



2026-2027 catering menu

Conditions générales

Détails de la commande | Confirmation finale

Veillez informer votre coordonnateur(trice) d'événement si vous avez besoin d'un service de traiteur au moment de votre réservation. Le choix du menu devrait être effectué le plus tôt possible dans le processus de planification de votre événement.

La confirmation finale du nombre de participants est **requis 7 jours avant la tenue de l'événement**. Si ces renseignements sont fournis après cette échéance obligatoire, notre cuisine pourrait ne pas être en mesure de répondre à votre demande ou devra proposer une solution de remplacement.

Des frais pour commande urgente pouvant aller jusqu'à 50 % peuvent s'appliquer aux commandes reçues dans les 7 jours précédant l'événement. Veuillez noter que la cuisine ne peut garantir le traitement des commandes reçues dans ce délai et se réserve le droit de les accepter ou de les refuser.

Frais d'annulation

Les commandes annulées dans les 48 heures précédant l'événement seront facturées en totalité. Les commandes annulées entre 2 et 7 jours avant la date de l'événement seront assujetties à des frais correspondant à 50 % de la valeur de tous les articles commandés.

Livraison du service traiteur | Personnel

Tous les articles de traiteur seront livrés dans l'espace réservé pour votre événement conformément à votre commande confirmée. Du personnel peut être affecté à votre événement afin d'en assurer le bon déroulement lorsque celui-ci nécessite un soutien particulier.

Votre coordonnateur(trice) vous indiquera si la présence de personnel est recommandée pour votre commande de traiteur.

Pour tout événement où de l'alcool est servi, la présence de personnel certifié Smart Serve est obligatoire. Un minimum de 4 heures par membre du personnel sera facturé. Les taux horaires varient selon les besoins.

Restrictions alimentaires

Les restrictions alimentaires doivent être communiquées à votre coordonnateur(trice) d'événement au moment de la confirmation finale (7 jours avant l'événement).

Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer lorsque certains aliments doivent être obtenus auprès d'un fournisseur externe afin de répondre à des besoins alimentaires particuliers.

Commande minimale

Une commande minimale de 100 \$ par livraison de traiteur est requise durant nos heures normales d'exploitation, soit du lundi au vendredi, de 8 h à 16 h.

Toute livraison demandée à l'extérieur de ces heures, y compris en soirée ou la fin de semaine, est assujettie à une commande minimale de 200 \$, ainsi qu'à des frais de personnel lorsque ceux-ci sont jugés nécessaires.

Politique concernant les aliments restants

Il n'est pas permis d'emballer des aliments chauds ou des aliments qui sont demeurés à l'extérieur pendant une période prolongée.

Si les clients souhaitent emporter des aliments, seuls les produits jugés sécuritaires par le personnel de la cuisine pourront être emballés. Des frais pour les contenants à emporter s'appliqueront.

Frais de coordination

Des frais de coordination de 15 % seront ajoutés à tous les articles commandés. La TVH sera ajoutée à ces frais.

forfaits petit-déjeuner

minimum 10 personnes

servi avec du café Happy Goat fraîchement infusé et un assortiment de thés locaux

mélange du matin

croissants au beurre fraîchement sortis du four | assiette de fruits tranchés | œufs brouillés + ciboulettes du jardin | lardons | pommes de terre rôties pour le petit déjeuner

21,00 \$ par personne

la pâtisserie

croissants au beurre | chocolatinas | danoises aux cerises et au yogourt grec | pain à la banane | corbeille de fruits entiers | œufs durs | yogourts individuels

14,00 \$ par personne

club de petit-déjeuner

bagels aux grains de sésame + fromage à la crème | frittata aux tomates séchées au soleil + basilic + feta | pommes de terre rôties au petit déjeuner | bacon | saucisses aux fenouil à l'érable

24,00 \$ par personne

assiette de saumon fumé

saumon fumé | câpres | oignon rouge | fromage à la crème | bagels aux sésame kettlemans

16,00 \$ par personne

agrémentez votre petit-déjeuner

muffins frais

pain sucré

assiette de fruits

fèves au lard à l'érable

4,00 \$ par portion

forfaits pause

minimum 10 personnes

servis avec du café local Happy Goat fraîchement infusé et un assortiment de thés locaux.

bonjour

pain au banane fraîchement tranché | plateau de fruits coupés

12,00 \$ par personne

se détendre et se ressourcer

fromages tranchés sélectionnés | légumes frais | raisins | houmous | bretzels + un assortiment de craquelins

16,00 \$ par personne

évasion sucrée

Assortiment de biscuits frais, de pains sucrés, de carrés et d'une corbeille de fruits entiers.

12 \$ par personne



combo sandwich

minimum 10 personnes

servis avec une sélection de jus de fruits, des sodas et d'eau gazeuse

plateaux de sandwiches premium : choisissez jusqu'à 3 options

wrap aux pois chiches épicés, houmous + tomate

wrap au poulet rôti, pommes, oignons rouges et mayo

wrap à la salade d'œufs avec épinards + oignon rouge

Viande séchée italienne + poivron rouge rôti avec provolone sur pain ciabatta

jambon fumé avec oignon caramélisé, pomme + dijonnaise sur pain ciabatta

rôti de bœuf avec provolone + mayo au raifort

dinde, brie + confiture d'oignons rouges sur pain ciabatta

12 \$ par personne



buffet chaud

minimum 20 personnes

lasagne au boeuf | légumes saisonniers | baguette fraîche

24 \$ par personne

ragoût de pois chiches au curry | riz basmati | naan

18 \$ par personne

burrito au poulet | riz et haricots mexicains | maïs rôti

20 \$ par personne

escalope de porc + sauce aux champignons | pommes de terre rôties | haricots verts |
baguette fraîche

20 \$ par personne

cuisse de poulet braisée au citron et aux olives | riz pilaf | légumes racines rôtis | baguette
fraîche

22 \$ par personne

boeuf bourguignon | légumes saisonniers | purée de pommes de terre | baguette fraîche

25 \$ par personne

brochettes de légumes grillés + halloumi | pesto de pistaches | riz basmati | naan

20 \$ par personne

pizza combo

servi avec une sélection de jus, boissons gazeuses et d'eau pétillante et un sac de croustilles.

Classique pepperoni et mozzarella

Canadienne : Pepperoni, champignon et poivron vert, mozzarella

Végé : légumes de saison et mozzarella

\$16 par personne

Offres barbecue | À l'extérieur – si la météo le permet

Minimum de 20 personnes

servi avec une sélection de jus, de boissons gazeuses et d'eau pétillante.

Menus barbecue

Hamburgers de bœuf

Servi avec salade de chou et salade de pommes de terre

25 \$ par personne

Hamburgers Beyond Meat

Servi avec salade de chou et salade de pommes de terre

26 \$ par personne

Hot-dogs de bœuf

Servi avec salade de chou et salade de pommes de terre

22 \$ par personne

Ajoutez à votre commande

Soupes

Soupe de courge musquée rôtie

Soupe tomate et basilic

Choix du chef

5 \$ par personne

Salades d'accompagnement

Salade de légumes rôtis et chou kale avec graines de citrouille et vinaigrette balsamique

Salade César classique avec bacon, croûtons et parmesan

Salade grecque avec tomates, concombres, olives, feta et vinaigrette au vin rouge

Salade de couscous au citron et aux fines herbes avec légumes croquants

Choix du chef

5\$ par personne

Autres accompagnements

Fruits frais coupés 4 \$ par personne

Petit sac de croustilles 3 \$ par personne

forfaits souper

servis avec une sélection de jus de fruits, de sodas et d'eau gazeuse

buffet chaud

minimum 20 personnes

poitrine de poulet | sauce à la crème aux tomates séchées et au basilic | mini pommes de terre rôties | haricots verts à l'ail | focaccia au romarin

