 choix de protéine, fromage, raisins, biscottes et dessert	22,95 \$	24,95 \$
1ère Classe	2 choix de salades, 1 choix de protéine, fromage, raisins, biscottes et dessert	26,50 \$	28,50 \$
Bol & Cie (sans gluten)	Plat composé d'une protéine et de ses garnitures selon la description du choix au menu servi avec des fruits ou croquant de chocolat	23,50 \$	25,50 \$
L'effet W-O-W	Ajoutez un effet W-O-W à votre forfait avec une mise en bouche, un duo de fromages fins et un trio de mignardises en dessert	+ 6,25 \$	+ 6,25 \$



Menu choix froids en tout temps (1)

Items disponibles en tout temps & pour les commandes placées à moins de 48 h*

Salades

Salade verte, légumes du moment
et vinaigrette maison au choix :
Balsamique - Sésame - Miel & moutarde



Salade de carotte et canneberges
séchées, vinaigrette aux agrumes



Salade de pâtes au pesto, épinards
et tomates cerises



Protéines

Suprême de poulet

Onglet de boeuf

Filet de saumon

Portobello farci à l'artichaut
(végé)

Falafels (végan)



Sandwichs

Panini au poulet, épinards, fromage,
cornichons et sauce miel et moutarde

Ciabatta "smoked meat",
chou mariné et cornichons

Bagel au gravlax de saumon maison,
fromage à la crème à l'aneth,
câpres et épinards

Foccacia au thym, légumes grillés, pesto
et fromage de chèvre

Important

En buffet comme en boîte-repas,
**le choix du forfait, des salades
et des bols est effectué pour
l'ensemble du groupe.**

Il est ensuite possible de varier
les choix de sandwichs et / ou
de protéines.

*

Toutes nos protéines sont
sans gluten

*

**Disponible jusqu'à midi
la veille de la livraison.**

À moins de 24 h, contactez
un de nos conseillers pour
connaître les possibilités.

Bol le Poké

Riz collant, chou rouge, edamame,
carotte, concombre, maïs, pois wasabi,
furikake (garnitures croquantes)

Sauce wafu et ponzu (sauce végane +1\$)

Choix protéines Poké :

Poulet grillé / Gravlax de saumon

Crevettes (6) / Fauxmon (poisson végétal) / Tofu



Menu choix froids en tout temps (2)

Items disponibles en tout temps & pour les commandes placées à moins de 48 h*

Salades

Salade de tomate, mangue, jus de citron vert, concombre, basilic, piment d'alep, curry, huile d'olive, sel, poivre



Salade fenouil, pomme verte, citron & aneth



Salade césar : parmesan, laitue romaine, croûton, bacon, tomate cerise

Protéines

Suprême de poulet

Onglet de boeuf

Filet de saumon

Portobello farci à l'artichaut (végé)

Falafels (végan)



Sandwichs

Bretzel au végété pâté, chou mariné et juliennes de légumes



Ciabatta poulet jerk : salade de chou, poulet jerk, ananas grillé, sauce BBQ fumé

Panini Jambon suisse : jambon, emmental, cornichon, salade, mayo, moutarde à l'ancienne

Ciabatta Brie champignon (végé) : brie, champignon, oignon caramélisé, mesclun

Important

En buffet comme en boîte-repas, **le choix du forfait, des salades et des bols est effectué pour l'ensemble du groupe.**

Il est ensuite possible de varier les choix de sandwichs et / ou de protéines.

*

Toutes nos protéines sont sans gluten

*

Disponible jusqu'à midi la veille de la livraison.

À moins de 24 h, contactez un de nos conseillers pour connaître les possibilités.

Bol la Récolte



Salade verte, juliennes de légumes croquants, chou rouge, tomates cerises, garnitures croquantes (graines de tournesol, de citrouille et oignons frits)

Balsamique - Sésame - Miel & moutarde



Choix protéines Récolte :

Poulet grillé / Filet de saumon / Falafels (végan)





Menu choix froids semaine 1

Disponible pour commandes placées à plus de 48 h

Salades

Concombre, pois verts et herbes fraîches



Maïs, courge, chipotle, coriandre et vinaigrette crémeuse à la lime

Pommes de terre à l'ancienne : moutarde de Meaux et câpres



Quinoa épicé et petits légumes croquants



La surprise du chef
(inspiration selon les aliments de saison)

Protéines

Suprême de poulet

Onglet de boeuf

Filet de saumon

Portobello farci à l'artichaut
(végé)

Falafels (végan)



Sandwichs

Panini à la dinde, brie, épinards,
mayo canneberge

Kaiser au porc effiloché, salade de chou
et mayo harissa

Roulé haloumi, cœurs d'artichauts,
coulis de poivron, hummus, verdure

Cornet au végé-poulet à la thaï,
juliennes de légumes
et sauce aigre-douce



Important

En buffet comme en boîte-repas,
**le choix du forfait, des salades
et des bols est effectué pour
l'ensemble du groupe.**

Il est ensuite possible de varier
les choix de sandwichs et / ou
de protéines.

*

Toutes nos protéines sont
sans gluten

*

**Disponible jusqu'à midi
la veille de la livraison.**

À moins de 24 h, contactez
un de nos conseillers pour
connaître les possibilités.

