

# Menu 2024



Fier de vous servir depuis plus de trente ans

*L'équipe Giséle*

# Forfaits cocktail

**Aussi disponible**

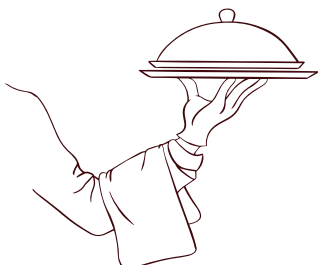
**L'apéro (7 variétés)  
 27,00 \$ p.p.**

**Le 5 à 7 (10 variétés)  
 38,00 \$ p.p.**

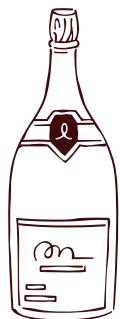
**Le dinatoire (14 variétés)  
 55,00 \$ p.p.**



Location de verrerie



Personnel de service



Bulles, vin et plus!

Végan

- Tarte fine aux oignons caramélisés, courge marinée, fauxmage végan
- Verrine de gaspacho à la fraise, poivron et basilic

Végétarien

- Datte farcie à la Tête de Moine et pacane caramélisée
- Arancini à la betterave, crémeux au fromage de chèvre, salsa de pomme verte

Carné

- Brochette de poulet croustillant au maïs, pico de gallo fumé et mayonnaise à l'estragon

De la mer

- Croquette de saumon, mayonnaise à l'aneth

Sucré

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

Végan

- Verrine de gaspacho à la fraise, poivron et basilic
- Falafel, mayonnaise végane au citron confit

Végétarien

- Datte farcie à la Tête de Moine et pacane caramélisée
- Croquette de maïs, pico de gallo fumé, huile de coriandre
- Tartare de pomme verte, feta, menthe et pistache

Carné

- Brochette de poulet croustillant au maïs, pico de gallo fumé et mayonnaise à l'estragon
- Arancini au canard fumé et pois vert

De la mer

- Crevette et chorizo grillés sur coulis de poivron
- Croquette de saumon, mayonnaise à l'aneth

Sucré

- (faire un choix)
- Mini cannoli italien
- ou
- Verrine de salade de fruits à la menthe
- ou
- Truffe végane au chocolat blanc et framboise

Végan

- Verrine de gaspacho à la fraise, poivron et basilic
- Champignon farci à l'artichaut et tournesol, huile de basilic
- Falafel, mayonnaise végane au citron confit

Végétarien

- Datte farcie à la Tête de Moine et pacane caramélisée
- Arancini à la betterave, crémeux au fromage de chèvre, salsa de pomme verte
- Brochette de champignons au ponzu, oignons frits

Carné

- Mini kefta, sauce yogourt à la menthe, dukkah
- Baluchon de canard confit et bleuets, riz sauvage soufflé
- Mini burger au porc effiloché, cornichons, chou mariné

De la mer

- Croquette de saumon, mayonnaise à l'aneth
- Tataki de thon, dukkah, humus, chutney à la mangue
- Ceviche de pétoncle à l'estragon et pamplemousse

Sucré

- (faire deux choix)
- Mini cannoli italien
- ou
- Verrine de salade de fruits à la menthe
- ou
- Tartelette au chocolat noir et cardamome

# Canapés à la carte



1 de 2

**4,00 \$ / unité**

**4,50 \$ / unité**

**4,85 \$ / unité**

**Végan** 

Falafel, mayonnaise végane au citron confit  
Dumpling au shiitake, sauce miso et yuzu

Tarte fine aux oignons caramélisés,  
courge marinée, fauxmage végan

Verrine de gaspacho à la fraise,  
poivron et basilic

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

Brochette de champignons au ponzu,  
oignons frits

Sashimi de faux-mon, oignon frit, sauce ponzu

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

Mini burger Jackfruit BBQ, radis mariné

**Végétarien**

Quichette aux champignons sauvages  
et fromage

Datte farcie à la Tête de Moine  
et pacane caramélisée

Tartare de pomme verte, feta, menthe  
et pistache

Courgette roulée, ricotta citronnée  
au piment d'Alep et dukkah

Arancini à la courge et au fromage fumé,  
salsa de poivrons et coriandre

Arancini à la betterave, crémeux au  
fromage de chèvre, salsa de pomme verte

Baluchon au pesto, noix de pin et St-Paulin

Croquette de maïs, pico de gallo fumé,  
huile de coriandre

Chouquette de poire brûlée et amande fumée

Crème brûlée salée aux cèpes

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

Découvrez les choix de canapés carnés, de la mer et sucrés sur la 2e page.

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

# Canapés à la carte



2 de 2

**4,00 \$ / unité**

**4,50 \$ / unité**

**4,85 \$ / unité**

## Carné

Mini kefta, sauce yogourt à la menthe, dukkah

Brochette de poulet croustillant au maïs,  
pico de gallo fumé et mayonnaise à l'estragon

Brochette de melon et prosciutto

Boudin noir, pommes grillées,  
oignons frits, crumble d'avoine

Mousse de boudin blanc,  
gelée de canneberge et pistache grillée

Baluchon de canard confit et bleuets,  
riz sauvage soufflé

Chouquette de poire brûlée  
et bacon croustillant

Mini burger au porc effiloché,  
cornichons, chou mariné

Mini pain doré, canard fumé, pacanes  
caramélisées, gelée de canneberge

Arancini au canard fumé et pois vert

Tataki de boeuf, mayonnaise au yuzu kosho  
et oignons frits

Brochette de flanc de porc à la prune salée,  
mayonnaise au miso et radis mariné

## De la mer

Croquette de saumon, mayonnaise à l'aneth

Blinis, oeufs de lompe,  
crème fouettée à la ciboulette

Saumon grillé, caponata, tomates confites,  
huile de basilic

Tartare de gravlax, pomme verte, concombre

Crevette et chorizo grillés sur coulis de poivron

Verrine de calmar, tomates fumées, maïs

Ceviche de pétoncle à l'estragon  
et pamplemousse

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

Tataki de thon, dukkah, humus,  
chutney à la mangue

## Sucrée

Verrine de salade de fruits à la menthe  
Truffe végane au chocolat blanc et framboise

Mini-cannoli italien

Macaron variés

Pannacotta au yogourt et vanille,  
ananas caramélisés au rhum

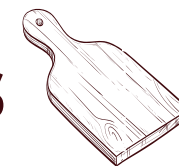
Mini croustade à l'avoine, l'érable  
et bleuets sauvages

Mini crème brûlée à la fève de tonka

Tartelette au chocolat noir et cardamome

Mini flan au lait de chèvre et miel

# Planches gourmandes



Épatez vos invités avec nos variétés de planches! Cette formule peut s'adapter à différents contextes et budgets. Vendues au poids, elles peuvent être prévues en quantités apéritives ou dînatoires.

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

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

**Contactez-nous pour plus d'information!**

À partir de

## Antipasto de légumes

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

7,50 \$ p.p.  
(100g)

## Du jardin

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

7,50 \$ p.p.  
(125g)

## Fromages fins

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

8,50 \$ p.p.  
(85g)

## Grillades

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.

13,75 \$ p.p.  
(125g)

## Charcuteries

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

8,50 \$ p.p.  
(85g)

## De la mer

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

11,95 \$ p.p.  
(85g)

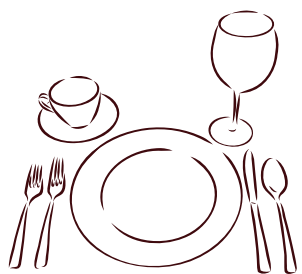
**"Cups" apéro**



Créés pour palier aux contraintes des restrictions sanitaires pendant la pandémie, 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 !

<p><b>Régulier</b></p>	<p>Charcuteries en trois variétés                      Fromages à pâtes fermes                      Raisins et petits fruits                      Légumes croquants                      Olives marinées et cornichons                      Croûtons / Grissinis / Craquelins</p>	<p><b>16,95 \$ / unité</b></p>
<p><b>Végétarien</b></p>	<p>Mini falafels                      Fromages à pâtes fermes                      Raisins et petits fruits                      Légumes croquants                      Olives marinées et cornichons                      Croûtons / Grissinis / Craquelins</p>	<p><b>17,95 \$ / unité</b></p>
<p><b>Végétalien</b> (végan)</p>	<p>Tofu grillé                      Mini falafels                      Raisins et petits fruits                      Légumes croquants                      Olives marinées et cornichons                      Croûtons / Grissinis / Craquelins</p>	<p><b>17,95 \$ / unité</b></p>

# 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!

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.

Assiettes de porcelaine : à repas, à dessert

0,85 \$ / unité

Mug à café

0,85 \$ / unité

Verres : à eau, à vin et flutes à champagne

0,85 \$ / unité

Nappe : noire pour table de 6'

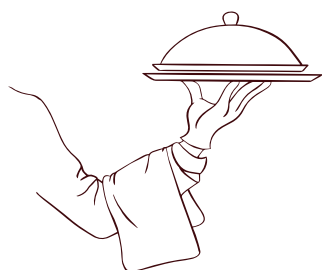
20,95 \$ / unité

Réchaud de table et brûleurs

20,00 \$ / unité

Soupière électrique

30,00 \$ / unité



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

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 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

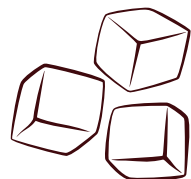
Thermos d'eau chaude & 10 sachets de thé / tisane

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.

