

février 2023
à septembre 2023



Notre table gastronomique

L'entrée, s'il y a lieu, la soupe, le plat principal et le dessert sont servis aux tables.

Les entrées

Ajouter (+4\$) à votre table d'hôte

**Terrine maison et sa confiture
de pommes à l'oignon**

Salade de goberges et poires

Tomate mozzarella au sirop de balsamique

Les soupes

1 choix inclus avec tous nos plats principaux
(Crédit de 1\$ si vous ne désirez pas de soupe)

Potage du moment

(inclus dans le forfait)

Soupe lentilles et bacon(+1\$)

**Crème de carottes au lait de coco
et amandes grillées(+1\$)**

**Crème de brocolis et épinards ,
mousse au miel(+1\$)**

Soupe chou-fleur et poireau(+1\$)

Les accompagnements*

2 accompagnements au choix inclus

**Gratin dauphinois, pomme de terre purée,
riz du moment, pomme de terre grelot
salade jardinière ou mélange de légumes**

Les desserts

1 choix inclus avec tous nos plats principaux
(exclusion des gâteaux de mariage)

Caprice chocolaté

Douceur fruitée

Délice sucré

Le style NewYork (+ 2\$)

Les plats principaux

1 même choix pour tous,
possibilité de deux plats principaux (extra de 3.00\$)

Volaille farcie pruneaux et petits fruits*

Longe de porc & sa sauce thé et anis *

Filet de porc Thaï & sa sauce arachide*

Poisson du marché à la fleur d'ail*

Suprême de volaille & sa sauce BBQ*

Filet de porc & sa sauce moutarde et érable*

Traditionnel rosbif & sa sauce brune* (+3\$)

**Filet d'épaule de bœuf & sa sauce
moutarde et whisky* (+5\$)**

**Filet mignon de boeuf &
sa sauce au poivre* (+10\$)**

**Côte de boeuf &
sa sauce au poivre* (+12\$)**

**Flambée de porc Turlo mariné servie avec riz aux
légumes, salade de verdure et 3 trempettes
(+9\$)**

**Fondue chinoise (1/2 livre de bœuf) servie avec
riz, pomme de terre au four, salade de verdure,
crudités et 3 trempettes
(+5\$)**

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus 28\$

Livraison: 55\$ dans un rayon de 35 km

Retour des plats aux frais du clients

Avec vaisselle, transport et personnel de service

30 à 49 adultes - 43.00\$

50 à 99 adultes - 38.00\$

100 à 149 adultes - 36.00\$

150 à 199 adultes - 34.00\$

200 adultes et plus - 32.00\$

Extra de transport applicable si à plus de 80 km
de notre lieu de production

418 882-5994
418 228-1464



Service de traiteur

bmservicedetraiteur.com

février 2023
à septembre 2023



Notre table méchoui

L'entrée, s'il y a lieu, la soupe et le dessert sont servis aux tables.

Le plat principal est en formule de table à buffet.

Les entrées

Ajouter (+4\$) à votre table d'hôte

**Terrine maison et sa confiture
de pommes à l'oignon**

Salade de goberges et poires

Tomate mozzarella au sirop de balsamique

Les soupes

1 choix inclus avec tous nos plats principaux
(Crédit de 1\$ si vous ne désirez pas de soupe)

Potage du moment

(inclus dans le forfait)

Soupe lentilles et bacon(+1\$)

**Crème de carottes au lait de coco
et amandes grillées(+1\$)**

**Crème de brocolis et épinards ,
mousse au miel(+1\$)**

Soupe chou-fleur et poireau(+1\$)



Les plats principaux

Méchoui porc et bœuf

Méchoui porc, bœuf et agneau (+4\$)

Méchoui porc, bœuf et dinde (+4\$)

Les accompagnements

Sauce au poivre, sauce BBQ,

potage de terre grelot

3 accompagnements à votre choix:

**Mélange de légumes (chaud), salade de chou,
salade jardinière, salade de carottes, salade de
macaroni, salade de fusilli**

Les desserts

1 choix inclus avec tous nos plats principaux
(exclusion des gâteaux de mariage)

Caprice chocolaté

Douceur fruitée

Délice sucré

Le style NewYork (+ 2\$)

Pour un méchoui servi à l'assiette, prévoir un extra de
3.50\$/personne. À ce moment, il vous faudra choisir
uniquement une sauce et deux accompagnements.