Bol Les 3 Sœurs

Quinoa aux herbes, courge rôtie, halloumi,
haricots verts à la « dukkah » (graines et épices),
maïs, poivrons rôtis, garnitures croquantes

Sauce sésame

Choix protéines Les 3 sœurs :
Poulet grillé / Saumon grillé / Falafels (végan) 

Petite histoire des 3 Sœurs

Chez plusieurs communautés autochtones,
le maïs, la courge et le haricot sont appelés
les «Trois Soeurs».

Cultivées côte à côte, ces plantes s'aident en cours
de croissance, ce qui permet de meilleures récoltes.


Minimum de 5 bols Les 3 Sœurs par commande




Menu choix froids semaine 2

Disponible pour commandes placées à plus de 48 h

Salades

Betteraves, pommes, pacanes torréfiées,
fromage de chèvre et herbes fraîches 

Salade de brocoli crémeuse, canneberge
et graines de tournesol 

Orzo, tomates cerises, feta, olives, basilic,
poivrons, vinaigrette miel et citron
et tomates séchées

Salade de riz, juliennes de légumes,
raisins secs, graines de citrouille
et herbes fraîches



La surprise du chef
(inspiration selon les aliments de saison)

Protéines

Suprême de poulet

Onglet de boeuf

Filet de saumon

Portobello farci à l'artichaut
(végé)

Falafels (végan)



Sandwichs

Panini au poulet, salade de chou,
cornichon, fromage suisse et verdure
et mayo à l'estragon

Roulé au kefta, sauce yaourt, oignons
marinés, concombre, verdure et herbes

Croissant à la salade d'oeufs,
tomates et laitue

Roulé au falafel, sauce sésame, oignons
marinés, concombre, verdure et herbes



Important

En buffet comme en boîte-repas,
**le choix du forfait, des salades
et des bols est effectué pour
l'ensemble du groupe.**

Il est ensuite possible de varier
les choix de sandwichs et / ou
de protéines.

*

Toutes nos protéines sont
sans gluten

*

**Disponible jusqu'à midi
la veille de la livraison.**


À moins de 24 h, contactez
un de nos conseillers pour
connaître les possibilités.

Bol Biryani

Riz pilaf biryani, raisins secs, courge rôtie,
pois chiches croustillants, coriandre
juliennes de légumes croquants,
garnitures croquantes (graines et oignons frits)

Sauce yogourt menthe (sauce végétane +1\$)

Choix protéines Biryani :

Poulet grillé / Saumon grillé / Tofu 

Fait intéressant

Le biryani a été importé au sous-continent indien
par les voyageurs musulmans et les marchands.



Il constituait un plat festif à la cour
des empereurs moghols.



Minimum de 5 bols Biryani par commande



Menu choix froids semaine 3

Disponible pour commandes placées à plus de 48 h

Salades

Légumes et artichauts grillés au pesto,
tomates cerises et épinards  

Kale, betteraves, chou rouge mariné,
graines de citrouille et sauce sésame
 

Salade de choux japonais: choux vert,
carotte, sésame, miso, oignon vert
 

Salade de pomme de terre à la portugaise
 

La surprise du chef
(inspiration selon les aliments de saison)

Protéines

Suprême de poulet

Onglet de boeuf

Filet de saumon

Portobello farci à l'artichaut
(végé)


Falafels (végan)


Sandwichs

Cornet au poulet césar : bacon, tomate,
copeaux de parmesan et laitue

Bahn mi au flanc de porc, shiitakes aux
herbes, concombres, pickles de daikon,
de carotte, wafu, coriandre et ciboulette

Focaccia aux fines herbes, tomates rôties,
bocconcinis, fleur de sel, réduction
balsamique,
basilic et roquette

Kaiser au portobellos, poivrons et
artichauts grillés, mayo végane aux
tomates séchées


Important

En buffet comme en boîte-repas,
**le choix du forfait, des salades
et des bols est effectué pour
l'ensemble du groupe.**

Il est ensuite possible de varier
les choix de sandwichs et / ou
de protéines.

*

Toutes nos protéines sont
sans gluten

*

**Disponible jusqu'à midi
la veille de la livraison.**

À moins de 24 h, contactez
un de nos conseillers pour
connaître les possibilités.

Bol Les 3 Sœurs

Quinoa aux herbes, courge rôtie, halloumi,
haricots verts à la « dukkah » (graines et épices),
maïs, poivrons rôtis, garnitures croquantes

Sauce sésame

Choix protéines Les 3 sœurs :
Poulet grillé / Saumon grillé / Falafels (végan) 

Petite histoire des 3 Sœurs

Chez plusieurs communautés autochtones,
le maïs, la courge et le haricot sont appelés
les «Trois Sœurs».

Cultivées côte à côte, ces plantes s'aident en cours
de croissance, ce qui permet de meilleures récoltes.

