

MENU TRAITEUR



Cocktail dînatoire | Mariage | Baptême | Anniversaire
5 à 7 | Congrès | Conférence | Réunion d'affaire | Funérailles

Mise-à-jour: 2025-07-23

Informations générales

Réservation (sans service)

Nous vous demandons un délai de 72hres (jours ouvrables).

Dépôt (sans service)

Particulier : Dépôt de 25% à la signature. Paiement complet 3 jours ouvrables avant l'événement.

Organisme/Entreprise/Institut :

10 jours net - 2% d'intérêt/mois passé ce délai.

Annulation (sans service)

Minimum 3 jours ouvrables. Si non respect de ce délai, 75% du montant du buffet est exigé.

Service de livraison

Frais fixe de 7.75\$ peu importe la distance.

À partir du 41^{ème} km, des frais de 0.55\$/km seront chargés (aller-retour). La livraison peut être 15 minutes avant et/ou après l'heure inscrite.

Nous cherchons
continuellement à mieux
répondre à vos besoins.
Vos commentaires sont
toujours les bienvenus.



Personnel de service (minimum 2 personnes)

Les frais sont de 39.99\$ de l'heure / personne de service

Service à l'assiette : 1 personne de service / 15 personnes

Service au banquet : 1 personne de service / 35 personnes

Équipement

L'équipement en location doit être retourné au plus tard le prochain jour ouvrable AM.

Un dépôt de minimum 75\$ est demandé (vous sera remis au retour de l'équipement).

Option de plateaux recyclables, ajoutez 9% au montant de votre achat nourriture.

Service de récupération

Votre temps est précieux ! Pour l'équipement en location, nous vous offrons un service de récupération si vous le souhaitez. Frais de 43.99\$ + les frais de km et temps si requis.

Veuillez nous avvertir de toute allergie pour que nous prenions un maximum de précautions.

Par contre, nous ne pouvons vous garantir l'absence de traces d'ingrédients allergènes dans nos plats.



Commande minimale de 10 portions.

DÉJEUNERS

CLASSIQUE 8,95\$

Mini viennoiseries (2) et muffin (1)
Fruits (entiers)
Pain aux bananes
Jus d'orange



DISTINGUÉ 9,95\$

Muffin maison (1)
Plateau de Cheddar et
de fruits
Mini viennoiseries (2)
Jus d'orange



BOITES À LUNCH

LE PARISIEN 10,25\$

Mini viennoiseries (2)
Salade de fruits frais
Muffin (1)
Yogourt
Jus d'orange

LE BEC FIN 14,25\$

Pain multigrains, œuf dur,
fromage et tomates
Croissant au jambon et
fromage
Biscuit
Cheddar
Salade de fruits
Jus d'orange

MINI BRUNCH 8,95\$

Œufs brouillés
1 choix : jambon (1), saucisses (2)
Fèves au lard OU patates rôties
Mini croissant (1)
Confiture maison
Extra bacon (2) : + 2,00\$

BRUNCH

TRADITION 14,95\$

Œufs brouillés
Jambon (1)
Saucisses (2)
Bacon (2)
Fèves au lard
Patates rôties
Mini croissants (2)
Confiture maison

BRUNCH

GOURMAND 18,25\$

Œufs brouillés
Jambon (1)
Saucisses (2)
Bacon (2)
Fèves au lard
Patates rôties
Pancake
Mini croissants (2)
Confiture maison
Creton
Plateau de fruits frais
Sirop de table

Commande minimale de 15 bouchées identiques.

COCKTAILS

CLASSIQUES 1,95\$/bouchée

- Feuilletés au curry et pavot (2) *
- Tonnelle de concombre et ratatouille ³ ⑤
- Filos aux épinards et feta (2) *
- Œufs farcis (2) ³ *
- Mini vol-au-vent forestier ² *
- Tortillas de volaille au curry (2) ²

SAVOUREUX 2,05\$/bouchée

- Bouchée aux crevettes
- Bouchée aux poireaux *
- Bouchées de pizza maison (2) ⑤
- Profiterole à la mousse de saumon
- Tortillas de bœuf et humus d'artichauts ²

DISTINGUÉS 2,25\$/bouchée

- Crêpe de saumon fumé aux fines herbes
- Baluchons de brie croquant aux canneberges (2) *
- Coupelle de salsa exotique ² ⑤
- Sushis (makis) (2) ³ (commande de 30 bouchées minimum) ⑤

Mise en bouche

4-6 portions/pers.