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus 30\$

Livraison: 55\$ dans un rayon de 35 km

Retour des plats aux frais du clients

Avec vaisselle, transport et personnel de service

30 à 49 adultes - 45.00\$

50 à 99 adultes - 40.00\$

100 à 149 adultes - 38.00\$

150 à 199 adultes - 36.00\$

200 adultes et plus - 34.00\$

Extra de transport applicable si à plus de 80 km
de notre lieu de production

418 882-5994
418 228-1464



Service de traiteur

bmservicedetraiteur.com

février 2023
à septembre 2023



Notre menu buffet froid

En formule table à buffet

L'économique

Sandwichs (œuf, jambon, poulet) 5 mcx
3 salades
Crudités, trempette & fromages
Dessert

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus 15.00\$

Avec vaisselle, transport et personnel de service

45 à 99 adultes - 20.00\$

100 à 149 adultes - 19.00\$

150 à 199 adultes - 18.00\$

200 adultes et plus - 17.00\$

Le complet

Sandwichs (œuf, jambon, poulet) 4 mcx
pain farci au poulet
3 salades
Crudités, trempette & fromages
1/2 oeufs farcis
Plateau de viande froide
Un plat chaud
Dessert

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus 21.00\$

Avec vaisselle, transport et personnel de service

45 à 99 adultes - 26.00\$

100 à 149 adultes - 25.00\$

150 à 199 adultes - 24.00\$

200 adultes et plus - 23.00\$

L'élégant

3 sandwichs gourmands selon l'inspiration du chef
3 salades
Crudités, trempette & fromages
Dessert

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus 18.00\$

Avec vaisselle, transport et personnel de service

45 à 99 adultes - 23.00\$

100 à 149 adultes - 22.00\$

150 à 199 adultes - 21.00\$

200 adultes et plus - 20.00\$

Les salades

Salade de chou, salade jardinière,
Salade de carottes, salade de macaroni,
Salade de fusilli, salade de pomme de terre

Les plats chauds

Pâté à la viande, pâté au poulet, lasagne, nouille chinoise

Les desserts

Cup cakes variés (vanille, chocolat, red velvet)
Assortiment de desserts variés

Les petits plus à la carte

Consommé aux légumes - 1.75\$

Un plat chaud - 3.00\$

Pains farcis ou tortillas roulés - 1.75\$

Œufs farcis - 1.00\$

Viandes froides - 3.00\$

Raisins (présenté avec le fromage) -1.50\$

Planche de terrines et fromages fins - 7.50\$

Sushi - 115\$ (pour un plateau de 60 morceaux)

418 882-5994
418 228-1464



Service de traiteur

bmservicedetraiteur.com

février 2023
à septembre 2023



Notre menu buffet italien

En formule table à buffet

Le uno pasta

Spaghetti sauce à la viande

Salade César

Dessert du moment

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus 15.00\$

Avec vaisselle, transport et personnel de service

45 à 99 adultes - 20.00\$

100 à 149 adultes - 19.00\$

150 à 199 adultes - 18.00\$

200 adultes et plus - 17.00\$

La lasagna

Lasagne

Salade César

Dessert du moment

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus 15.50\$

Avec vaisselle, transport et personnel de service

45 à 99 adultes - 20.50\$

100 à 149 adultes - 19.50\$

150 à 199 adultes - 18.50\$

200 adultes et plus - 17.50\$

418 882-5994
418 228-1464



février 2023
à septembre 2023



Notre menu brunch

Le traditionnel

Vaisselle disponible, service en formule buffet

Omelettes

Bacon, saucisses, jambon chaud

Fèves au lard

Pâté à la viande

Pommes de terre santé

Salade de fruits

Pain en rôties

Creton & confiture

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus 15.50\$

Avec vaisselle, transport et personnel de service

35 à 49 adultes - 25\$

50 à 99 adultes - 23\$

100 à 149 adultes - 21\$

150 à 199 adultes - 20\$

200 adultes et plus - 19\$

Petit Extra:

Croissants & viennoiseries + 2\$

Crêpes & sauce au caramel +2\$

Salade de macaroni +2\$

Plateau de raisins et fromage + 3\$

Yogourt individuel + 2\$

Le servi à la table

Vaisselle de porcelaine

Omelettes

Bacon, saucisses, jambon chaud

Pommes de terre santé

Plateau de fruits au centre des tables

Corbeille de croissants & rôties

Creton & confiture

35 à 49 adultes - 27\$

50 à 99 adultes - 25\$

100 à 149 adultes - 24\$

150 à 199 adultes - 23\$

200 adultes et plus - 22\$

Remplacer les omelettes par des œufs cuits sur place au goût: 1.25\$

Extra de transport applicable si à plus de 80 km

de notre lieu de production

418 882-5994
418 228-1464



Service de traiteur

bmservicedetraiteur.com

février 2023
à septembre 2023



Notre menu terrasse

En formule table à buffet

Le smoked meat

Smoked meat 5 oz

Cornichons

Salade de chou et salade de macaroni

Dessert du moment

45 à 99 adultes - 24.00\$

100 à 149 adultes - 22.00\$

150 à 199 adultes - 21.00\$

200 adultes et plus - 20.\$

Le hot-dog et hamburger

Hot-dog facturé à la consommation (2.50\$)

Hamburger facturé à la consommation (3.75\$)

Condiments (ketchup, relish, moutarde,

t si hamburger (mayonnaise, oignon,

sauce BBQ et fromage))

**Salade de macaroni, salade de chou, salade de
pomme de terre**

Variété de légumes, trempette & fromage

Dessert du moment

45 à 99 adultes - 12.50\$

100 à 149 adultes - 12.00\$

150 à 199 adultes - 11.50\$

200 adultes et plus - 11.00\$

Les petits plus à ajouter:

**Liqueurs et bouteille d'eau - 1.50\$ facturé
à la consommation**

Ajouter des frites au menu - 2.75\$

**Ajouter une poutine au menu - 8.00\$
(choix de sauce à poutine, BBQ, italienne)**

Le trio de burgers

Mini burger au poulet

Mini burger au porc effiloché

Mini burger au bœuf braisé

**Salade de macaroni, salade jardinière,
salade de chou**

Dessert du moment

45 à 99 adultes - 25.00\$

100 à 149 adultes - 23.00\$

150 à 199 adultes - 22.00\$

200 adultes et plus - 21.00\$

Le bar à poutine

Sauce au choix du client

(sauce à poutine, BBQ ou italienne)

45 à 99 adultes - 13.00\$

100 à 149 adultes - 12.00\$

150 à 199 adultes - 11.50\$

200 adultes et plus - 11.00\$

Viandes au choix du client

(saucisses, poulet, smoked meat)

Extra: 5\$ par personne

Légumes au choix du client

(oignons, piments, pois)

Extra: 2\$ par personne

Dessert du moment

Extra: 3\$ par personne

Extra de transport applicable si à plus de 80 km
de notre lieu de production

418 882-5994
418 228-1464



Service de traiteur

bmservicedetraiteur.com

février 2023
à septembre 2023



Notre menu Cocktail Dinatoire

Le cocktail dinatoire est un repas
qui s'adapte à certains évènements,
mais moins à d'autres

Afin de bien répondre à vos besoins et en fonction
de notre personnel disponible,

il nous fera plaisir de vous concocter un menu
cocktail dinatoire sur mesure sachant répondre à
vos besoins et aussi à votre évènement.

Lors d'un cocktail la réaction est souvent mitigée, des
gens pensent ne pas avoir assez mangé, d'autres trop!

L'horaire de votre évènement et le type d'activité
nous permettra de bien vous conseiller
sur le type de cocktail.

Discuter avec un de nos conseillers au service
à la clientèle afin de faire un choix éclairé afin de
déterminer si ce type de menu est un choix
judicieux pour votre évènement.

Pour votre information

La gamme de prix varie entre 2.00 et 4,50 / bouchée
selon le nombre de personnes et le type de bouchées

Nous conseillons 8 bouchées
par personne pour un 5 à 7
et 14 bouchées par personne
pour un repas

418 882-5994
418 228-1464



février 2023
à septembre 2023



Service de traiteur

Les petits plus pour faire plaisir

Les bouchées

3 bouchées au choix, servies en formule cocktail dînatoire avant le repas

Roulade de saumon fumé et bleuet

Tomate, bocconcini et olive

Terrine sur croûton

Brochette de canard marinée

Boule de chèvre en croûte de noix

Mini-burger effiloché

- 6.00\$ / personne

L'assiette de fromages

Variété de 5 fromages fins déposés au centre de la table tout au long du repas ou avant le dessert
- 7.00\$/ personne

Le bar à poutine

Saviez-vous que nous offrons un bar à poutine disponible en fin de soirée. Service entre 23h et minuit.
Voir en page 6

Le bar à bonbons

Confection d'un bar à bonbons de 6 variétés
- 5\$/personne

Gâteau personnalisé

Saveurs disponibles:

Vanille, chocolat, érable, red velvet, marbré

Gâteau de format rectangle en glaçage
Inscription personnalisée sur le gâteau
(inclus dans le prix de la table d'hôte)

Impression comestible disponible (extra de 20\$)

Décoration personnalisée selon votre thématique possible, communiquez nous les détails de ce que vous désirez pour obtenir une soumission.

