

Table gastronomique

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

Entrées

Ajouter (+4.25\$) à votre table d'hôte

Salade prosciutto et parmesan

Tataki de thon à l'asiatique

Biscotti et salade fraîcheur

Trempeur chaude épinard-artichaud et ses croustilles*
(*un four doit être disponible sur place)

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)

Crème de pomme à l'estragon
et sa mousse à la cardamome (+1\$)

Velouté broco-fleur et sa tuile de parmesan(+1\$)

Crème de patate douce et céleri rave
et ses pacanes caramélisées (+1\$)

Soupe thaï aux légumes (+1\$)

Accompagnements *

Nos accompagnements de l'été 2024 vous seront
dévoilés au printemps, nos classiques
resteront disponible sur demande

Dessert

1 choix inclus avec tous nos plats principaux

Shortcake aux fraises et coulis de fraise

Gâteau au sucre à la crème et coulis de chocolat

Opéra et coulis de chocolat

Plats principaux

1 même choix pour tous,

possibilité de deux plats principaux (+3.50\$)

Volaille farcie à la forestière et sa sauce boisée *

Longe de porc fumé et sa sauce crème et café *

Filet de porc et sa sauce à l'orange et fenouil *

Poisson du marché et sa sauce à l'aneth citronné *

Suprême de volaille & sa sauce BBQ *

Traditionnel rosbif & sa sauce brune* (+4\$)

Filet d'épaule de bœuf &
sa sauce porto et chocolat noir * (+6\$)

Filet mignon de bœuf &
sa sauce au poivre* (+14\$)

Côte de bœuf &
sa sauce au poivre* (+15\$)

Flambée de porc Turlo mariné servie avec riz aux légumes,
salade de verdure et 3 trempettes
(+10\$)

Fondue chinoise (1/2 livre de bœuf) servie avec riz, pomme
de terre au four, salade de verdure, crudités et 3 trempettes
(+7\$)

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus 32\$

Livraison: 60\$ dans un rayon de 35 km

Retour du matériel aux frais du clients

Avec vaisselle, transport et personnel de service

30 à 49 adultes - 48.50\$

50 à 99 adultes - 43.00\$

100 adultes et plus - 40.50\$

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

Les méchouis

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.

Entrées

Ajouter (+4.25\$) à votre table d'hôte

Salade prosciutto et parmesan

Tataki de thon à l'asiatique

Biscotti et salade fraîcheur

Trempeuse chaude épinard-artichaud et ses croustilles*
(*un four doit être disponible sur place)

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)

Crème de pomme à l'estragon
et sa mousse à la cardamome (+1\$)

Velouté broco-fleur et sa tuile de parmesan(+1\$)

Crème de patate douce et céleri rave
et ses pacanes caramélisées (+1\$)

Soupe thaï aux légumes (+1\$)



Plats principaux

Méchoui porc et bœuf

Méchoui porc, bœuf et agneau (+4.25\$)

Méchoui porc, bœuf et dinde (+4.25\$)

Accompagnements

Sauce au poivre, sauce BBQ,

pomme de terre grelot

Et 3 accompagnements à votre choix:

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

Dessert

1 choix inclus avec tous nos plats principaux

Shortcake aux fraises et coulis de fraise

Gâteau au sucre à la crème et coulis de chocolat

Opéra et coulis de chocolat

Pour un méchoui servi à l'assiette

Prévoir un extra de 4.00\$ par personne.

Et il vous faudra choisir uniquement

une sauce et deux accompagnements.

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus 34\$

Livraison: 60\$ dans un rayon de 35 km

Retour du matériel aux frais du clients

Avec vaisselle, transport et personnel de service

30 à 49 adultes - 50.00\$

50 à 99 adultes - 45.00\$

100 adultes et plus- 42.50\$

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

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 - 17.50\$

Avec vaisselle, transport et personnel de service

45 adultes et plus - 22.50\$

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 - 20.50\$

Avec vaisselle, transport et personnel de service

45 adultes et plus - 26.50\$

Le complet

Sandwichs (œuf, jambon, poulet) 4 mcx

pain farci au poulet

3 salades

Crudités, trempette & fromages

1/2 œuf farci

Plateau de viande froide

Un plat chaud

Dessert

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus - 23.50\$

Avec vaisselle, transport et personnel de service

45 adultes et plus - 29.50\$

Faites vos choix parmi :

