

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 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 végété

Mac & cheese décadent - Signé Félix 


15,00 \$

Poulet  / végété-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 / végété: 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 g (🌿)

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 g

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 / végétal-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 

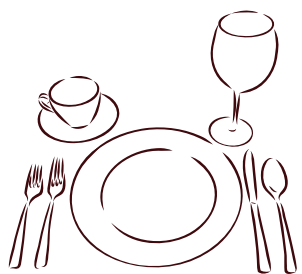
25,00 \$

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.

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'

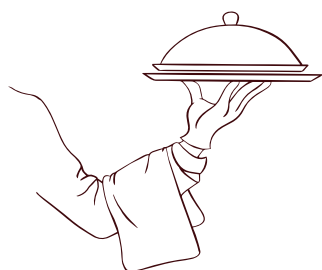
20,95 \$ / unité

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

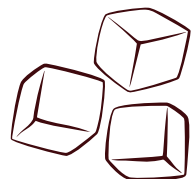
75,00 \$ / 80,00 \$ avec verres

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