Gâteau de mariage

Saveurs disponibles:

Vanille, chocolat, érable, red velvet, marbré

Gâteau en fondant à partir de 3.50\$ la portion

Gâteau en crème au beurre à partir de 3.00\$ la portion

Gâteau en glaçage à partir de 2.50\$ la portion

Cupcake en fondant à partir de 3.75\$ chacun

Cupcake en glaçage à partir de 2.75\$ chacun

Pour une soumission juste et détaillée, transmettez nous une photo de ce que vous désirez.

En remplaçant le dessert de la table d'hôte par un gâteau de mariage obtenez gratuitement le coulis.

Les rubans et les figurines sont à la responsabilité du client et doivent être transmis au traiteur 14 jours avant l'événement.

La table sucrée

Confection de la table selon vos préférences et les couleurs que vous désirez.

3 bouchées par personne. 5 choix parmi
Verrine, macaron, mini cup cake, truffe, popcake, biscuit
- 5.50\$/ personne

Les accessoires de décoration de la table sont à la responsabilité du client.

418 882-5994
418 228-1464



Service de traiteur

bmservicedetraiteur.com

février 2023
à septembre 2023



Service de traiteur

Nos politiques

La gestion des restrictions alimentaires

Nous adaptons, sans frais, au besoin et dans la mesure du possible, notre menu pour les personnes ayant des restrictions particulières (intolérance, allergie, végétarien, végétalien). Il est important d'être **informé 7 jours à l'avance des restrictions alimentaires** ainsi que du nom et numéro de table de la personne dans la mesure du possible.

Par contre, veuillez prendre note qu'étant donné que nous sommes dans une cuisine commerciale, bien que nous faisons tout ce qui est en notre possible, nous ne pouvons assurer qu'il n'y ait aucune trace de contact avec des substances allergènes dans nos produits.

Les enfants — menu avec service

Tous nos repas sont gratuits pour le 0-4 ans.

Pour les 5-10 ans, rabais de 50% du prix indiqué.

Pour les menus sans service, nous vous suggérons de calculer 2 enfants pour 1 portion adulte

Ce que notre prix inclus — menu avec service

Vaisselle de porcelaine et coutellerie
(sauf indication contraire)

Le service du café, thé et tisane

Pain et beurre

Le service tel qu'indiqué dans le menu choisi

Frais de service

Ce qui est possible de louer

Verrerie

(coupe à vin, verre à eau & pichet, flûte à champagne) -
0.55\$ par item

Nappe en tissu

(blanche 85X85 ou 54X120, noire 85X85)
- 8\$

Serviette de table en tissu

(blanche ou noire) - 1.50\$

Les essentiels à savoir

Confirmation du nombre de convives, du menu et de l'heure du repas 14 jours avant l'évènement

Aucune diminution ou augmentation du nombre de couverts ne sera acceptée moins de 7 jours avant l'évènement.

Paiement de la facture complète 7 jours avant la date de l'évènement.

Aucun remboursement des couverts une fois la facture payée.

Nos prix sont taxes en sus. Les frais de service sont inclus.

Les frais de service incluent un service continu pour le repas à partir de l'heure prévue.

Une pause cumulable de 15 minutes est tolérée avant d'effectuer une charge.

Pour toute interruption du service, des frais supplémentaires seront facturés au tarif horaire de 45\$/heure/employé présent.

Menu sans service

Inclus seulement la nourriture

Client est responsable de venir chercher la nourriture et reporter les plats de service. Des frais de 55\$ s'applique pour la livraison dans un rayon de 35 km, le client demeure responsable du retour des plats

En Extra dans le sans service

Vaisselle de porcelaine et nappe jetable

4\$ par couvert

Vaisselle disposable et nappe jetable

2\$ par couvert

50 tasses de café

75\$

(inclus verres disposables, lait, crème et sucre)

Personnel à l'heure 5h minimum de charge

Tous les prix sujet à changement sans préavis en cas de hausses de prix chez nos fournisseurs.

418 882-5994
418 228-1464



Service de traiteur

bmservicedetraiteur.com