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

Mini cupcakes variées

Assortiment de desserts en bouchées

Les petits plus à la carte

Consommé aux légumes - 2.00\$

Un plat chaud - 3.50\$

Pain farci ou tortillas roulé - 2.00\$

Œuf farci - 1.25\$

Viandes froides - 3.50\$

Raisins (présenté avec le fromage) - 1.75\$

Planche de terrine et fromages fins - 8.00\$

Sushi - 125\$ (pour un plateau de 60 morceaux)

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

Livraison: 60\$ dans un rayon de 35 km - Retour du matériel aux frais des clients

Notre menu buffet italien

En formule table à buffet

Le uno pasta

Spaghetti sauce à la viande
Salade César
Dessert du moment

La lasagna

Lasagne
Salade César
Dessert du moment

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus - 17.50

Avec vaisselle, transport et personnel de service

45 adultes et plus - 22.50\$

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus - 18.00\$

Avec vaisselle, transport et personnel de service

45 adultes et plus - 23.00\$

Le elaborate di pasta

Trio de pâtes
(Spaghetti, fettucini, tortellini)
Trio de sauces
(à la viande, tomates & basilic, crème & trois fromages)
Salade César
Dessert du moment

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus - 21.50\$

Avec vaisselle, transport et personnel de service

45 adultes et plus - 30.50\$

Ajouter une sauce aux fruits de mers pour 2.50\$/personne

Extra de transport applicable si à plus de 80 km de notre lieu de production
Livraison: 60\$ dans un rayon de 35 km - Retour du matériel aux frais du clients

Notre menu brunch

Traditionnel

Vaisselle disposable, 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 - 17.50\$

Avec vaisselle, transport et personnel de service

35 à 49 adultes - 28.50\$

50 à 99 adultes - 26.50\$

100 adultes et plus - 23.50\$

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 - 30.50\$

50 à 99 adultes - 28.50\$

100 adultes et plus - 27.50\$

Inclus dans menu brunch (avec service) :
café, thé et jus d'orange

Petit Extra:

Croissants & viennoiseries + 2.50\$

Crêpes & sauce au caramel +2.50\$

Salade de macaroni +2.50\$

Plateau de raisins et fromage + 3.50\$

Yogourt individuel + 2.50\$

Remplacer les omelettes par des œufs cuits sur place au goût +1.75\$

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

Livraison: 60\$ dans un rayon de 35 km - Retour du matériel aux frais du clients

Notre menu terrasse

En formule table à buffet

Smoked meat

Smoked meat 5 oz
Cornichons
Moutarde (jaune et dijon)
Salade de chou et salade de macaroni
Dessert du moment

45 adultes et plus - 27.50\$

Hot-dog et hamburger

Hot-dog
facturé à la consommation (+2.75\$)
Hamburger
facturé à la consommation (+4.00\$)
Condiments
(ketchup, relish, moutarde, + si hamburger: mayonnaise,
oignon, sauce BBQ et fromage)
Salade de macaroni, salade de chou,
salade de pomme de terre
Plateau de crudités, trempette & fromage
Dessert du moment
45 adultes et plus - 14.25\$

Petits plus à ajouter

Liqueurs et bouteille d'eau -1.75\$
facturé à la consommation
Ajouter des frites au menu - 3.00\$ par personne
Ajouter une poutine au menu - 8.50\$ par personne
(choix de sauce à poutine, BBQ, italienne)

Trio de burgers

Mini burger au poulet
Mini burger au porc effiloché
Mini burger au bœuf braisé
Salade de macaroni, salade jardinière
et salade de chou
Dessert du moment
45 adultes et plus - 28.50\$

Bar à tacos

Mini tacos de 6 pouces
Choix de viandes (poulet, porc effiloché, bœuf braisé)
Accompagnement (laitue, chou rouge, salsa de mangues,
oignon mariné, tomate, jalapenos, coriandre, guacamole
épicé, crème sur chipotle, purée de haricots poivrées frite,
fromage râpé)
45 adultes et plus - 25.00\$

Bar à poutine

3 sauces
(sauce à poutine, BBQ ou italienne)
45 adultes et plus - 14.75\$

Viandes au choix du client
(saucisse, poulet et smoked meat)
+5.50\$ par personne

Légumes au choix du client
(oignons, piments, pois)
+2.50\$ par personne

Dessert du moment
+3.50\$ par personne

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

Menu cocktail dinatoire

Les classiques

Bouchées froides :