Minimum de 5 bols Les 3 Sœurs par commande



Menu choix froids semaine 4

Disponible pour commandes placées à plus de 48 h

Salades

Salade de légumes à la grecque et feta



Rémoulade de légumes racines



Nouilles soba, edamame, sauce miso, maïs, poivrons et oignons frits



Salade deux coeurs : artichauts et palmiers, tomate et concombre



La surprise du chef
(inspiration selon les aliments de saison)

Protéines

Suprême de poulet

Onglet de boeuf

Filet de saumon

Portobello farci à l'artichaut
(végé)

Falafels (végan)



Sandwichs

Bahn mi au poulet grillé, juliennes de légumes, shiitakes aux herbes, sauce teriyaki et coriandre

Bretzel aux charcuteries italiennes, fromage suisse, aubergines marinées, verdure et coulis de poivron

Bretzel aux champignons grillés, fromage suisse, aubergines marinées, verdure et mayo estragon

Bahn mi au tofu grillé, juliennes de légumes, shiitakes aux herbes, sauce teriyaki et coriandre



Important

En buffet comme en boîte-repas, **le choix du forfait, des salades et des bols est effectué pour l'ensemble du groupe.**

Il est ensuite possible de varier les choix de sandwichs et / ou de protéines.

*

Toutes nos protéines sont sans gluten

*

Disponible jusqu'à midi la veille de la livraison.

À moins de 24 h, contactez un de nos conseillers pour connaître les possibilités.

Bol Biryani

Riz pilaf biryani, raisins secs, courge rôtie, pois chiches croustillants, coriandre juliennes de légumes croquants, garnitures croquantes (graines et oignons frits)

Sauce yogourt menthe (sauce végétane +1\$)

Choix protéines Biryani :

Poulet grillé / Saumon grillé / Tofu

Fait intéressant

Le biryani a été importé au sous-continent indien par les voyageurs musulmans et les marchands.

Il constituait un plat festif à la cour des empereurs moghols.

Minimum de 5 bols Biryani par commande

Menu choix froids semaine 5

Disponible pour commandes placées à plus de 48 h

Salades

Fenouil, artichauts grillés, tomates cerises
et aubergines marinées à l'italienne



Choux de Bruxelles rôtis et brocolis au miso



Tabouleh classique
(semoule de blé, persil, tomate, etc.)



Salade façon niçoise : Haricot vert, oeuf
dur, tomate, thon, olive noir, pomme de
terre



La surprise du chef
(inspiration selon les aliments de saison)

Protéines

Suprême de poulet

Onglet de boeuf

Filet de saumon

Portobello farci à l'artichaut
(végé)

Falafels (végan)



Sandwichs

Panini au poulet grillé, bacon, tomates,
concombre, verdure et mayo aux herbes

Ciabatta au rôti de bœuf, cornichons,
fromage suisse, mayonnaise au raifort,
betteraves marinés et verdure

Kaiser au portobello grillé, oignons
caramélisés, fromage suisse
et mayo à l'estragon

Panini au végétarien-poulet grillé, fakon,
tomates, concombre, verdure
et mayo végane aux herbes



Important

En buffet comme en boîte-repas,
**le choix du forfait, des salades
et des bols est effectué pour
l'ensemble du groupe.**

Il est ensuite possible de varier
les choix de sandwichs et / ou
de protéines.

*

Toutes nos protéines sont
sans gluten

*

**Disponible jusqu'à midi
la veille de la livraison.**

À moins de 24 h, contactez
un de nos conseillers pour
connaître les possibilités.

Bol Les 3 Sœurs

Quinoa aux herbes, courge rôtie, halloumi,
haricots verts à la « dukkah » (graines et épices),
maïs, poivrons rôtis, garnitures croquantes

