

Menu 2024



Fier de vous servir depuis plus de trente ans

L'équipe Giséle

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 délais 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
31	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	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10

février

di	lu	ma	me	je	ve	sa
28	29	30	31	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	1	2
3	4	5	6	7	8	9

mars

di	lu	ma	me	je	ve	sa
25	26	27	28	29	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	1	2	3	4	5	6

avril

di	lu	ma	me	je	ve	sa
31	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	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11

mai

di	lu	ma	me	je	ve	sa
28	29	30	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	1
2	3	4	5	6	7	8

juin

di	lu	ma	me	je	ve	sa
26	27	28	29	30	31	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	1	2	3	4	5	6

juillet

di	lu	ma	me	je	ve	sa
30	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	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10

août

di	lu	ma	me	je	ve	sa
28	29	30	31	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
1	2	3	4	5	6	7

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	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12

octobre

di	lu	ma	me	je	ve	sa
29	30	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	1	2
3	4	5	6	7	8	9

novembre

di	lu	ma	me	je	ve	sa
27	28	29	30	31	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
1	2	3	4	5	6	7

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	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11

Légende:

Semaine 1

Semaine 2

Semaine 3

Semaine 4

Semaine 5



Végan (végétalien)

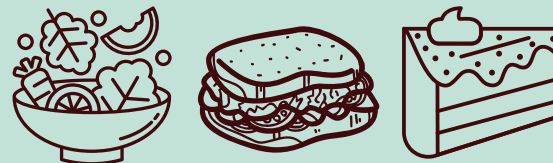


Sans gluten



Plat signature

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 végétarien)	14,75 \$	16,75 \$
Classe économique	1 choix de salade, 1 choix de sandwich, fromage et dessert	17,95 \$	19,95 \$
Classe intermédiaire	2 choix de salades, 1 choix de sandwich, fromage et dessert	21,50 \$	23,50 \$
Classe affaire	1 choix de salade, 1 choix de protéine, fromage et dessert	22,95 \$	24,95 \$
1ère classe	2 choix de salades, 1 choix de protéine, fromage 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 buffet comme en boîte-repas, le choix du forfait et des salades / bols est effectué pour le groupe.

Il est ensuite possible de varier les choix de sandwiches / protéines.


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

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

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


Salades

(Choix pour l'ensemble du groupe)

Salade verte, légumes du moment et vinaigrette maison au choix  :

Balsamique  / Sésame  / Miel et moutarde


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

Légumes et artichauts grillés au pesto 

Bols sans gluten

Poké

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

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

Récolte

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

Vinaigrette au choix : balsamique  / sésame  / miel et moutarde

Sandwichs


(Choix multiples / chacun peut faire son choix)

Panini au poulet grillé, sauce miel et moutarde

Ciabatta aux charcuteries italiennes et aubergines marinées

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

Kaiser aux légumes grillés, pesto et fromage de chèvre


Baguettine au végé pâté, chou mariné et juliennes de légumes 

Protéines bols sans gluten

Poulet grillé

Gravlax de saumon

Crevettes (6)

Fauxmon (poisson végétal) ou tofu 

Poulet grillé

Filet de saumon

Falafels (végan) 

Choix de protéines

Suprême de poulet

Onglet de boeuf

Filet de saumon

Portobello farci à l'artichaut (végé)

Falafels (végan) 



Menu choix froids

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

Il est ensuite possible de varier les choix de sandwiches / protéines.


Semaine 1

Disponible pour commande placées à plus de 48 h

Salades

(Choix pour l'ensemble du groupe)

Concombre, pois verts et herbes fraîches  

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

Pommes de terre, cornichons, oignons caramélisés et bacon 

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

Sandwichs

(Choix multiples / chacun peut faire son choix)

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

Baguettine, végé pâté, chou rouge mariné, hummus, verdure 

Bols sans gluten

« Les 3 sœurs »

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

Protéines bols sans gluten

« Les 3 sœurs » au poulet grillé

« Les 3 sœurs » au saumon grillé

« Les 3 sœurs » végan aux falafels 



Menu choix froids

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


Il est ensuite possible de varier les choix de sandwiches / protéines.


Semaine 1

Disponible pour commande placées à plus de 48 h

Salades

(Choix pour l'ensemble du groupe)

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

Haricots verts, "dukah" (graines et épices), raisins, cœur d'artichauts et vinaigrette balsamique 

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

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


Sandwichs

(Choix multiples / chacun peut faire son choix)

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

Roulé au kefta, sauce yogourt, betteraves marinées, concombre, verdure et herbes

Kaiser aux légumes grillés, pesto et fromage de chèvre

Roulé au falafel, sauce sésame, betteraves marinées, concombre, verdure et herbes 

Bols sans gluten


« Biryani »

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

Protéines bols sans gluten

Biryani au poulet grillé

Biryani au saumon grillé

Biryani végan au tofu 



Menu choix froids

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



Il est ensuite possible de varier les choix de sandwiches / protéines.



Semaine 3


Disponible pour commande placées à plus de 48 h

Salades

(Choix pour l'ensemble du groupe)

Légumes grillés au pesto, épinards et tomates cerises  

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

Lentilles, pommes, amandes fumée, légumes croquants, chou rouge mariné et vinaigrette au miel et vinaigre de cidre 

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


Sandwichs

(Choix multiples / chacun peut faire son choix)

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

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

Ciabatta aux tomates, bocconcinis et basilic, fleur de sel et huile d'olive

Kaiser, courge rôtie à la « dukkah » (graines et épices), concombre, coulis de poivrons, hummus et verdure 

Bols sans gluten

« Les 3 sœurs »

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

Protéines bols sans gluten

« Les 3 sœurs » au poulet grillé

« Les 3 sœurs » au saumon grillé

« Les 3 sœurs » végétarien aux falafels 



Menu choix froids

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


Il est ensuite possible de varier les choix de sandwiches / protéines.


Semaine 1


Disponible pour commande placées à plus de 48 h

Salades

(Choix pour l'ensemble du groupe)

Brocolis, concombres, canneberges herbes fraîches et vinaigrette ranch 

Rémoulade de légumes racines 

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

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

Bols sans gluten

« Biryani »

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


Sandwichs

(Choix multiples / chacun peut faire son choix)

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

Sous-marin aux charcuteries italiennes, fromage suisse, aubergines marinées, verdure et coulis de poivron


Sous-marin aux champignons grillés, fromage suisse, aubergines marinées, verdure et mayo estragon

Bahn mi au tofu grillé, julienne de légumes, shiitakés aux herbes, sauce teriyaki et coriandre 

Protéines bols sans gluten

Biryani au poulet grillé

Biryani au saumon grillé

Biryani végétarien au tofu 



Menu choix froids

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

Il est ensuite possible de varier les choix de sandwiches / protéines.


Semaine 1

Disponible pour commande placées à plus de 48 h

Salades

(Choix pour l'ensemble du groupe)

Artichauts grillés et aubergines marinées à l'italienne 

Choux de Bruxelles rôtis et brocolis au miso  

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

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


Sandwichs

(Choix multiples / chacun peut faire son choix)

« Club » 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

Portobello grillé, oignons caramélisés, fromage suisse et mayo à l'estragon

« Club » au végé-poulet grillé, fakon, tomates, concombre, verdure et mayo végane aux herbes 

Bols sans gluten

« Les 3 sœurs »

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

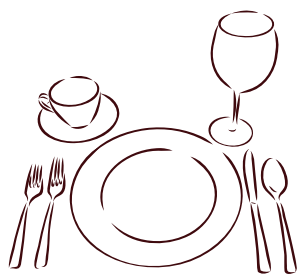
Protéines bols sans gluten

« Les 3 sœurs » au poulet grillé

« Les 3 sœurs » au saumon grillé

« Les 3 sœurs » végan aux falafels 

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'

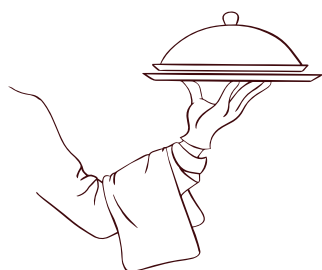
20,95 \$ / unité

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

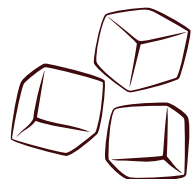
Thermos d'eau chaude & 10 sachets de thé / tisane

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