- Boule de chèvre en croûte de noix*
- Brochette de canard mariné*
- Canapé à la tomate, chèvre et basilic
- Coupelle de philo à la salsa charcutière
- Crevette marinée*
- Croustillant de brie & salsa
- Crudités façon drink*
- Filet de canard à la confiture d'oignon*
- Fromage du terroir et cerise de terre*
- Mousse de crevette sur pâte feuilleté
- Mousse de jambon sur pâte feuilleté
- Roulade de saumon fumé *
- Salade de jambon à la mangue et ciboulette *
- Sushi* (minimum 30 personnes)
- Terrine sur croûton et confit du moment
- Tomate, bocconcini et olive*

Bouchées chaudes :

- Ailes de poulet BBQ *
- Boulette de porc à la canneberge*
- Fondue parmesan en bouchée *
- Mini burger au porc effiloché et brie
- Mini burger au poulet et confit
- Mini-pizza maison*
- Mini-poivron farci de porc à la coriandre*
- Satay de volaille*
- Saucisse roulée au bacon*

Bouchées sucrées :

- Datte au bacon*
- Brochette de fruits*
- Brochette de mini brownies et fruit*

Prix par bouchée minimum 8 bouchées:

- 45 adultes et plus - 2.75\$
- Sans service 20 adultes et plus - 2.50\$*

Les chics et tendances

Bouchées froides :

- Ceviche de pétoncle, fraise et lime*
- Gravlax aromatique*
- Tartare de bœuf
- Tataki de canard
- Tartare de saumon
- Salami et duo d'olives à la crème*
- Verrine de crevette et saumon fumé*

Bouchées chaudes :

- Brochette pétoncle et bacon*
- Mini burger de porc, au brie, et confiture de pomme à l'oignon
- Philo de chèvre aux bleuets
- Saucisse européenne et son caramel à la bière
- Tartelette gratinée saucisson à la florentine et tomate confite*

Bouchées sucrées :

- Crumble de poires et canneberges au bacon*
- Mini crème brûlée à l'érable
- Macarons assortis*

Prix par bouchée minimum 8 bouchées:

- 45 adultes et plus - 5.00\$
- Sans service 20 adultes et plus—4.50\$*

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

Les petits plus, pour faire plaisir

Petites bouchées

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

Roulade de saumon fumé et bleuets
Tomate, bocconcini et olive
Terrine sur croûton
Brochette de canard marinée
Boule de chèvre en croûte de noix
Mini-burger effiloché
+7.00\$ par personne

Assiette de fromages

Déposé au centre de la table tout au long du repas
ou avant le dessert

Variété de 5 fromages fins
+8.00\$ par personne

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 7

Bar à bonbons

Confection d'un bar à bonbons de 6 variétés
+5.50\$ par personne

Granité

Servi entre la soupe et le plat principal

Granité de saison
+4.00\$ par personne

Gâteau personnalisé

Quantité limitée par semaine, réserver tôt
pour vous assurer une place

Saveurs disponibles:

Vanille, chocolat, érable, redvelvet, 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

Quantité limitée par semaine, réserver tôt
pour vous assurer une place

Saveurs disponibles:

Vanille, chocolat, érable, redvelvet, marbré

Gâteau en fondant à partir de 4.00\$ la portion
Gâteau en crème au beurre à partir de 3.50\$ la portion
Gâteau en glaçage à partir de 2.75\$ la portion

Cupcake en fondant à partir de 4.25\$ chacun

Cupcake en glaçage à partir de 3.25\$ 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, les figurines et autre décorations sont à la res-
ponsabilité du client et doivent être transmis au traiteur
14 jours avant l'événement.

Nos politiques

Les essentiels à savoir

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

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

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

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 50\$/heure/employé présent.

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.

Menu 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

Frais de service

Menu sans service

Inclus seulement la nourriture

Client est responsable de venir chercher la nourriture et rapporter les plats de service.

Des frais de 60\$ s'applique pour la livraison dans un rayon de 35 km, le client demeure responsable du retour du matériel

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

Disponible à la location

Verrerie - 0.65\$ par item

(coupe à vin, verre à eau & pichet, flûte à champagne)

(Grande coupe à vin - 1.25\$ par item)

(Verre à vin sans pieds - 1.25\$ par item)

Nappe en tissu - 8.50\$ par item

(blanche ou noire 85X85 ou 54X120)

Serviette de table en tissu - 1.50\$ par item

(blanche ou noire)

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