

Menu 2024



Fier de vous servir depuis plus de trente ans

L'équipe Giséle

Table des matières

• Calendrier des menus hebdomadaires.....	1
• Forfaits déjeuners froids	2
• Items déjeuners froids et collation à la carte	3
• Forfaits déjeuners chauds	4
• Items déjeuners à la carte	5
• Forfaits repas froids (buffets et boîtes-repas).....	6
• Menu choix froids disponibles en tout temps (et commande 48h et moins).....	7
• Menu choix froids semaine 1 (rose)	8
• Menu choix froids semaine 2 (bleu)	9
• Menu choix froids semaine 3 (verte).....	10
• Menu choix froids semaine 4 (jaune)	11
• Menu choix froids semaine 5 (rouge)	12
• Forfaits repas chauds (buffets et boîtes tiffins).....	13
• Menu choix chauds disponibles en tout temps (et commande 48h et moins).....	14
• Menu choix chauds semaine 1 (rose) et 2 (bleu).....	15
• Menu choix chauds semaine 3 (verte) et 4 (jaune)	16
• Menu choix chauds semaine 5 (rouge)	17
• Forfait cocktail.....	18
• Canapés à la carte (végans et végétariens)	19
• Canapés à la carte (carnés, de la mer et sucrés)	20
• Planches gourmandes	21
• "Cups" apéro (formule apéritive individuelle)	22
• Menu et forfaits banquets et mariages	23
• Personnel de service et location	24
• Breuvages (chauds et froids)	25
• Carte des vins et cie	26

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 délais 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 déjeuners froids



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



Déjeuners froids

et collations à la carte

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

Forfaits déjeuners chauds



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

Déjeuners chauds à la carte

6,75 \$ / portion

Brouillade d'œufs à la ciboulette

Frittata jambon et épinards

Frittata épinards et cheddar

Tofu brouillé  


Brouillade / frittata végane  
(substitut d'oeuf)

Crêpes farcies brie et champignons (2)

Crêpes farcies jambon
et fromage suisse (2)

5,25 \$ / portion

Jambon fumé (2 tranches)

Bacon  (3 tranches)

Saucisses déjeuner (2)

Saucisse végane (1) 

Gaufre et coulis de fruits ou sauce
chocolat (2)

4,00 \$ / portion

Pommes de terre rissolées

Rösti de courgettes

Tombée d'épinards

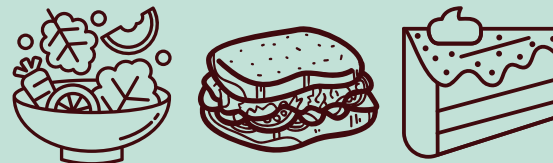
Crêpes fines et sirop d'érable

Fèves braisées à la gisèle  

Gruau aux fruits  

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

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 » avec 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 2

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** » avec 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)

Bols sans gluten

« **Les 3 sœurs** » avec quinoa aux herbes, courge rôtie, halloumi, maïs, haricots verts à la « dukkah » (graines et épices), poivrons rôtis, garnitures croquantes et sauce sésame


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 

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 4


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** » avec 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 et 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 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 5

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** » avec 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 

Forfaits repas chauds



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

Nom du forfait	Composition du forfait	Prix forfait
L'essentiel	Plat chaud et ses accompagnements selon la description du menu	Selon le choix du menu
Bien accompagné	Plat chaud et ses accompagnements, choix de salade et dessert	+ 9,00 \$
La totale	Canapé apéritif, plat chaud et ses accompagnements, choix de salade, plateau de fromages pâtes fermes, corbeille du boulanger et dessert	+ 16,00 \$
Tiffin 3 étages	Plat chaud et ses accompagnements, dessert (inclus napperon, serviette en tissu et ustensiles en inox)	+ 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)	+ 7,00 \$



Menu choix chauds

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 sandwichs / 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.

Plats : choix pour l'ensemble du groupe


Prix / prix végétarien

Mac & cheese décadent - Signé Félix 


15,00 \$

Poulet  / végétarien-poulet au beurre, choux-fleurs rôtis aux épices, riz basmati parfumé - Signé Félix 

23,00 \$ / 23,00 \$

Saumon laqué érable et porto, légumes du moment, riz aux herbes 

23,00 \$

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

25,00 \$ / 22,00 \$

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


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 pour commandes placées à plus de 48 h

Semaine 1

Plats : choix pour l'ensemble du groupe

Prix / prix végé

Poulet / végé-poulet au beurre, choux-fleurs rôtis aux épices et riz basmati parfumé - Signé Félix 

23,00 \$ / 23,00 \$

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

25,00 \$

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

20,00 \$

Haricots à la « dukkah » (graines et épices), courge rôtie, quinoa, halloumi aux herbes - Signé Félix   

18,00 \$

Saumon sauce vierge, riz safrané et légumes du moment 

25,00 \$



Semaine 2

Plats : choix pour l'ensemble du groupe

Prix / prix végé

Poulet / végé-poulet sauce normande, farfalle aux herbes et choux de Bruxelles rôtis



24,00 \$ / 24,00 \$

Kefta / falafel  , riz Turc, légumes grillés et sauce yogourt (sauce végane disponible +1 \$)


23,00 \$ / 21,00 \$

Lasagne aux légumes et ricotta

20,00 \$

Tajine végé à l'abricot, choux de Bruxelles à la « dukkah » (graines et épices) et riz Turc
 - Signé Félix  

20,00 \$

Cari vert thaï aux crevettes / végétarien au tofu, légumes croquants à l'oriental et riz parfumé 

25,00 \$ / 22,00 \$

Menu choix chauds


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 pour commandes placées à plus de 48 h

Semaine 3

Plats : choix pour l'ensemble du groupe

Prix / prix végé

Poulet  / végé-poulet aux olives, riz safrané et légumes du moment


23,00 \$ / 23,00 \$

Flanc de porc braisé à la prune, purée de carotte au carvi, shiitakés aux herbes et choux de Bruxelles au miso
 - Signé Félix  


23,00 \$

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

22,00 \$ / 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
 et riz sauvage soufflé 

25,00 \$

Semaine 4

Plats : choix pour l'ensemble du groupe

Prix / prix végé

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


23,00 \$ / 23,00 \$

Couscous au merguez ou au poulet / végétarien (légumes et pois chiches)

22,00 \$ / 20,00 \$

Cavatellis au pesto, courgette à l'ail confit, noix de pin, ricotta citronnée et roquette - Signé Félix 

22,00 \$

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

23,00 \$ / 23,00 \$

Lasagne aux fruits de mer

25,00 \$

Menu choix chauds



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 pour commandes placées à plus de 48 h


Semaine 5

Plats : choix pour l'ensemble du groupe

Prix / prix végé

Poulet / végé-poulet coco à la Costaricaine, riz parfumé coco-lime et légumes du jour au gingembre - Signé Félix  


23,00 \$ / 23,00 \$

Bœuf bourguignon aux champignons sauvages, polenta grillée au fromage, pommes de terre rôties aux herbes et légumes du moment 

25,00 \$

Le spag aux boulettes de Gisèle, pain à l'ail gratiné - Signé Félix 

23,00 \$

Champignons braisés au vin rouge, polenta grillée au fromage, pommes de terre rôties aux herbes et légumes du moment 

22,00 \$

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

25,00 \$

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.

Forfaits cocktail

L'apéro (7 variétés)
27,00 \$ p.p.

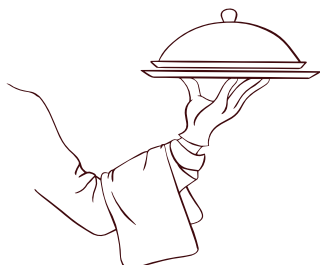
Le 5 à 7 (10 variétés)
38,00 \$ p.p.

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

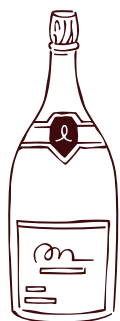
Aussi disponible



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 végétale 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

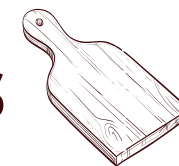
Mini crème brûlée à la fève de tonka

Tartelette au chocolat noir et cardamome

Mini flan au lait de chèvre et miel

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

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.

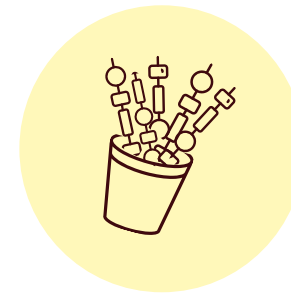
8,50 \$ p.p.
(85g)

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 !

Régulier

Charcuteries en trois variétés
Fromages à pâtes fermes
Raisins et petits fruits
Légumes croquants
Olives marinées et cornichons
Croûtons / Grissinis / Craquelins

16,95 \$ / unité

Végétarien

Mini falafels
Fromages à pâtes fermes
Raisins et petits fruits
Légumes croquants
Olives marinées et cornichons
Croûtons / Grissinis / Craquelins

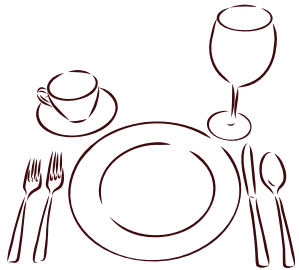
17,95 \$ / unité

Végétalien (végan)

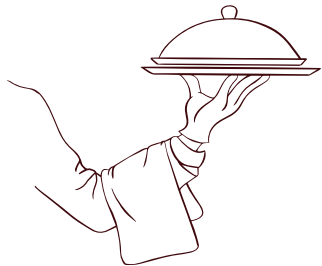
Tofu grillé
Mini falafels
Raisins et petits fruits
Légumes croquants
Olives marinées et cornichons
Croûtons / Grissinis / Craquelins

17,95 \$ / unité

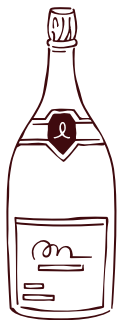
Aussi disponible



Location de vaisselle



Personnel de service



Bulles, vin et plus!

3 services

- 1 Choix d'entrée
- Plat principal
- Dessert
- 59,95 \$

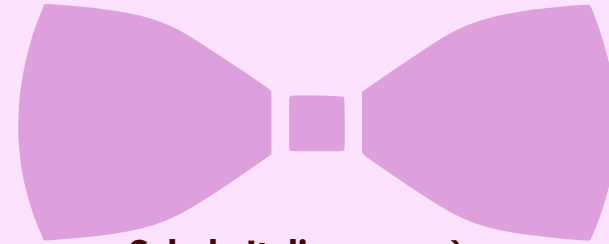
4 services

- 2 entrées
- Plat principal
- Dessert
- 68,95 \$

5 services

- 3 canapés apéritifs
- 2 entrées
- Plat principal
- Dessert
- 80,95 \$

Menu et forfaits banquet



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)

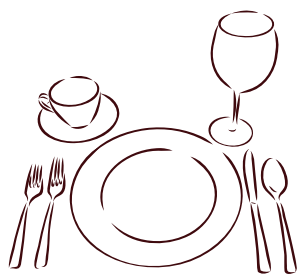
Asperges grillées au citron brûlé, mouhamara, courge rôtie et dukkah



Verrine chocolat cardamome

Poire grillée et crémeux à la fève tonka

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!

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'

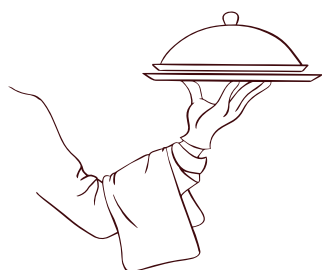
20,95 \$ / unité

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

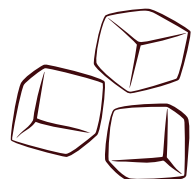
75,00 \$ / 80,00 \$ avec verres

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

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

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

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



Sac de glace individuel

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.