



BOUCHÉE DOUBLE

TRAITEUR



**MENU DU TEMPS DES
FÊTES 2025**

VENDU EN PAQUET DE 6 OU 12 PORTIONS

MENU CONGELÉ



VIANDE

Cuisse de poulet à la Toscane 10,44 \$/ch.

Sauce crémeuse aux tomates séchées, épinards et ail
(1 cuisse par personne)

Dinde entière parée 12,66 \$/ch.

Servie avec sauce brune et gelée de canneberges à l'orange et au romarin.
(Gelée et sauce brune présentées dans des bols à part)

Ragoût de boulettes et pattes de cochon 9,75 \$/ch.

(Environ 5 boulettes par personne)

POISSON

Morue à la Veracruzana 12,50 \$/ch.

Sauce espagnole au safran, olives vertes, câpres et tomates

VÉGANE

Petits choux farcis à la viande fumée végane 10,44 \$/ch.

Nappés d'une sauce aux carottes et à la moutarde légèrement sucrée
(2 choux par personne)

LÉGUMES

Légumes à l'huile d'ail et au romarin 3,50 \$/ch.

Mélange de pommes de terre rôties et de légumes à l'huile d'ail et au romarin
(carottes, courges, pommes de terre, panais, navets).

** OPTION SUPPLÉMENTAIRE **

Mini-tourtière de boeuf aux épices
d'Antan, pommes de terre et ketchup

6,50\$/ch.

Bûche de Noël au caramel et chocolat 5,83 \$/mrcx.





DISPONIBLE EN PAQUETS DE 12 SEULEMENT

ASSIETTES ET USTENSILES NON INCLUS

CHOISISSEZ VOTRE FORMULE



LA COLLATION

16 \$ / personne

Assiettes et ustensiles non inclus

Plateau de demi-sandwichs

Assortiment de demi-sandwichs gourmets sur croissant au poulet, jambon et végétarien

Salade La quinoa des Fêtes (SANS GLUTEN)

Mélange de quinoa, haricots mungo, bettraves, chou frisé, tomates cerises, maïs, zeste d'orange et vinaigrette za'atar

Salade La guirlande (VÉGANE)

Pâtes Gemelli, pesto du jardin, mayo végane, mélange 4 poivres, asperges, pois verts, aneth, basilic et canneberges séchées

Plateau de fromages et charcuteries

2 fromages et 2 charcuteries avec craquelins et fruits frais

Assortiment de mini beignets du moment



LE GOURMAND

26 \$ / personne

Assiettes et ustensiles non inclus

Plateau de sandwichs complets au choix

3 choix de sandwich gourmet (équivalent à un sandwich par personne)

Salade La quinoa des Fêtes (SANS GLUTEN)

Mélange de quinoa, haricots mung, bettraves, chou frisé, tomates cerises, maïs, zeste d'orange et vinaigrette za'atar

Salade La guirlande (VÉGANE)

Pâtes Gemelli, pesto du jardin, mayo végane, mélange 4 poivres, asperges, pois verts, aneth, basilic et canneberges séchées

Plateau de fromages et charcuteries

2 fromages et 2 charcuteries avec craquelins et fruits frais

Plateau de pizzas froides aux tomates

Assortiment de mini beignets du moment



DISPONIBLE POUR LE BUFFET GOURMAND

3 SANDWICHS AU CHOIX

POULET



LE LUTIN RÔTI

Sandwich au poulet rôti, avec confit d'oignons rouges aux canneberges, piments rouges rôtis, mayonnaise à l'ail rôti et roquette

DINDE



LE DINDON DU TEMPS DES FÊTES

Sandwich à la dinde fumée, avec mayonnaise à la sauce brune, confit d'oignons aux canneberges, perles de moutarde à l'érable et roquette

BOEUF



LE SMOKY RUDOLF

Sandwich au smoked meat, avec poivrons rouges rôtis, oignons rouges marinés et roquette, garni de mayonnaise à la sauce brune

VÉGANE



LE FA-LA-LA-LA-FEL

Wrap au falafel aux épices des Fêtes, oignons marinés et mayonnaise à l'ail



DISPONIBLE EN PAQUETS DE 12 SEULEMENT

NOS PLATEAUX À LA CARTE

SALÉ

Plateau de fromages et charcuteries

2 fromages et 2 charcuteries avec craquelins et fruits frais

8,50 \$ / personne

Plateau de fromages et charcuteries haut de gamme

4 fromages fins québécois et 3 charcuteries d'ici avec craquelins et fruits frais

14 \$ / personne

Plateau de pizzas froides aux tomates

2,75 \$ / personne

Plateau de crudités et trempette

5 \$ / personne

Plateau de sandwiches gourmets

9 \$ / personne



SUCRÉ

Plateau de mignardises du moment

3,50 \$ / personne

Plateau de viennoiseries

Croissant, chocolatine, viennoiserie du moment

3,75 \$ / personne

Plateau de biscuits

3 variétés de biscuits

1,75 \$ / personne

Plateau de demi viennoiseries

Demi croissant et mini chocolatine

1,95 \$ / personne

Plateau de beignets mixtes

3,25 \$ / personne

Plateau de muffins de saison

3,25 \$ / personne



BOUCHÉES





DISPONIBLE EN PAQUETS DE 12 SEULEMENT

VÉGÉ



SG

Macarons rouges, crème de fromage de chèvre aux fines herbes et aux aiguilles de sapin

3,25 \$/ch.



V C

Gnocchis au *Ube* avec crème de citron, pickles de courge et pousses de tournesol

3,50 \$/ch.



V SG

Tofu laqué à l'orange, canneberges marinées et concassé de graines de citrouille

3,50 \$/ch.

SG Sans gluten

V Végane

C Bouchée chaude

DE LA TERRE



C SG

Dumplings de canard effiloché aux cinq épices, gelée d'orange et ciboulette

3,50 \$/ch.



C

Tacos des Fêtes au jambon et ananas

3 \$/ch.



Canapé de tartare de boeuf fumé, dijonnaise au citron, câpres, bleuet et copeaux de parmesan

3,95 \$/ch.



C

Mini cheeseburgers et confit d'oignons

3,25 \$/ch.

SG Sans gluten

V Végane

C Bouchée chaude

DE LA MER



Tartare de saumon à la menthe poivrée, gingembre, poire et poivre rose

3,95 \$/ch.



Tiradito de thon, sauce à la *huancaína*, concombre mariné et sésame grillée

4,95 \$/ch.

SG



Baluchon de crevettes asiatiques avec sauce aigre-douce *Greco International Cuisine*

3,25 \$/ch.

C

SG Sans gluten

V Végane

C Bouchée chaude



DESSERTS

Mini beignet du moment

3,25 \$/ch.

Mignardise du moment

3,50 \$/ch.

V **SG** Dessert sans gluten et végane

4 \$/ch.