Cocktail dînatoire

12-15 portions/pers.



PICS & BROCHETTES

2,95\$/bouchée

- Poulet Teriyaki ²
- Crevette en croûte de coco ³
- Prosciutto et melon (2) ³
- Boulette de porc laquée à l'érable
- Billes de bocconcini et tomates au pesto ¹ *
- Melon miel et capicollo ³

3,00\$/bouchée

Brochettes de fruits (2) ³ ⑤

CANAPÉS (option sans gluten disponible)

SAVOUREUX 2,05\$/bouchée

- Mousse de foie de volaille à l'érable
- Rillettes de saumon
- Terrine maison et son confit d'oignons à l'orange

RAFFINÉS 2,95\$/bouchée

- Tartare de saumon fumé ²
- Fagotin de magret de canard et chutney de canneberges ²
- Asperge et prosciutto ²

Le chiffre entre parenthèse correspond au nombre de portion par bouchée.

¹: Sans Gluten ²: Sans produits laitiers ³: Sans gluten et sans produits laitiers ⑤ : Chaud

* : Végétarien ⑤ : Vegan ⑤ : Option végétarienne / végétalienne sur demande

Commande minimale de 15 bouchées identiques.

BOUCHÉES DU FOUR

SAVOUREUX 2,15\$/bouchée

- Saucisses en pâte (2) 🍷
- Feuillantines à la merguez (2) 🍷
- Saucisses et bacon (2) ³ 🍷

RAFFINÉS 2,95\$/bouchée

- Kataïf de poulet au curry ²
- Grill cheese au Fredo et poires 🍷 *
- Feuilleté aux olives

Mise en bouche

4-6 portions/pers.

Cocktail dînatoire

12-15 portions/pers.



5 À 7 CLASSIQUE 9,95\$

- Cubes de fromage et raisins ¹ *
- Mousse de foie de volaille
- Bouchées de pizza maison (2) **OV**
- Filo aux épinards et feta *
- Rillettes de saumon

VERRINES

3,15\$/verrine

- Mousse d'avocat et crevettes ¹
- Bohémienne de légumes et fromage de Chèvre *
- Bouquet de crudités et trempette ¹ *
- Crevette et crème de mangue ¹
- Gravlax de saumon (commande de 30 bouchées minimum)

LES MINI-BURGERS 🍷

3,15\$/burger

(sauce à part)

Porc effiloché

Végétarien *

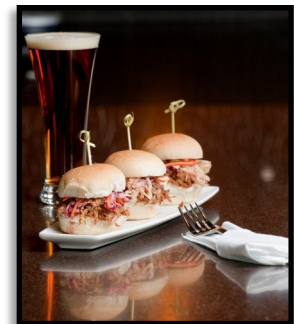
Bœuf

MINI QUICHES 🍷

1,95\$ Lorraine (bacon) (2)

1,95\$ Parisienne (jambon) (2)

1,95\$ Végétarienne (2) *



Le chiffre entre parenthèse correspond au nombre de portion par bouchée.

¹: Sans Gluten ²: Sans produits laitiers ³: Sans gluten et sans produits laitiers 🍷 : Chaud

* : Végétarien 🌱 : Vegan **OV** : Option végétarienne / végétalienne sur demande

Commande minimale de 10 portions.