26 \$ par personne

poitrine de bœuf braisée | chutney de tomates | légumes racines rôtis | purée de pommes de terre au beurre | petits pains

33 \$ par personne

filet de porc | sauce aux câpres et au citron | riz pilaf | brocoli | baguette fraîche

25 \$ par personne

ragoût marocain de pois chiches et d'aubergines | abricots + amandes | riz pilaf | naan

24 \$ par personne

gâteries sucrées

minimum 10

biscuits frais 3,50

mini tartelettes 2,00

mini cupcakes 2,00

mini-crème brûlée à la vanille 4,00

gâteau au fromage au citron et aux myrtilles 6,00

tarte au citron vert 6.00



Plateaux à grignoter

Minimum de 10 par commande

Plateau de fruits frais de saison coupés

4 \$ par personne

Crudités et trempette

4 \$ par personne

Plateau de fromages traditionnels avec raisins, crostini et craquelins

7 \$ par personne

Plateau de fromages artisanaux avec raisins, crostini et craquelins

9 \$ par personne

Charcuterie et antipasti avec baguette fraîche

9 \$ par personne

Plateau de saumon fumé avec câpres, fromage à la crème, échalotes marinées et craquelins de type brezel

10 \$ par personne

Brie cuit avec mûres, noix et sirop d'érable

40 \$ par 600 g

Mini douceurs sucrées | assortiment de carrés et tartelettes

4 \$ par personne



Plateaux de sandwiches cocktail

30 \$ par douzaine, minimum de 3 douzaines

Choix de jusqu'à 3 types de sandwiches différents, servis sur baguette fraîche.

Bœuf rôti | fromage suisse | mayonnaise au raifort | oignons croustillants | légumes verts

Dinde fumée | brie | confiture d'oignon rouge | épinards

Courge musquée rôtie à l'érable | fromage de chèvre | moutarde de Dijon à l'ancienne |
roquette

Jambon Forêt-Noire | cheddar vieilli | cornichons maison | sauce dijonnaise

Caponata d'aubergines | basilic | tartinade crémeuse de cajou



Canapés

30 \$ par douzaine – minimum de 3 douzaines par sélection

Poulet chipotle sur crostini avec crème à la coriandre

Brochettes de bocconcini, tomate et basilic

Œufs mimosa au curry avec échalote marinée

Saumon fumé avec fromage de chèvre à l'aneth sur craquelin de graines sans gluten

Arancini avec mozzarella et basilic

Poitrine de bœuf braisée sur crostini avec aïoli fumé à la tomate

Brochettes de feta et pastèque

Tartelette à l'oignon caramélisé et au brie

Mini tartelette aux champignons, parmesan et romarin



Offres de boissons

Boissons chaudes et sans alcool

Carafe de café (dix tasses) — 23 \$

10 thés assortis et eau chaude — 19 \$

Boissons gazeuses et jus assortis — 2,50 \$

Perrier — 3 \$

Jus pétillant | bouteille de 750 ml — 15 \$ par bouteille

Vin mousseux sans alcool | bouteille de 750 ml — 25 \$ par bouteille

Vins blancs (à la bouteille)

Belisario Verdicchio di Matelica, Marches, Italie — 48 \$

Bindi Sergardi Bindo Bianco, Toscane, Italie — 54 \$ (commande spéciale, minimum de 12 bouteilles)

Vins rouges (à la bouteille)

Celler del Roure Vermell, Valence, Espagne — 48 \$

Bindi Sergardi Achille Sangiovese, Toscane — 54 \$ (commande spéciale, minimum de 12 bouteilles)

Vins rosés (à la bouteille)

St John Beausoleil Rosé, Languedoc — 47 \$

Bières

Domestiques — 6,00 \$

Importées — 7,00 \$