Sauce sésame

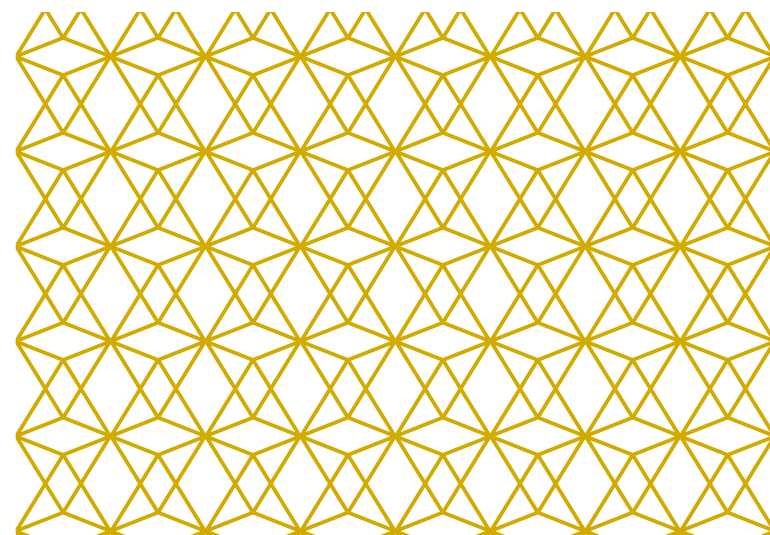
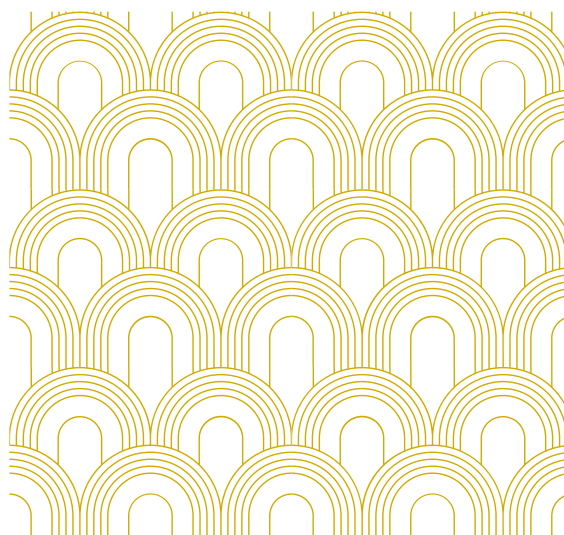
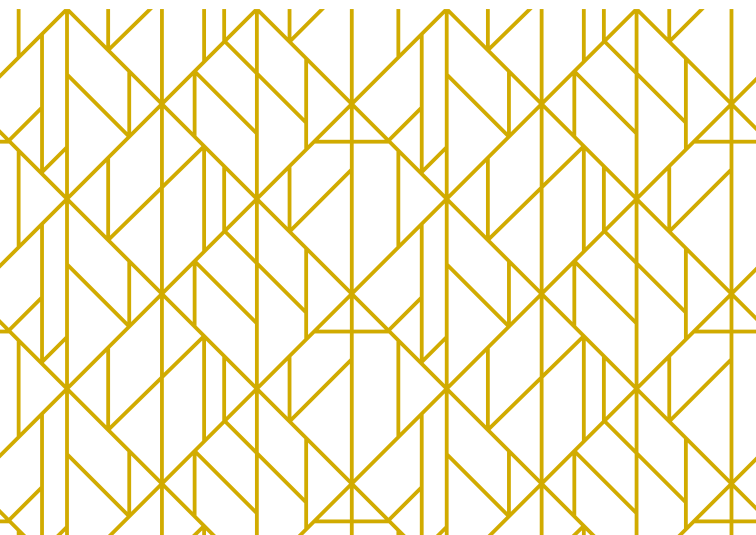
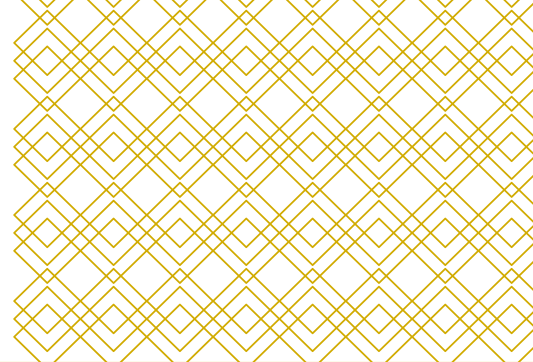
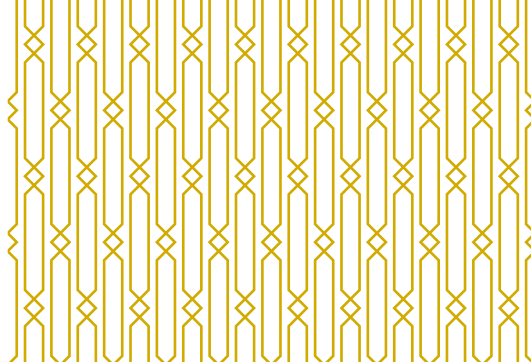
Choix protéines Les 3 sœurs :
Poulet grillé / Saumon grillé / Falafels (végan)

Petite histoire des 3 Sœurs

Chez plusieurs communautés autochtones,
le maïs, la courge et le haricot sont appelés
les «Trois Sœurs».

Cultivées côte à côte, ces plantes s'aident en cours
de croissance, ce qui permet de meilleures récoltes.

Minimum de 5 bols Les 3 Sœurs par commande



Forfaits repas chauds

Nom du forfait

Composition du forfait

Prix

L'essentiel

Plat chaud et ses accompagnements selon la description du menu
- Buffet -

Selon le choix du menu

Bien accompagné

Plat chaud et ses accompagnements, choix de salade et dessert
- Buffet -

+ 9,00 \$

La totale

Canapé apéritif, plat chaud et ses accompagnements,
choix de salade, plateau de fromages pâtes fermes,
corbeille du boulanger et dessert
- Buffet -

+ 16,00 \$

Tiffin 3 étages

Plat chaud et ses accompagnements, dessert
(inclus napperon, serviette en tissu et ustensiles en inox)
- Boîte-repas -

+ 4,00 \$

Tiffin 4 étages

Plat chaud et ses accompagnements, pain, rosette de beurre,
fromages pâtes fermes et dessert
(inclus napperon, serviette en tissu et ustensiles en inox)
- Boîte-repas -

+ 7,00 \$

Réchauds de table 20,00 \$ / ch

Location de vaisselle
à partir de 3,25 \$ par invité

Des frais d'installation
peuvent s'appliquer



Menu choix chauds en tout temps


Items disponibles en tout temps & pour les commandes placées à moins de 48 h*

Plats : choix pour l'ensemble du groupe

Prix

Bœuf bourguignon : champignons braisés, pommes de terre du moment et jardinière de légumes


25,00 \$

Végé bourguignon : champignons braisés, pommes de terre du moment et jardinière de légumes 


22,00 \$

Poulet au beurre, choux-fleurs rôtis aux épices, riz basmati parfumé

23,00 \$

Végé-poulet au beurre, choux-fleurs rôtis aux épices, riz basmati parfumé 

23,00 \$

Macreuse de boeuf braisé aux cinq épices, purée de céleri rave, carottes au miso 

25,00 \$

Blanquette de veau, riz basmati et petits légumes

26,00 \$

Rougail saucisses, salade d'herbe et riz pilaf

22,00 \$

Feuilleté au saumon, sauce crémeuse à l'aneth et citron servi avec légumes du moment,

22,00 \$

Mac & cheese décadent

15,00 \$

Lasagne du chef

19,00 \$

Lasagne **Végé** du chef

19,00 \$

Important

En buffet comme en boîte tiffin, **le choix du forfait et du menu est effectué pour le groupe.**

Il est ensuite possible d'adapter le menu aux restrictions alimentaires.

*

Disponible jusqu'à midi la veille de la livraison.

À moins de 24 h, contactez un de nos conseillers pour connaître les possibilités.

Consultez nos forfaits afin de découvrir les différentes options de service et d'accompagnements.

Réchauds de table - 20,00 \$ chacun

Location de vaisselle à partir de 3,25 \$ par invité

Des frais d'installation peuvent s'appliquer.




Menu choix chauds semaine 1


Items disponibles en tout temps & pour les commandes placées à moins de 48 h*

Plats : choix pour l'ensemble du groupe

Prix

Suprême de poulet piri-iri, pomme de terre épicées et haricots verts citronnés 

23,00 \$

Végé-poulet piri-iri, pomme de terre épicées et haricots verts citronnés 

23,00 \$

Macreuse braisée au romarin, légumes racines rôtis aux herbes et purée de pommes de terre 


25,00 \$

Tortellinis sauce rosée (avec ou sans lardons), champignons et pois verts

20,00 \$

Sauté de poulet teriyaki, légume vert et carotte au gingembre et riz collant au sésame

22,00 \$

Tofu teriyaki, légume vert et carotte au gingembre et riz collant au sésame 

18,00 \$

Saumon sauce vierge, riz safrané et légumes du moment 

25,00 \$

Important

En buffet comme en boîte tiffin,
**le choix du forfait et du menu
est effectué pour le groupe.**

Il est ensuite possible d'adapter
le menu aux restrictions
alimentaires.

*

**Disponible jusqu'à midi
la veille de la livraison.**

À moins de 24 h, contactez
un de nos conseillers pour
connaître les possibilités.

Consultez nos forfaits afin de découvrir les différentes options de service et d'accompagnements.

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



Menu choix chauds semaine 2

Items disponibles en tout temps & pour les commandes placées à moins de 48 h*

Plats : choix pour l'ensemble du groupe

Prix

Poulet sauce normande, farfalle aux herbes et choux de Bruxelles rôtis



24,00 \$

Végé-poulet sauce normande, farfalle aux herbes et choux de Bruxelles rôtis

24,00 \$

Kefta, riz pilaf, légumes grillés et sauce yogourt

23,00 \$

Falafel, riz turc, légumes grillés et sauce yogourt (sauce végane disponible +1 \$)  

21,00 \$

Lasagne aux légumes et ricotta servie avec olives et marinades à l'italienne


20,00 \$

Chili con carné, riz à la mexicaine ou chips de tortillas, fromage et crème sure

22,00 \$

Chili sin carné (**Végé**), riz à la mexicaine ou chips de tortillas, fromage et crème sure

20,00 \$

Cari vert thaï aux crevettes, légumes croquants à l'oriental et riz parfumé 

25,00 \$

Cari vert thaï au Tofu (**Végé**), légumes croquants à l'oriental et riz parfumé  

22,00 \$

Important

En buffet comme en boîte tiffin,
**le choix du forfait et du menu
est effectué pour le groupe.**

Il est ensuite possible d'adapter
le menu aux restrictions
alimentaires.

*

**Disponible jusqu'à midi
la veille de la livraison.**

À moins de 24 h, contactez
un de nos conseillers pour
connaître les possibilités.

Consultez nos forfaits afin de découvrir les différentes options de service et d'accompagnements.

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




Menu choix chauds semaine 3


Items disponibles en tout temps & pour les commandes placées à moins de 48 h*

Plats : choix pour l'ensemble du groupe


Prix

Poulet aux olives, riz safrané et légumes du moment 

23,00 \$

Végé-poulet aux olives, riz safrané et légumes du moment 

23,00 \$

Osso bucco de porc, gratin dauphinois, haricots sautés aux herbes citronnées 

23,00 \$

Pennes à la tomate séchée, saucisse, brocoli, ail rôti et parmesan


22,00 \$

Pennes à la tomate séchée, sans saucisse (**Végé**), brocoli, ail rôti et parmesan

19,00 \$

Portobello farci aux cœurs d'artichauts, parmesan,
graines de tournesol grillées et orge pilaf aux herbes

23,00 \$

Saumon laqué érable et porto, purée de carotte au carvi, légumes du moment 

25,00 \$

Important

En buffet comme en boîte tiffin,
**le choix du forfait et du menu
est effectué pour le groupe.**

Il est ensuite possible d'adapter
le menu aux restrictions
alimentaires.

*

**Disponible jusqu'à midi
la veille de la livraison.**

À moins de 24 h, contactez
un de nos conseillers pour
connaître les possibilités.

Consultez nos forfaits afin de découvrir les différentes options de service et d'accompagnements.

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




Menu choix chauds semaine 4

Items disponibles en tout temps & pour les commandes placées à moins de 48 h*

Plats : choix pour l'ensemble du groupe

Prix

Suprême de volaille rôti à la moutarde, légumes racines à l'estragon, sauce au cidre et purée de pommes de terre 

23,00 \$

Végé-poulet à la moutarde, légumes racines à l'estragon, sauce au cidre et purée de pommes de terre

23,00 \$

Moussaka de boeuf et tomate confite, salade grecque 


24,00 \$

Moussaka de lentilles (**Végé**) et tomate confite, salade grecque  


22,00 \$

Gemellis au pesto, courgette à l'ail confit, noix de pin, ricotta citronnée et roquette


22,00 \$

Poulet au cari servi avec pois verts, riz basmati parfumé et légumes du moment 

23,00 \$

Végé-poulet au cari servi avec pois verts, riz basmati parfumé et légumes du moment 

23,00 \$

Joues de porc au cidre et pruneau, pomme de terre grenaille et échalotes confites 

24,00 \$

Important

En buffet comme en boîte tiffin, **le choix du forfait et du menu est effectué pour le groupe.**

Il est ensuite possible d'adapter le menu aux restrictions alimentaires.

*

Disponible jusqu'à midi la veille de la livraison.

À moins de 24 h, contactez un de nos conseillers pour connaître les possibilités.

Consultez nos forfaits afin de découvrir les différentes options de service et d'accompagnements.

Réchauds de table - 20,00 \$ chacun

Location de vaisselle à partir de 3,25 \$ par invité

Des frais d'installation peuvent s'appliquer.



Menu choix chauds semaine 5

Items disponibles en tout temps & pour les commandes placées à moins de 48 h*

Plats : choix pour l'ensemble du groupe

Prix

Couscous au merguez ou au poulet

22,00 \$

Couscous **Végé** (légumes et pois chiches)

20,00 \$

Flanc de porc braisé à la prune, purée de carotte au carvi et bok choy au miso 

25,00 \$

Le spag aux boulettes (boeuf) à la Gisèle & pain à l'ail gratiné

23,00 \$

Le spag aux boulettes de lentilles (**Végé**) à la Gisèle, pain à l'ail gratiné

20,00 \$

Polenta grillée au fromage, lentilles braisées au vin rouge et légumes de saison rôtis 

23,00 \$

Lotte grillée, salsa tropicale, riz parfumé coco-lime et poêlée de maïs au chipotle 

25,00 \$

Important

En buffet comme en boîte tiffin,
**le choix du forfait et du menu
est effectué pour le groupe.**

Il est ensuite possible d'adapter
le menu aux restrictions
alimentaires.

*

**Disponible jusqu'à midi
la veille de la livraison.**

À moins de 24 h, contactez
un de nos conseillers pour
connaître les possibilités.

Consultez nos forfaits afin de découvrir les différentes options de service et d'accompagnements.

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







L'apéro (7 variétés)

27,00 \$ / p

Le 5 à 7 (10 variétés)

38,00 \$ / p

Le dinatoire (14 variétés)

55,00 \$ / p

*

Peuvent être servis chauds ou froids - des frais peuvent s'appliquer.

Tous changements dans ces forfaits peuvent engendrer des frais supplémentaires.

Forfaits cocktail

Minimum 10 unités identiques

Végan : Mousseline de carotte infusé aux cari et fenouil mariné / Sashimi de faux-mon, oignon frit et mayo wasabi

Végétarien : Datte farcie à la Tête de Moine et pacane caramélisée / Financier à la pêche grillée, mousse fine de chèvre et basilic

Carné : Chouquette farcie à la mousse de foie et craquelin de betterave

De la Mer : Mousse de saumon et crème fraîche à la ciboulette sur blini

Sucré (faire un choix) : Mini cannoli italien **ou** Verrine de salade de fruits à la menthe

Végan : Sashimi de faux-mon, oignon frit et mayo wasabi / Shooter de gaspacho à la fraise, poivron et basilic

Végétarien : Chouquette de poire brûlée et amande fumée / Financier à la pêche grillée, mousse fine de chèvre et basilic
Roulade de courgette, fromage de chèvre aux herbes et olive kalamata

Carné : Brochette de poulet grillé à la cajun et chutney de maïs* / Feuilleté de saucisse chipolata et moutarde épicée*

De la Mer : Crevette coco-cari sur pic / Gravlox de saumon et crème fraîche à la ciboulette sur blini

Sucré (faire un choix) : Pannacotta au yogourt et vanille, ananas caramélisés au rhum **ou** Verrine de salade de fruits à la menthe
ou Mini cannoli italien

Végan : Mini burger Jackfruit BBQ, cornichon et chou mariné / Tartelette confiture de tomate et échalotes confites

Végétarien : Quichette aux champignons sauvages et fromage * / Datte farcie à la Tête de Moine et pacane caramélisée
Verrine de velouté de courge musquée, crème d'Espelette
Gougère aux trois fromages

Carné : Brochette de flanc de porc teriyaki et basilic thaï* / Tataki de boeuf, mayonnaise au yuzu kosho et oignons frits
Rillettes artisanales sur pain brioché

De la Mer : Ceviche de pétoncle à l'estragon et pamplemousse / Tartare de thon sur riz collant croustillant
Mini burger de gravlox, fromage à la crème, poivre rose et concombre mariné

Sucré (faire deux choix) : Mini éclair au caramel salé **ou** Tartelette au chocolat noir et cardamome avec coulis framboise **ou**
Verrine de salade de fruits à la menthe

Canapés à la carte

Minimum 10 unités identiques

Végan

4,00 \$ / unité

Dumpling aux shiitakes,
sauce aigre-douce au yuzu*

Mousseline de carotte infusé au cari et
fenouil mariné

Tartelette confiture de tomates
et échalote confites*

4,50 \$ / unité

Champignon farci à l'artichaut
et tournesol, huile de basilic*

Shooter de gaspacho à la fraise,
poivron et basilic

4,85 \$ / unité

Brochette de végé-poulet croustillant,
mayonnaise végane à l'estragon*

Mini burger Jackfruit BBQ,
cornichon et chou mariné

Sashimi de faux-mon, oignon frit
et mayo wasabi

Végétarien

Datte farcie à la Tête de Moine
et pacane caramélisée

Gougère aux trois fromages

Quichette aux champignons sauvages
et fromage*

Roulade de courgette, fromage de chèvre
aux herbes et olive kalamata

Brochette caprese : tomate cerise,
mozzarella fraîche et basilic

Verrine de maïs, pico de gallo
fumé et huile de coriandre

Verrine de velouté de courge
musquée, crème d'Espelette

Verrine de tartare de pomme
verte, feta, menthe et pistache

Chouquette de poire brûlée
et amande fumée

Financier à la pêche grillée,
mousse fine de chèvre et basilic

Mini burger au portobello, roquette,
fromage le Mamirolle et mayonnaise
à l'estragon

*

Peuvent être servis chauds ou
froids - des frais peuvent
s'appliquer.

Pour plus de renseignements sur
les principaux allergènes présents
dans les canapés, consultez un de
nos conseillers.

Carné

4,00 \$ / unité

Brochette de poulet grillé à la cajun
et chutney de maïs*

Chouquette de poire brûlée
et bacon croustillant

Mini kefta, sauce yogourt à la menthe,
dukkah*

Rillettes artisanales sur pain brioché

4,50 \$ / unité

Baluchon de canard confit
et bleuets infusés au porto

Boudin noir, pommes confites et
oignons frits, sur cuillère chinoise

Feuilleté de saucisse chipolata
et moutarde épicée

Mini burger au porc effiloché
et chou mariné

4,85 \$ / unité

Brochette de flanc de porc teriyaki
et basilic thaï*

Chouquette farcie à la mousse de foie
et craquelin de betterave

Mini burger au smoked meat, moutarde
et cornichon

Tataki de bœuf, mayonnaise au yuzu
kosho et oignons frits

De la Mer

Croquette de saumon, mayonnaise à
l'aneth*

Crevette coco-cari sur pic*

Mousse ou gravlax de saumon et crème
fraîche à la ciboulette sur blini

Tartare de thon sur riz collant croustillant

Crevette et chorizo grillés et
coulis de poivron rôti*

Verrine de calmar à la catalane*
(vin blanc, tomate et herbes)

Verrine de tartare aux deux
saumons (gravlax et fumé),
pomme verte, concombre
et caviar de moutarde

Ceviche de pétoncle à l'estragon
et pamplemousse

Mini burger de gravlax, fromage à la
crème, poivre rose et concombre mariné

Tataki de thon en croûte de dukkah
et caviar de mangue

Sucré

Macaron variés

Mini-cannoli italien

Verrine de salade de fruits à la menthe

Mini éclair au caramel salé

Pannacotta au yogourt et vanille,
ananas caramélisés au rhum
en verrine

Mini crème brûlée à la fève de tonka

Moelleux au chocolat
et coulis de fraise en verrine

Tartelette choco-cardamome et coulis de
framboise

*

Peuvent être servis chauds ou
froids - des frais peuvent
s'appliquer.

Pour plus de renseignements sur
les principaux allergènes présents
dans les canapés, consultez un de
nos conseillers.



Cette formule peut s'adapter à différents contextes et budgets.

Vendues au poids, elles peuvent être prévues en quantités apéritives ou d'înatatoires.

Le prix par personne varie selon le nombre de planches choisi ainsi que le type de repas.

Disponible pour les groupes d'un minimum de 10 personnes.

Contactez-nous pour plus d'information !

Planches gourmandes

Épatez vos invités avec nos variétés de planches!

Antipasto de légumes

7,50\$ / p (100g)

Ex : Courgette au pesto, poivrons à l'ail confit, aubergine au pesto de tomate et oignon doux grillés au balsamique
Olives à noyaux marinées et marinades à l'italienne

Du jardin

7,50 \$ / p (125g)

Ex : Endives, brocoli, chou-fleur, carotte, céleri, fenouil, poivrons, radis "melon d'eau"
navet, panais, asperge, tomate, concombre hummus et trempette végane

Fromages fins

8,50 \$ / p (85g)

Ex : Migneron, Ste-Nitouche, P'tit crémeux, Mamirolle, Douanier, Grés des champs
Riopel, Chèvre des neiges, Le Caveau, Bleu d'Élizabeth, etc.

Grillades

13,75 \$ / p (125g)

Ex : onglet de bœuf au romarin, saucisses grillées et dijonnaise, magret de canard
suprême de poulet miel et moutarde de Meaux, (boudin sur demande) etc.

Charcuteries

8,50 \$ / p (85g)

Jambon, dinde fumé, salami genoa, salami calabrese, prosciutto, pâté,
rillettes et saucissons « Cochon Tout Rond », etc.

De la Mer

11,95 \$ / p (85g)

Gravlax de saumon maison et crème fraîche à l'aneth, crevettes pochées,
pétoncles, calmars et pieuvre servis avec sauce vierge



Les "cups" apéro offrent une alternative individuelle aux bouchées cocktails et buffets apéritifs.

Les différentes composantes sont servies sur des minis brochettes en bambou dans un gobelet compostable.

À chaque invité son apéro, une option fonctionnelle et écolo !

Cups apéro

Minimum 20 unités

Régulier

16,95 \$ / unité

Charcuteries en trois variétés / Fromages à pâtes fermes / Raisins et petits fruits

Légumes croquants / Olives marinées et cornichons

Croûtons / Grissinis / Craquelins

Végétarien

17,95 \$ / unité

Mini falafels / Fromages à pâtes fermes / Raisins et petits fruits

Légumes croquants / Olives marinées et cornichons

Croûtons / Grissinis / Craquelins

Végétalien / Végan

17,95 \$ / unité

Tofu grillé / Mini falafels / Raisins et petits fruits

Légumes croquants / Olives marinées et cornichons

Croûtons / Grissinis / Craquelins



3 services / 59,95 \$

1 choix d'entrée

Plat principal

Dessert

4 services / 68,95 \$

2 entrées

Plat principal

Dessert

5 services / 80,95 \$

3 canapés apéritifs

2 entrées

Plat principal

Dessert

Aussi disponibles

Location de vaisselle
Personnel de service
Bulles, vin et plus!

Menu & forfaits banquets

Menu

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

Dessert (à discuter avec clients)

Ex : Verrine chocolat cardamome & poire grillée et crémeux à la fève tonka



Menus après funérailles

Courte description

La Simplicité

18,95 \$ / p

Planche du jardin / Plateau de fromages / Mini sandwiches
Sucreries / Thé / café / Fontaine d'eau aromatisée aux agrumes

La Sérinité

23,95 \$ / p

Salades / Plateau de fromages / Sandwichs
Sucreries / Thé / café / Fontaine d'eau aromatisée aux agrumes

La Dolcezza

26,95 \$ / p

Salade verte à l'italienne / Pizzas et foccacias / Lasagne
Mini cannoli et Plateau de fruits / Thé / café / Fontaine d'eau aromatisée aux agrumes

Le Réconfort

38,95 \$ / p

Salade verte et vinaigrette balsamique / Choix de repas chaud / Plateau de fromages
Mini-pâtisseries et macarons / Plateau de fruits / Thé / café / Fontaine d'eau aromatisée aux agrumes

L'Étoile filante

44,95 \$ / p

Canapés / Planches de charcuteries / Plateau de fromages / Planche du jardin / Corbeille du boulanger
Mini-pâtisseries et macarons / Plateau de fruits / Thé / café / Fontaine d'eau aromatisée aux agrumes

L'Abondance

49,95 \$ / p

Planche de grillades / Planches de la Mer / Plateau de fromages / Corbeille du boulanger
Mini-pâtisseries et macarons / Plateau de fruits / Thé / café / Fontaine d'eau aromatisée aux agrumes

Minimum 20 personnes

Détails complets sur le
www.ggtraiteur.com



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.

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.

Personnel de service & location

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.

Maître d'hôtel	45,00 \$ / h	Serveur / euse	42,00 \$ / h
Personnel de bar	42,00 \$ / h	Cuisinier / ère	38,00 \$ / h

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!

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



Aussi disponibles

Sac de glace individuel
5,50 \$ / unité

Ballot de 8 sacs de glace
et bac à refroidir
35,00 \$

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)
* Avec verres compostables

20,00 \$

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




Notez bien

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

Service de bar

Consultez un de nos conseillers pour en savoir d'avantage

Carte des vins & cie

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 rouge - Lussac Saint Emilion, Bordeaux

27,50 \$

Vin rouge - Château des Tourelles - Vallée du Rhône

19,00 \$

Vin blanc - Domaine Paul Mas, Vigne de Nicole, assemblage

22,50 \$

Vin blanc - Les Jamelles, Sauvignon blanc

19,00 \$

Vin blanc - William - Vignoble Rivière du Chêne, assemblage QC 

22,50 \$

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

22,50 \$

Vin rosé - Le Pive Gris Sable de Camargue

25,50 \$

Bière - Micro-Brasserie

7,50 \$

Bière - Domestique

5,00 \$



Merci pour votre confiance