PLATEAUX

2,50\$ Crudités et trempette (fines herbes ✱, ou cocktail) ² ⑤

2,50\$ Nachos et guacamole ² ⑤

2,50\$ Bruschettas et croûtons ² ⑤

3,10\$ Trio festif (trempette d'artichauts, d'humus et d'aubergines avec pita croquant) ² ✱

3,95\$ Québécois (jambon, viande fumée, rôti de bœuf, poitrine de volaille) ²

3,75\$ Classique (fromage blanc, marbré, suisse et raisins) ¹ ✱

8,95\$ Lanaudois (fromage fin lanaudois, pain et raisins) ✱



Le chiffre entre parenthèse correspond au nombre de portion par bouchée.

¹: Sans Gluten ²: Sans produits laitiers ³: Sans gluten et sans produits laitiers ☼ : Chaud

✱ : Végétarien ⑤ : Vegan OV : Option végétarienne /végétalienne sur demande



Commande minimale de 10 portions

SALADES

LES CLASSIQUES 2,35\$/portion

- Chou et carottes ³ (V)
- Macaroni *
- Chef (mésclun aux légumes croquants et vinaigrette balsamique) ³ (V)
- Mexicaine (mélange de fèves, piments rouges et verts, oignons, vinaigrette au cumin) ³ (V)
- Carottes (carottes râpées, raisins, dés de pommes, vinaigrette au miel et orange) ³ (V)
- Chou crémeuse ¹ *
- Pommes de terre ¹ *

LES RAFFINÉS 2,95\$/portion

- Betteraves et pommes ³ (V)
- Poires, épinards et bacon (vinaigrette miel et moutarde) ³
- Épinards et mandarines (vinaigrette au sésame) ³ (V)
- Méli Mélo de salade aux noisettes et son émulsion
- Salade de pommes de terre grelots au bacon légumes et aneth ¹
- Taboulé à la menthe fraîche ² (V)
- Fusilli au pesto et tomates ² *



LES DISTINGUÉS 3,25\$/portion

- César (salade romaine, bacon, croûtons maison et copeaux de parmesan) ²
- Waldorf (pommes, céleri, raisins, graines de tournesol et citrouilles, mayonnaise et yogourt) ¹ *
- Parfum d'Asie (fèves germées, riz, noix de cajou, épinards) ² (V)
- Grecque (tomates, olives noires, concombres et feta) ¹ *
- Quinoa et légumes ³ (V)

¹: Sans Gluten ²: Sans produits laitiers ³: Sans gluten et sans produits laitiers ☼ : Chaud
 * : Végétarien (V) : Vegan OV : Option végétarienne /végétalienne sur demande

Commande minimale de 10 portions

SANDWICHES

LES CLASSIQUES 2,35\$/portion

- Baguette au jambon ²
- Baguette aux œufs ² ✱
- Baguette au poulet ²
- Baguette à la salade de thon ²

- Tortilla au poulet ²
- Tortilla au jambon et fromage

- Sandwich au jambon (3 pointes) ²
- Sandwich au poulet (3 pointes) ²
- Sandwich aux œufs (3 pointes) ² ✱



LES SAVOUREUX 2,95\$/portion

- Tortilla Végétarienne au pâté végé OU tofu grillé ² ✱
- Ciabatta à la dinde, pesto et fromage
- Croissant de jambon et fromage suisse
- Baguette capicole, sauce gribiche et salade
- Baguette végétarienne (légumes grillés et pesto) ✱
- Croissant à la salade de poulet
- Croissant à la salade de thon
- Croissant aux œufs ² ✱

LES RAFFINÉS 3,75\$/portion

- Baguette au jambon et Brie
- Baguette au poulet en lanières, fromage et pesto
- Pain multigrains au bœuf, Brie et moutarde à l'ancienne
- Pain de seigle au saumon fumé, fromage à la crème et oignons marinés
- Ciabatta à l'aubergine, tomates séchées, poivrons rôtis et fromage de chèvre ✱
- Tortilla au poulet en lanières, pommes et avocat ²
- Pain betterave, fromage de chèvre, légumes marinés et grillés



¹: Sans Gluten ²: Sans produits laitiers ³: Sans gluten et sans produits laitiers ☼ : Chaud
✱ : Végétarien ⑦ : Vegan OV : