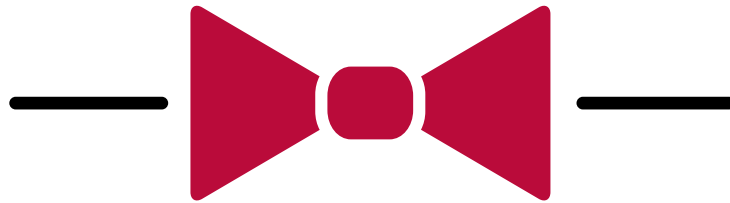


Depuis 1987



TRAITEUR - BUFFET
ST.ÉMILE

Table des matières

Menu boîtes à lunch	3
Les boîtes à lunch	4
Boîtes à lunch déjeuners	8
Menu à la carte	9
À la carte	10
Les plateaux	13
Breuvages	15
Menu traiteur	16
Buffets froids	17
Le saladier	19
Buffets chauds et froids	21
Les entrées	23
Repas chauds	24
Repas économiques	27
Déjeuners	29
Extras pour les déjeuners	31
Menu événementiel	33
Dégustation de fromages	34
Épluchette de blé d'Inde	35
Fiesta mexicaine	35
Cocktail dinatoire (15 pers et +)	36
Méchoui	37
Estival grill - BBQ	38
Estival grill - mexicain	38
Estival grill - la brochetterie	39
Estival grill - Sud-ouest	39
Moules et frites	40
Party homard	40
Party hot-dog	40
Repas cabane à sucre	41
Repas canadien	41
Repas pains à la viande	42
Party smoked-meat	42
Souper spaghetti (pour groupe de 50 personnes et plus)	43
Les cocktails	44
Après funérailles - Régulier	47
Après funérailles - Souvenir	47
Après funérailles - L'élégance	47

Menu boîtes à lunch

Les boîtes à lunch

Boîte à lunch 1 (ASF1) 9,75 \$

- 1 salade au choix
- 1 pain farci au poulet
- 4 pointes de sandwichs (2 œufs, 2 jambon)
- crudités et sauce trempette
- 1 tranche de viande froide
- pâtisserie

Boîte à lunch 2 (ASF2) 11,85 \$

- 2 salades au choix
- 1 pain farci au poulet
- 1 bouchée de pain pita
- 5 pointes de sandwichs (2 œufs, 2 jambon, 1 creton)
- cubes de fromage cheddar et raisins
- crudités et sauce trempette
- pâtisserie

Boîte à lunch 3 (ASF3) 12,90 \$

- 1 salade au choix
- 1 tranche de viande froide
- 1 pain farci au poulet
- 1 morceau d'œuf farci
- 1 bouchée de pain pita
- 6 pointes de sandwichs (2 œufs, 2 jambon, 1 creton, 1 fromage)
- cubes de fromages cheddar et raisins
- crudités et sauce trempette
- pâtisserie

Boîte à lunch 4 (ASF4) 11,25 \$

- 1 salade au choix,
- sous-marin 6 pouces garni
- radis, bâtonnets de carottes, bâtonnets de céleri, marinades
- cubes de fromage cheddar et raisins
- 2 biscuits
- jus de légumes

Boîte à lunch 5 (ASF5) 12,75 \$

- 1 salade au choix
- croissant garni au choix (dinde – jambon - thon ou rosbif)
- crudités et sauce trempette
- cubes de fromage cheddar et raisins
- jus de légumes
- pâtisserie

Boîte à lunch 6 (ASF6) 19,00 \$

- 2 salades au choix
- ½ croissant ou baguette farcie à la dinde ou jambon
- pâté de campagne
- mini bagel au saumon fumé
- 2 pointes de fromage fin
- 2 tranches de viandes froides
- fruits frais et croûtons de pain
- crudités et sauce trempette
- pâtisserie

Boîte à lunch 7 (ASF7) 14,00 \$

- pâté de campagne et terrine
- salade César
- 3 pointes de fromage fin
- fruits frais
- croûtons de pain
- pâtisserie

Boîte à lunch 8 (ASF8) 14,95 \$

- salade César et lanières de poitrine de poulet
- pâtisserie
- jus de légumes

Boîte à lunch 9 (ASF9) 15,35 \$

- salade César et saumon fumé
- pâtisserie
- jus de légumes

Boîte à lunch 10 (ASF10) 13,40 \$

- 1 choix de salade
- 1 choix de sandwich
(ciabatta - pain multigrain ou wrap au thon - goberge - jambon - dinde fumée ou poulet)
- cubes de fromage cheddar et raisins
- crudités et sauce trempette
- pâtisserie
- jus de légumes

Sac à lunch (ASF11) 12,70 \$

- 1 baguette française garnie (laitue, tomate, fromage)
- 1 choix de viande (rosbif -jambon ou dinde)
- crudités et sauce trempette
- cubes de fromage cheddar et raisins
- 1 pomme
- 2 biscuits
- breuvage

Boîte à lunch 12 (ASF12) 14,75 \$

- 1 salade au choix
- wrap césar au poulet ou au porc souvlaki
- crudités et sauce trempette
- cubes de fromage cheddar et raisins
- pâtisserie

Boîte à lunch végétarienne 1 (ASF13) 15,05 \$

- 1 salade au choix
- crudités et sauce trempette
- fruits frais coupés
- pain ciabatta aux fines herbes tartiné de purée d'avocat garni fromage suisse, poivron rouge, laitue, tomate, concombre et tranche d'œuf
- 2 biscuits à l'avoine
- Pâtisserie

Boîte à lunch végétarienne 2 (ASF14) 15,05 \$

- 1 salade au choix
- cornet de tortillas farci au tofu ou végé pâté et garni aux légumes marinés et gingembre
- crudités et sauce trempette
- cubes de fromage cheddar et raisins
- 2 biscuits à l'avoine
- Pâtisserie

Boîte à lunch 15 (ASF15) 15,45 \$

- 1 salade au choix
- sandwich pannini ou wrap à l'effiloché de bœuf
- crudités et sauce trempette
- cubes de fromage cheddar et raisins
- pâtisserie

Sac à lunch économique (ASF16) 9,85 \$

- 1 sous-marin 6 pouce ou sandwich garni
- 2 biscuits
- pomme
- bâtonnet de fromage
- breuvage

Boîte vietnamienne (ASF17) 15,95 \$

- salade thaï croustillante
- baguette vietnamienne (banh mi) au porc ou poulet
- (carottes râpées, poivron rouge, concombre, oignon rouge, laitue, mayonnaise à base de sauce hoisin et coriandre, soya, etc...)
- crudités et sauce trempette
- pâtisserie

Boîte orientale (ASF18) 19,85 \$

- salade de quinoa à l'asiatique ou salade chinoise
- 6 morceaux de sushis tel qu'indiqué ici-bas
- 2 Futomakis : tartare de saumon et won ton frit
- 2 Futomakis : crevettes tempura au cajun
- 2 Makis California : goberge de crabe et légumes
- 2 rouleaux de printemps (1 au poulet et 1 aux crevettes avec sauce aux arachides)
- pâtisserie
- possibilité de soupe (thaï) au curry rouge et poulet + 3,10 \$ portion

Poke Bowl poulet, vermicelle de riz (ASF19) 13,75 \$

Poke Bowl crevette (ASF20) 15,45 \$

Poke Bowl saumon et mangue (ASF21) 16,15 \$

Poke Bowl végétarien (ASF22) 14,15 \$

Poke Bowl crevette et saumon (ASF23) 16,30 \$

Boîtes à lunch déjeuners

Boîte à lunch déjeuner 1 (ASDEJ1) 9,95 \$

- 1 croissant par personne
- 1 tranche de pain aux bananes et/ou carottes et/ou ananas
- Confiture, salade de fruits frais, cubes de fromage cheddar et raisins, jus d'orange

Boîte à lunch déjeuner 2 (ASDEJ2) 11,35 \$

- 1 muffin par personne
- 1 chocolatine par personne
- 1 yogourt par personne
- Gruau froid
- 1 œuf à la coque par personne
- Beurre, cubes de fromage cheddar et raisins, jus d'orange

Boîte à lunch déjeuner 3 (ASDEJ3) 11,20 \$

- 1 bagel par personne
- Mini danoise
- 1 muffin par personne
- Creton, confiture, fruits frais coupés, beurre, jus d'orange

Boîte à lunch déjeuner 4 (ASDEJ4) 11,75 \$

- Œufs brouillés ou omelette,
- 2 tranches de bacon
- 1 saucisse par personne
- 2 mini-croissants par personne
- Pommes de terre rissolées
- Beurre, confiture, jus d'orange

Boîte à lunch déjeuner 5 (ASDEJ5) 11,85 \$

- 1 œuf muffin (jambon et fromage) ou wrap déjeuner (œuf, bacon, saucisse et fromage)
- Cubes de fromage cheddar et raisins
- Pommes de terre rissolées, salade de fruits, jus d'orange

Boîte à lunch déjeuner 6 (ASDEJ6) 12,95 \$

- Tranche de pain doré
- 2 tranches de bacon
- Œufs brouillés
- Croissant (1)
- Fruits frais, jus d'orange, beurre, confiture

Menu à la carte

À la carte

Grand pain farci (chez whiz) (GPF)	50,20 \$
Grand pain farci royal (fromage Philadelphia) (GPFR)	55,75 \$
Mini-bagel au saumon fumé (LPF3A)	26,45 \$/dz
Mini-croissant (LPF3)	16,35 \$/dz
· jambon, œuf ou poulet	
Mini-croissant garni au jambon à l'ancienne et fromage Brie (LPF4)	21,60 \$/dz
Bouchée de pain pita (style libanais) (LPF6)	14,90 \$/dz
Mini-pitas farcis aux œufs ou jambon (LPF5)	16,75 \$/dz
Mini-pitas farcis au poulet (LPF5B)	17,95 \$/dz
Mini-pitas farcis au goberge et crevettes (LPF5A)	24,25 \$/dz
Œuf farci (LPF1)	9,65 \$/dz
Œuf mimosa (OM)	14,65 \$/dz
· crevettes, épinards, goberge	
Mini-quiche lorraine (LPF7)	14,75 \$/dz
Pain farci au poulet (LPF2)	18,30 \$/dz
Pain farci aux œufs (LPF2A)	16,30 \$/dz
Pain farci au jambon (LPF2B)	17,10 \$/dz
Mini-bagel pizza (MB2)	17,20 \$/dz

Mini-bagel croque-monsieur (MB3)	16,10 \$/dz
Saucisse bacon (SAUC BAC)	11,35 \$/dz
Pâtisserie régulière (PAT4)	17,75 \$/dz
Makis garnis et sushi (MG)	24,35 \$/dz
Petite trempette de fruits et chocolat (PL7FP)	32,60 \$
Grande trempette de fruits et chocolat (PL7FG)	51,35 \$
Plat sauce trempette 250 ml (ST)	7,80 \$
Pâté 2 pouces (ALC1)	1,75 \$
· poulet, viande ou saumon	
Pâté 4 pouces (ALC2)	4,25 \$
· poulet, viande ou saumon	
Pâté 6 pouces (ALC3)	5,75 \$
· poulet, viande ou saumon	
Pâté 9 pouces - Poulet ou saumon (ALC4)	9,95 \$
Pâté 9 pouces - Viande (ALC4)	10,65 \$
Tourtière 4 viandes (porc, bœuf, veau et poulet) (TOUR1-458)	38,10 \$
· 4 à 6 portions	
Tourtière 4 viandes (porc, bœuf, veau et poulet) (TOUR2-456)	48,10 \$
· 7 à 10 portions	
Tourtière 4 viandes (porc, bœuf, veau et poulet) (TOUR3-1170)	110,35 \$
· 20 à 25 portions	
Pâté au poulet 4 à 6 portions (PATP458)	25,45 \$
Pâté au poulet 7 à 10 portions (PATP456)	35,95 \$

