

# Menu 2025

GISELE 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 2025

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 |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 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  | 8  |

## février

| 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 | 1  |
| 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  |

## mars

| di | lu | ma | me | je | ve | sa |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 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  |

## avril

| di | lu | ma | me | je | ve | sa |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 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  | 8  | 9  | 10 |

## mai

| di | lu | ma | me | je | ve | sa |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 27 | 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  |

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

## juillet

| 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  |

## août

| 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 |
| 31 | 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  |

## septembre

| 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 |

## octobre

| 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  |

## novembre

| 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  |

## décembre

| 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 |

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<br/>Fromage cheddar, raisins et biscottes<br/>Fruits en bouchées</p> <hr/>                                                                                                                                           | 13,95 \$    | 15,95 \$         |
| Le consistant  | <p>Burrito déjeuner régulier / végété / végétan<br/><b>ou</b><br/>Croissant jambon et fromage<br/>Muffins variés : carottes et pacanes, framboises,<br/>bleuets et avoine, choco-betterave (végan et sans gluten)<br/>Smoothie coco-fruit</p> <hr/> | 17,95 \$    | 19,95 \$         |
| Le bec salé    | <p>Mini-croissant<br/>Œufs mimosa (3 unités)<br/>Fromage brie et raisins<br/>Plateau de charcuteries variées :<br/>jambon, dinde, saucisson et biscottes</p> <hr/>                                                                                  | 18,95 \$    | 20,95 \$         |
| Le marin       | <p>Bagel au fromage à la crème<br/>Saumon fumé maison, câpres, oignons doux marinés et biscottes<br/>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<br/> Combo jambon (1 tranche) et bacon (2 tranches) <br/> Pommes de terre rissolées</p>                                                                                                                                              | 15,95 \$    | 17,95 \$         |
| Le sucré-salé       | <p>Corbeille de mini-croissants (1) et confiture maison<br/> Frittata épinards et cheddar<br/> Saucisses déjeuner (2)<br/> Crêpes fines et sirop d'érable<br/> Fèves braisées GGT (véganes) </p>                                                                          | 21,50 \$    | 23,50 \$         |
| Le copieux          | <p>Corbeille de mini-viennoiseries variées (1 unité p.p.)<br/> Brouillade d'œufs à la ciboulette<br/> Combo jambon (1 tranche) et bacon (2 tranches) <br/> Pommes de terre rissolées<br/> Demi-gaufre et coulis de fruits ou sauce chocolat<br/> Fruits en bouchées</p> | 24,95 \$    | 26,95 \$         |
| Le pesco-végétarien | <p>Crêpes farcies brie champignons (2 unités)<br/> Rösti de courgette et tombée d'épinard<br/> Œufs mimosa (2 unités)<br/> Plateau de saumon fumé maison, câpres,<br/> 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<br>(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<br>(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 deux coeurs : artichauts  
et palmiers, tomate et concombre



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

Sandwich "smoked meat",  
chou mariné et cornichons

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

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

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

Salade fenouil, pomme verte, citron & aneth

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

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

Salade orientale: pois chiche, carotte, courgette, ras el hanout, échalote

## Protéines

Suprême de poulet

Onglet de boeuf

Filet de saumon

Portobello farci à l'artichaut (végé)

Falafels (végé)

## Sandwichs

Baguettine au végété pâté, chou mariné et juliennes de légumes

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

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

Sandwich 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 (végé)

# 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 d'orge et oignons caramélisés,  
tomates cerises et épinards 

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 flank de porc, shiitakes aux  
herbes, concombres, pickles de daikon, de  
carotte, wafu, coriandre et ciboulette

Ciabatta aux 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 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 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



Lentilles, pommes, légumes croquants, vinaigrette au miel et vinaigre de cidre



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

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, 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 de pommes de terre douce,  
céleri croquant et fines herbes



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

« 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

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

« Club » au végété-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)

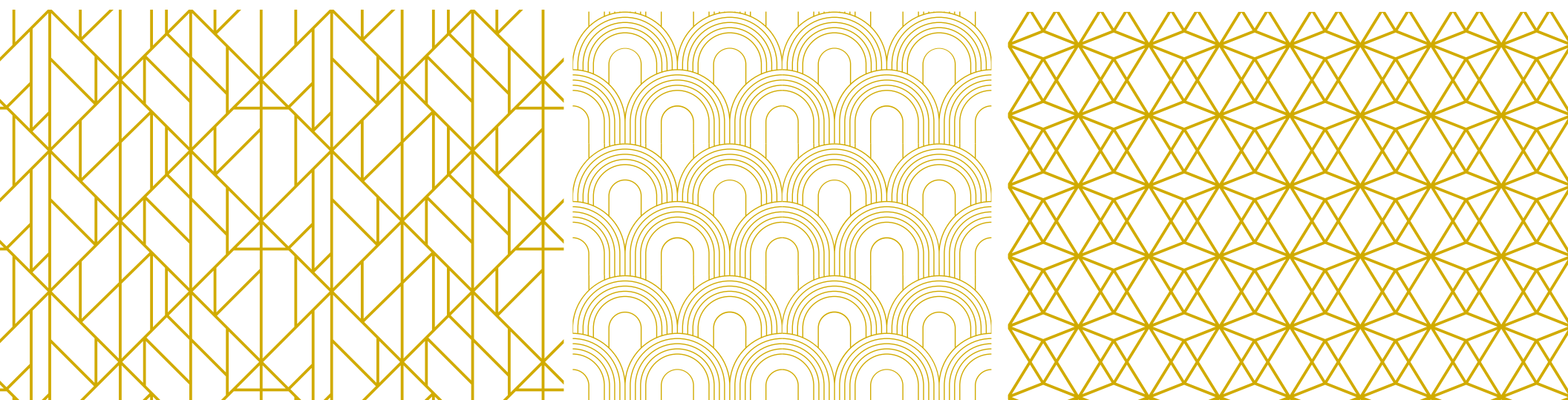
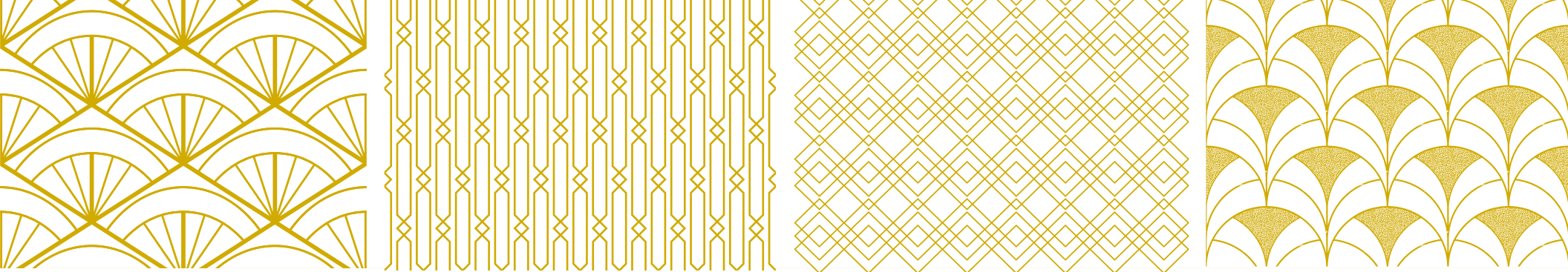
## Petite histoire des 3 Sœurs

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



# 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

|                                                                                                                                                                                          |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Mac & cheese décadent                                                                                                                                                                    | 15,00 \$ |
| Poulet au beurre, choux-fleurs rôtis aux épices, riz basmati parfumé                                                                                                                     | 23,00 \$ |
| <b>Végé-poulet</b> au beurre, choux-fleurs rôtis aux épices, riz basmati parfumé                      | 23,00 \$ |
| Feuilleté au saumon, sauce crémeuse à l'aneth et citron<br>servi avec légumes du moment,                                                                                                 | 22,00 \$ |
| Bœuf bourguignon : champignons braisés, pommes de terre du moment<br>et jardinière de légumes                                                                                            | 25,00 \$ |
| <b>Végé bourguignon</b> : champignons braisés, pommes de terre du moment<br>et jardinière de légumes  | 22,00 \$ |
| 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 \$ |
| Moussaka et tomate confite, salade grecque                                                          | 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 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 \$

Poulet général tao légumes verts parfumé au gingembre et riz collant 

22,00 \$

Tofu général tao (**Végé**) légumes verts parfumé au gingembre et riz collant 

20,00 \$

Gemeilis 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 \$

Lasagne aux fruits de mer et haricots vert sauté au beurre citronné

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 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

Tartelette confiture de tomate et  
échalotes confites

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 boeuf, 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](http://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