Pâté au poulet 20 à 25 portions (PATP1170).....	89,65 \$
Lasagne italienne 6 à 8 portions (ACL14)	32,00 \$
Lasagne italienne 20 à 25 portions (ACL15)	95,00 \$

Les plateaux

Plateau de crevettes 72 morceaux (PL1) 73,10 \$

Plateau de fromages cheddar (PL2) 2,10 \$/pers

- cheddar médium blanc, cheddar marbré doux avec pommes, raisins, kiwis

Plateau dégustation (20 pers) (PL3) 71,10 \$

- Variétés : Oka, Brie St-Raymond, Sauvagine, Cantonnier (250 g de chaque variété)
- 3 pains baguettes, pommes, raisins, kiwis 1,5 kg

Plateau de terrine et pâté (20 pers) (PL4) 59,10 \$

- pâté de foie régulier 500 g
- pâté de campagne 500 g
- terrine de canard à l'orange et confit d'oignon 500 g
- pains baguette (4)
- fruits

Plateau de bouchées chaudes (80 morceaux) (PL5) 60,85 \$

- crevettes panées,
- saucisses bacon,
- mini Egg Rolls,
- ailes de poulet,
- mini rouleaux de printemps

Plateau de mini vol-au-vent (PL6) 37,15 \$

- 3 douzaines: poulet, viande, fruits de mer

Petit format de crudités servi avec sauce trempette (PL7P) 28,60 \$

- 15 à 18 personnes

Grand format de crudités servi avec sauce trempette (PL7G) 40,10 \$

- 25 à 35 personnes

Plat de nachos (salsa, guacamole et sauce fromage) 10 personnes (PL8) 27,10 \$

Plateau de sandwichs assortis (PL9) 26,40 \$

- (œufs, jambon, poulet, creton et fromage)
- 48 pointes de sandwichs

Plateau de fruits frais coupés (PL10).....2,75 \$/pers

Plateau de 12 morceaux de wrap (PL11)..... 39,30 \$

- Wrap au rôti et confiture d'oignons
- Wrap au jambon forêt noir et fromage brie
- Wrap à la dinde, bacon et dijonnaise
- Wrap végétarien
- Wrap rosbif, sauce chipotlée
- Wrap césar au poulet
- Jusqu'à 6 choix par plateau

Plateau buffet sandwichs assortis (6 à 8 personnes) (PL12)..... 51,70 \$

- Sandwichs œufs, jambon, creton (16 pointes)
- Mini pitas à la salade de poulet et canneberges (7)
- Mini croissants au jambon forêt noir et fromage brie (8)
- Mini wraps césar au poulet (6)

Plateau de viandes froides (VF1) 12,85 \$

- jambon cuit, Bologne, pain de poulet
- 15 morceaux pour 5 à 8 personnes

Plateau de viandes froides (VF2) 16,85 \$

- jambon cuit, Bologne, pain de poulet
- 25 morceaux pour 9 à 12 personnes

Plateau de viandes froides (VF3) 24,75 \$

- jambon cuit, Bologne, pain de poulet
- 35 morceaux pour 13 à 18 personnes

Plateau de viandes froides (VF4) 34,80 \$

- jambon cuit, Bologne, pain de poulet
- 50 morceaux pour 19 à 25 personnes

Plateau de viandes froides (PVF1) 15,50 \$

- jambon à l'ancienne, poitrine de dinde fumée, rosbif maison
- 15 morceaux pour 5 à 8 personnes

Plateau de viandes froides (PVF2) 28,95 \$

- jambon à l'ancienne, poitrine de dinde fumée et rosbif maison
- 25 morceaux pour 9 à 12 personnes

Plateau de viandes froides (PVF3) 38,70 \$

- jambon à l'ancienne, poitrine de dinde fumée et rosbif maison
- 35 morceaux pour 13 à 18 personnes

Plateau de viandes froides (PVF4) 50,85 \$

- jambon à l'ancienne, poitrine de dinde fumée et rosbif
- 50 morceaux pour 19 à 25 personnes

Breuvages

Bouteille d'eau 250 ml (BRE01) 1,65 \$

Canette de liqueur (BRE02) 1,85 \$

Bouteille de jus fruits (BRE03)..... 1,85 \$

Bouteille de jus de légumes (BRE04) 1,85 \$

Bouteille de jus de tomate (BRE05) 1,85 \$

Café (BRE06) 1,60 \$

Cannette d'eau pétillante Perrier (BRE11) 3,15 \$

Bouillon de poulet (BRE08) 1,45 \$

Chocolat chaud (BRE09) 1,65 \$

Menu traiteur

Buffets froids

Buffet froid 1 (OS1) 4,95 \$

- café
- jus
- 2 biscuits assortis par personne **et/ou** 1 pâtisserie régulière par personne

Buffet froid 2 (OS2) 8,45 \$

- 6 pointes de sandwichs assortis par personne
- crudités et sauce trempette
- cubes de fromage cheddar et raisins
- pâtisserie

Buffet froid 3 (OS3) 10,45 \$

- 2 salades au choix
- 3 tranches de viande froide (dinde, jambon à l'ancienne et rosbif maison) par personne
- crudités et sauce trempette
- 5 pointes de sandwichs assortis par personne
- pâtisserie

Buffet froid 4 (OS4) 8,05 \$

- 2 salades au choix
- 5 pointes de sandwichs assortis par personne
- 3 tranches de viande froide (dinde, jambon à l'ancienne et rosbif maison) par personne
- cubes de fromage cheddar et raisins

Buffet froid 5 (OS5) 10,15 \$

- 2 salades au choix
- 1 pain farci au poulet par personne
- 5 pointes de sandwichs assortis par personne
- crudités et sauce trempette
- 1 pâtisserie par personne

Buffet froid 6 (OS6) 13,50 \$

- 2 salades au choix
- 6 pointes de sandwichs assortis par personne
- 2 tranches de viande froide (dinde, jambon à l'ancienne et rosbif maison) par personne
- cubes de fromage cheddar et raisins
- crudités et sauce trempette
- 1 pâtisserie par personne

Buffet froid 7 (OS7) 19,40 \$

- 2 salades au choix
- 5 pointes de sandwiches assortis par personne
- plateau de terrine et pâté
- 2 tranches de viande froide (dinde, jambon à l'ancienne et rosbif maison) par personne
- plateau de fromages fins (4 variétés)
- pain baguette
- 1 pâtisserie par personne

Buffet froid 8 (OS8) 18,95 \$

- 3 salades au choix
- 5 pointes de sandwiches assortis par personne
- 1 mini-croissant (jambon forêt-noire et fromage brie) par personne
- cubes de fromage cheddar et raisins
- crudités et sauce trempette
- plateau de fruits frais
- 1 pâtisserie par personne

Buffet froid 9 (OS9) 20,10 \$

- 3 salades au choix
- 6 pointes de sandwiches assortis
- 1 mini-pita au goberge par personne
- ½ bagel au saumon fumé par personne
- crudités et sauce trempette
- plateau de terrine et pâté
- pain baguette
- 2 sortes de fromage fin
- 1 pâtisserie par personne

Le passe-partout (PP1) 16,15 \$

- 3 salades au choix
- 1 pain farci au poulet par personne
- 6 pointes de sandwiches par personne
- 2 tranches de viande froide (dinde, jambon à l'ancienne et rosbif) par personne
- crudités et sauce trempette
- cubes de fromage cheddar et raisins
- 1 pâtisserie par personne

Le saladier

Carottes et raisins (SAL01).....	12,65 \$/kg
Chinoise (SAL02).....	12,65 \$/kg
Chou vinaigré (SAL03).....	12,65 \$/kg
Chou crémeux (SAL04)	12,65 \$/kg
Fusilli trio couleur (SAL05).....	12,65 \$/kg
Fusilli crevettes et goberge (SAL06) *	15,50 \$/kg
Légumineuses (SAL07)	12,65 \$/kg
Macaroni (SAL08).....	12,65 \$/kg
Pommes de terre (SAL09).....	12,65 \$/kg
Riz et légumes (SAL11)	12,65 \$/kg
Taboulé (SAL13)	12,65 \$/kg
Salade orzo brocoli et canneberges (SAL14) *	13,05 \$/kg
Salade d'antipasto (SAL15) *	20,60 \$/kg
César (SAL16) *	2,45 \$ par portion
Jardinière (SAL17) *	2,45 \$ par portion
Pois chiches et légumes (SAL18).....	12,65 \$/kg
Célieri-rave (SAL19)	12,65 \$/kg

Salade Grecque (SAL20) *	18,10 \$/kg
Quinoa aux arachides (SAL21)	12,65 \$/kg
Quinoa canneberge et raisin (SAL22)	12,65 \$/kg
Thaïlandaise (SAL23)	12,65 \$/kg

* Salades non incluses dans les buffets froids.

Buffets chauds et froids

Buffet chaud et froid 1 (BCF1) 20,50 \$

- 3 salades au choix
- 2 tranches de viande froide (dinde, jambon à l'ancienne et rosbif maison) par personne
- plat chaud : pâté au poulet ou lasagne maison (non remplaçable)
- 4 pointes de sandwiches par personne
- Crudités et sauce trempette
- 1 pain farci au poulet
- 1 pâtisserie par personne

Buffet chaud et froid 2 (BCF2) 24,95 \$

- 3 salades au choix
- 2 tranches de viande froide (dinde, jambon à l'ancienne et rosbif maison) par personne
- Plats chauds
- émincé de poulet au curry
- tortellini sauce Parma rosa
- riz
- crudités et sauce trempette
- cubes de fromage cheddar et fruits
- pains et beurre
- 1 pâtisserie par personne

Buffet chaud et froid 3 (BCF3) 25,60 \$

- 2 salades au choix
- 2 tranches de viande froide par personnes
- plateau de terrines et pâtés (3 variétés)
- plats chauds :
- bœuf bourguignon
- riz pilaf
- légumes d'accompagnement
- crudités et sauce trempette
- cubes de fromage cheddar et raisins
- pains et beurre
- 1 pâtisserie par personne

Buffet chaud et froid 4 (BCF4) 32,10 \$

- 3 salades au choix
- 2 tranches de viande froide (dinde, jambon à l'ancienne et rosbif maison) par personne
- plats chauds :
- émincé de porc sauce forestière
- longe de saumon sauce crevettes et aneth
- riz
- légumes d'accompagnement
- 1 mini croissant au poulet
- crudités et sauce trempette
- plateau de fromages fins 3 variétés
- pains et beurre
- 1 pâtisserie par personne

Le deluxe 22,80 \$

- 2 salades au choix
- 1 pain farci au poulet par personne
- 6 pointes de sandwichs par personne
- 2 morceaux d'œuf farci par personne
- crudités et sauce trempette
- 3 tranches de viande froide (dinde, jambon et rosbif maison) par personne
- 1 mini pâté au poulet ou à la viande par personne
- plateau de bouchées chaudes
(2 saucisses bacon, 2 rouleaux impériaux, 2 ailes de poulet) par personne
- cubes de fromage cheddar et raisins
- 1 pâtisserie par personne

Liste de plats chauds pouvant accompagner le buffet

- Lasagne italienne
- Nouilles chinoise au porc
- Fusilli sauce tomate et/ou à la viande
- Ravioli sauce tomate
- Rotini aux fruits de mer
- Pâté au poulet
- Pâté à la viande
- Tourtière du Lac St-Jean
- Mini brochette de poulet
- Sauté de veau marengo
- Rosbif au jus
- Longe de porc aux abricots
- Rôti de porc à l'orange
- Gratin aux fruits de mer
- Bœuf bourguignon
- Émincé de porc sauce forestière
- -Longe de saumon sauce crevettes et aneth

Les entrées

Cocktail de crevettes (6) (ENT01)	13,95 \$
2 morceaux de fondue parmesan par personne (ENT02)	6,35 \$
1 morceau de fondue parmesan par personne (ENT02A)	5,15 \$
Feuilletés aux fruits de mer (ENT03)	6,60 \$
Antipasto (ENT04)	7,65 \$
Pâté de campagne et confit d'oignons (ENT05)	6,10 \$
Terrine de bison et canneberges et confits d'oignons (ENT06)	7,15 \$
Feuilleté d'escargots (ENT07)	6,50 \$
Saumon fumé et sa garniture (90 g) (ENT08)	14,85 \$
Trio dégustation (ENT09)	14,10 \$
<ul style="list-style-type: none">• artichaut en vinaigrette• mousse de poulet• tomate farcie	
Feuilleté jambon et champignons (ENT10)	6,85 \$
Trilogie (ENT11)	17,75 \$
<ul style="list-style-type: none">• ravioli de cerf sauce aux champignons• tartare de saumon aux agrumes• pâté foie de volaille au porto	
Trio de Tartare (ENT12)	22,75 \$
<ul style="list-style-type: none">• tartare de bœuf• tartare de saumon classique• tartare de canard et son quinoa	

Repas chauds

Suprême de volaille sauce chasseur ou à l'orange et basilic ou forestière (RC01)	26,25 \$
Dinde farcie (RC02)	26,25 \$
Longe de porc farci aux abricots (RC03)	26,25 \$
Brochette de poulet (6oz) (RC04)	27,25 \$
Suprême de volaille Argenteuil asperge et proscuitto (RC05)	27,95 \$
Paupiette de volaille jardinière (RC06)	26,85 \$
Coq au porc (RC07)	27,30 \$
Coq au vin (RC08)	28,20 \$
Rosbif au jus (RC09)	27,95 \$
Bœuf bourguignon (RC10)	26,95 \$
Fondue chinoise (RC11)	28,60 \$
· Extra poulet et bœuf.....	2,75 \$
Fondue orientale poulet, bœuf et crevettes (RC12)	34,65 \$
Cuisseau de veau braisé (RC13)	29,35 \$
Médailon de veau sauce aux champignons ou sauce à la moutarde de Meaux (RC16)	30,10 \$
Filet de porc sauce aux champignons ou sauce à la moutarde de meaux (RC17)	26,80 \$

Sauté de veau Marengo (RC18)	27,95 \$
Côte de bœuf au jus (RC20)	40,60 \$
Médailon de porc farci au fromage Do-Ré-Mi et canneberges (RC21) ...	28,30 \$
Médailon de porc sauce aux fruits des champs (RC22)	27,95 \$
Sauté de porc à la dijonnaise (RC23)	24,95 \$

Soupe ou crème au choix

- Crème de carottes et orange
- Soupe aux légumes maison
- Crème d'asperge
- Crème de poireaux
- Velouté de légumes
- Crème de navet au sirop d'érable
- Potage crécy
- Consommé de bœuf
- Potage aux 3 pommes
- Velouté de panais et poivron rouge

Accompagnements

- Pommes de terre au four
- Pommes de terre purée
- Pommes de terre parisienne
- Riz pilaf
- Macédoine fraîche (carottes, navets, céleri)
- Carottes au beurre
- Macédoine du marché (choux fleurs, brocolis, carottes, fèves vertes)
- Bâtonnets de navets et carottes
- Pâtes

Dessert

- Duo de dessert (mousse framboise, opéra)
- Carré aux dattes
- Gâteau aux noisettes avec coulis de fraises
- Gâteau aux carottes
- Gâteau forêt noire
- Profiterole au chocolat ou caramel
- Duo mousses au chocolat
- Millefeuilles
- Gâteau Opéra
- Gâteau Truff
- Gâteaux spéciaux

Frais supplémentaires pour le personnel

- Groupe de 50 et moins : 115,00 \$
- Groupe de 51 à 99 : 170,00 \$
- Groupe de 100 à 150 : 200,00 \$
- Groupe de 151 à 200 : 250,00 \$
- Groupe de 200 à 300 : 395,00 \$

Notes

- Tous ces menus sont accompagnés de biscuits soda, pains, beurre, salade de choux, café et thé.
- Aussi inclus vaisselle de porcelaine, ustensiles de stainless, nappes de plastique.
- Nappes de tissu disponibles au coût de 5,50 \$ chacune.
- Crudités et sauce trempette sur les tables, extra de 1,50 \$ par personne.

Repas économiques

Vol-au-vent au poulet	15,95 \$
Pâté au poulet	15,95 \$
Lasagne italienne ou végétarienne	16,95 \$
Bœuf aux légumes	16,95 \$
Assiette chinoise (egg-roll, nouilles au porc et riz aux légumes)	15,75 \$
Jambon à l'ananas	15,20 \$
Pain de viande aux légumes	15,95 \$
Pain de veau aux champignons	16,95 \$
Cigares au chou	15,95 \$
Spaghetti italien	15,95 \$
Pâté au saumon sauce aux œufs	15,95 \$
Hot-hamburger	15,95 \$
Brochette de bœuf	16,95 \$
Saucisses européennes et choucroute	16,50 \$
Émincé de porc forestier	16,95 \$
Cuisse de poulet B.B.Q.	15,50 \$
Brochettes de souvlaki de porc	15,95 \$

Hot-chicken	15,25 \$
Rôti de porc maison	16,10 \$
Côtelette de porc à l'oriental	16,45 \$

Notes

- Tous ces menus sont accompagnés de soupe, salade de chou, dessert et café.
- Servi dans la vaisselle jetable
- Service non inclus
- Possibilité de service cafétéria au coût de :
 - Groupe de 10 à 50 personnes : 95,00\$
 - Groupe de 51 à 100 personnes : 125,00\$
 - Groupe de 101 à 150 personnes : 195,00\$

Déjeuners

Déjeuner continental (DEJ1)11,90 \$/pers

- 1 chocolatine par personne
- 1 muffin 50g par personne
- 1 danoise par personne
- plateau de fruit frais
- plateau de cube de fromage
- confiture et beurre
- jus d'orange
- café

Petit déjeuner (DEJ2)13,95 \$/pers

- œufs brouillés
- 3 tranches de bacon par personne
- 2 saucisses par personne
- fèves au lard
- 1 muffin par personne
- 1 mini pâté à la viande par personne
- creton et fromage
- pommes de terre rissolées
- rôties
- jus d'orange
- café

Brunch (DEJ3)25,95 \$/pers

- œufs brouillés
- 3 tranches de bacon par personne
- 2 saucisses par personne
- 1 tranche jambon par personne
- creton et fromage
- pommes de terre rissolées
- fèves au lard
- 1 mini pâté à la viande par personne
- 1 mini muffin par personne
- 1 mini croissant par personne
- plateau de fruits frais
- 2 salades au choix
- plat chaud (1 au choix)
- pain baguette
- 1 pâtisserie par personne
- jus d'orange
- café

Plateau collation déjeuner 1 (10-12 personnes) 38,20 \$

- 5 muffins assortis
- 6 mini croissants garnis
- 7 mini danoises assorties
- Raisins rouge
- 2 contenants de 980 ml de jus fruits oasis

Plateau collation déjeuner 2 (15-18 personnes) 54,10 \$

- 4 tranches de pain aux bananes
- 6 mini croissants garnis
- 6 chocolatines
- 6 muffins assortis
- Raisins rouge
- 3 contenants de 980 ml de jus fruits oasis

Extras pour les déjeuners

Bacon (2 tranches) (DEJX1)	3,10 \$ portion
Café (DEJX3)	1,60 \$ portion
Crêpe (2) et sirop d'érable (DEJX4)	3,95 \$ portion
Creton (portion de 2 oz) (DEJX5A)	1,75 \$ portion
Creton vrac (DEJX5B)	1,50 \$ portion
Croissant régulier au beurre (DEJX7)	2,95 \$ unité
Mini croissant (DEJX9)	1,45 \$ unité
Danoise pomme ou fraise (DEJX10)	3,25 \$ unité
Danoise mini (DEJX11)	1,95 \$ unité
Fèves au lard maison 4 oz (DEJX12)	1,85 \$ portion
Fromage cheddar et raisins (DEJX14)	2,10 \$ portion
Fromage cottage (DEJX15)	1,55 \$ portion
Plateau de fruits frais coupés (DEJX17)	2,75 \$ portion
Salade de fruits frais 6 oz (DEJX19)	3,10 \$ portion
Jambon chaud (DEJX20)	2,65 \$ portion
Jus d'orange individuel (bouteille) (DEJX21)	1,85 \$ bouteille
Jus d'orange vrac (980 ml) (DEJX22)	3,50 \$ unité
Jus de pomme individuel (bouteille) (DEJX23)	1,85 \$ bouteille
Jus de pomme vrac (980 ml) (DEJX24)	3,50 \$ unité
Strudels assortis (DEJX25)	3,10 \$ portion

Muffin 100g (DEJX26)	2,80 \$ portion
Muffin 50g (DEJX27)	2,10 \$ portion
Muffin 25g (DEJX28)	1,50 \$ portion
Tranche de pain aux bananes (DEJX29)	2,95 \$ unité
Tranche de pain aux ananas et carottes (DEJX30)	2,95 \$ unité
Pâté à la viande mini (DEJX31)	1,75 \$ unité
Œufs brouillés (2) (DEJX34)	2,50 \$ portion
Pommes de terre rissolées (DEJX35)	1,95 \$ portion
Quiche au jambon fromage (pointe) (DEJX36)	2,95 \$ unité
· Minimum 6 personnes	
Saucisses porc et bœuf (2) (DEJX37)	2,10 \$ portion
Yogourt (DEJX38)	1,55 \$ unité
Beigne (DEJX39)	1,95 \$ unité
Viennoiserie (DEJX40)	2,50 \$ unité

Menu événementiel

Dégustation de fromages

1er service

- Chèvre Caprini
- Brie double-crème de Portneuf
- La Sauvagine et St-Paulin
- Pâté de foie régulier et confit d'oignons

2e service

- Douanier
- Sir Laurier d'Arthabaska
- Mont St-Benoit
- Terrine de campagne aux poivrons rouge grillés

3e service

- Mamirolle
- Bleu d'Auvergne
- Terrine de canard à l'orange
- Tous les services sont accompagnés de pains assortis et fruits

Dessert, café, thé, tisane et eau

Prix..... 32,90 \$ plus frais

Épluchette de blé d'Inde

- 3 épis de blé d'Inde par personne
- 4 pointes sandwichs par personne
- Crudités et sauce trempette
- Dessert
- Breuvage

Prix11,95 \$ par personne

- Possibilité d'ajouter hot-dog (1,65 \$) à l'unité et/ou Hamburger (2,40 \$) à l'unité
- Possibilité d'épis de blé d'Inde seulement
- Prix selon le nombre de personnes

Fiesta mexicaine

Entrée

- Table à nachos et ses garnitures

Plat principal

- Salade de pâtes
- Salade mexicaine
- 2 Fajitas au poulet par personne
- 1 taco par personne et ses garnitures

Dessert et breuvage

Prix19,95 \$ par personne

Cocktail dinatoire (15 pers et +)

Canapés froids (5 canapés froids)

- Verrine de saumon, kiwi et mangue
- Cuillère de tartare de saumon au sésame
- Verrine de tataki de bœuf à la japonaise
- Verrine de canard à l'orange et couscous
- Cuillère crevette à la salsa d'agrumes
- Verrine de tartare de saumon aux fraises et mayonnaise épicée
- Caviar d'aubergine tomate et parmesan
- Verrine de tartare de bœuf
- Croustillant de rilette de porc et confit d'oignon
- Mousse de fromage de chèvre asperge croquante et prosciutto
- Iris de pâté de foie à la gelée de porto
- Verrine d'avocat mangue, céviché de pétoncles et coriandre
- Rilette de canard et confiture de carottes

Canapés chauds (4 canapés chauds)

- Verrine mexicaine effiloché de poulet, guacamole
- Effiloché de bœuf braisé au vin rouge et orzo
- Cuisse et poitrine de caille confite et salade de taboulé
- Crevette tigrée thai à la noix de coco, sauce au curry
- Émincé de bœuf sauce aux arachides et gingembre
- Brochette de satay de poulet
- Baluchon de canard à l'orange
- Baluchon de fromage brie, canneberge et amande
- Verrine général tao

Dessert

- Bouchées de dessert (2 bouchées par personne)

Prix **31,95 \$ par personne**

Plateau de charcuteries **3,45 \$ par personne**

- Terrine de lapin et pistaches, mousse de foie de volaille, salami assorti, rôti de bœuf maison
- Prosciutto et confit d'oignons maison

En supplément

- Location de verre à vin à 0,55 \$
- Frais de personnel de service : 24,50 \$ heure par employé minimum de 4 heures

Méchoui

Entrée

- Pâté de campagne

Plat principal

- Agneau, porc, bœuf ou dinde
- Sauce d'accompagnement
- Pommes de terre au four
- Salade verte
- Salade de pâtes
- Légumes du marché
- Pains et beurre
- Dessert
- Café et thé

Prix 2 viandes **31,80 \$**

Prix 3 viandes **35,10 \$**

Notes

- Le service se fait sous forme de buffet.
- Le tout servi dans la vaisselle jetable sauf assiettes 9 pouces en porcelaine et ustensiles steinless
- Cuisson sur feu de charbon de bois.

Estival grill - BBQ

- Morceau de poulet
- Mignons de porc
- Saucisses tomates et basilic
- Filet mignon 4 oz mariné
- Papillote de légumes
- Salade de pâtes
- Salade verte
- Crudités et sauce trempette
- Dessert
- Café

Prix **36,85 \$ par personne**

Estival grill - mexicain

- 2 brochettes (1 poulet, 1 bœuf)
- Marinées style « fajitas »
- Nachos
- Sauce au fromage, salsa, guacamole
- Salade mexicaine
- Riz mexicain
- Crudités et sauce trempette
- Dessert

Prix **27,95 \$ par personne**

Estival grill - la brochette

- 1 brochette de porc souvlaki par personne
- 1 brochette de poulet par personne
- 1 brochette de bœuf par personne
- Sauce d'accompagnement
- Salade verte
- Salade de pâtes
- Pommes de terre au four ou Riz pilaf
- Dessert

Prix..... 31,80 \$ par personne

Estival grill - Sud-ouest

- Burger à l'effiloché de porc
- Fromage Monterey Jack
- Sauce B.B.Q. au whisky
- 3 Ailes de poulet par personne
- Croustilles
- Assortiment de salades (2)
- Dessert

Prix..... 21,50 \$ par personne

Moules et frites

Entrée

- Feuilleté aux champignons et escargots

Plat principal

- Moules marinières
- Moules poulettes
- Moules aux tomates
- Frites allumettes
- Dessert
- Breuvage

Prix **34,10 \$ par personne**

Party homard

Entrée

- Bisque de homard ou Pâté de campagne

Plat principal

- 2 homards de 1 1/4 à 1 1/2 livre (selon le prix du marché)
- Salade verte et César
- Riz pilaf
- Beurre à l'ail et au citron
- Dessert
- Breuvage

Prix **75,00 \$ par personne**

Party hot-dog

- 3 hot dog grillés
- Croustilles
- 2 salades au choix
- Crudités et sauce trempette
- Dessert et breuvage

Prix **11,95 \$ par personne**

- Possibilité d'ajouter hamburger (2,40 \$) l'unité

Repas cabane à sucre

Entrée

- Soupe aux pois

Plat principal

- Fèves au lard
- Jambon froid
- Grillades de lard salé
- Pommes de terre bouillies
- Œufs brouillés
- Pâté à la viande
- Marinades

Dessert

- Pouding chômeur
- Breuvage

Prix..... 25,30 \$ par personne

- Disponible tire sur la neige en extra pour un supplément de 3,35\$ par personne

Repas canadien

Entrée

- Soupe à l'orge

Plat principal

- Ragoût de boulettes
- Jambon froid
- Tourtière du lac
- Fèves au lard
- Pommes de terre bouillies
- Ketchup vert
- Betteraves

Dessert

- Tarte au sucre ou pouding chômeur
- Breuvage

Prix.....28,10 \$ par personne

Repas pains à la viande

- 3 pains à la viande par personne
- Croustilles
- 2 salades au choix
- Crudités et sauce trempette
- Dessert et breuvage

Prix **14,75 \$ par personne**

Party smoked-meat

- Smoked meat, 8 onces par personne
- Croustilles
- Salade de choux vinaigrés
- Salade de macaroni
- Crudités et sauce trempette
- Dessert et breuvage

Prix **23,10 \$ par personne**

- Frais pour déplacement de personnel

Souper spaghetti

(pour groupe de 50 personnes et plus)

Entrée

- Fondue parmesan

Plat principal

- Spaghetti italien
- Salade César
- Dessert
- Breuvage

Prix **14,95 \$ par personne**

- Frais de déplacement de personnel

Les cocktails

Cocktail 1 (COC1) 10,55 \$

- 4 canapés froids par personne
- Crudités sauce trempette
- 1 brochette de charcuterie par personne
- cubes de fromage cheddar et raisins

Cocktail 2 (COC2) 11,95 \$

- 3 canapés froids par personne
- crudités et trempette
- 1 brochette de charcuterie par personne
- 6 pointes de sandwiches par personne
- cubes de fromage cheddar et raisins

Cocktail 3 (COC3) 13,95 \$

- 3 canapés froids par personne
- Crudités sauce trempette
- 1 brochette de charcuterie par personne
- 1 mini croissant au jambon et fromage brie
- 1 mini pita au goberge
- 1 œuf farci par personne
- cubes de fromage cheddar et raisins

Cocktail 4 (COC4) 12,40 \$

- 2 canapés froids par personne
- 3 sushis assortis par personne
- 2 pointes de sandwiches par personne
- crudités sauce trempette
- cubes de fromage cheddar et raisins

Cocktail 5 (COC5) 13,60 \$

- 2 canapés froids par personne
- 3 canapés chauds par personne
- 4 pointes de sandwiches par personne
- 1 mini-brochette de fruits et fromage par personne
- 1 pâtisserie par personne

Cocktail 6 (COC6) 16,85 \$

- 3 canapés froids par personne
- 4 canapés chauds par personne
- 1 profiterole au poulet par personne
- Crudités sauce trempette
- 1 brochette de charcuterie par personne
- cubes de fromage cheddar et raisins

Cocktail 7 (COC7) 24,95 \$

- 5 canapés froids par personne
- 5 canapés chauds par personne
- 1 mini pita au poulet par personne
- Crudités sauce trempette
- 1 brochette de charcuterie par personne
- cubes de fromage assortis et raisins
- 1 mini-bagels au saumon fumé par personne
- 1 pâtisserie par personne

Cocktail 8 (COC8) 29,00 \$

- 3 canapés froids par personne
- 5 canapés chauds par personne
- 4 pointes de sandwiches par personne
- 3 crevettes cocktail par personne
- 1 mini croissant au jambon et fromage suisse par personne
- 1 profiterole au poulet par personne
- cubes de fromage cheddar et raisins
- 1 pâtisserie

Verrerie à la douzaine 6,60 \$

Nappe blanche 5,50 \$ unité

Liste de canapés froids17,75 \$/dz

- Crevettes à la salsa d'agrumes / + 4.30\$ la douzaine
- Saumon fumé
- Tartare de saumon / + 4.30\$ la douzaine
- Mousseline de crevettes
- Huîtres fumées et fromage à la crème
- Pâté de foie
- Cœurs de palmier
- Salami italien
- Crevettes thaï
- Rouleaux de printemps / + 4.30\$ la douzaine
- Tapenade d'olives
- Fromage de chèvre et noix
- Prosciutto et melon
- Niçoise
- Hosomaki aux légumes
- Canapés aux légumes
- Tapenade d'olives et tomates séchées

Liste de canapés chauds 17,75 \$ /dz

- Satay de poulet
- Rouleaux impériaux
- Brochettes de poulet tériyaki
- Bruschetta aux crevettes
- Mini-quiche lorraine
- Mini croque-monsieur
- Feuilletés aux fruits de mer
- Escargots à la provençale

Après funérailles - Régulier

- Salade de chou crémeuse
- Pains farcis assortis (2)
- Sandwich 4 pointes
- Plateau de cubes de fromage et raisins
- Café, thé, jus
- Salade de macaroni ou pomme terre
- Roulés à la charcuterie
- Crudités et sauce trempette
- Pâtisseries
- Vaisselle de porcelaine

Prix (minimum de 25 personnes) 16,30 \$

Après funérailles - Souvenir

- 2 salades au choix
- Plateau fromage cheddar, suisse et St-Paulin
- Mini croissant au jambon forêt noir et fromage Brie
- Sandwichs 3 pointes
- Pâtisserie
- Vaisselle porcelaine
- Bouquet de crudités et sauce trempette
- Grappe de raisins et fruits
- Tortillas au poulet César
- Œufs farcis aux crevettes
- Café, thé et jus assortis

Prix (minimum de 25 personnes) 20,95 \$

Après funérailles - L'élégance

- 2 salades au choix
- Plateau de terrines et pâtés
- Pains baguettes et biscottes
- Mini Bagel au saumon fumé
- Brochettes de fruits frais
- Jambon, poulet, rosbif
- Mini poivrons, endives, tomates raisins, fleurons de choux-fleurs et brocolis
- Sauce trempette maison fines herbes et fromage
- Café, tisane, jus assortis
- Vaisselle de porcelaine
- Plateau de fromages fins du Québec
- Plateau de viandes froides et charcuteries
- Mini pizza (chaud)
- Bouquet de crudités
- Sandwichs Ciabatta assortis
- Pâtisseries

Prix (minimum de 25 personnes) 24,30 \$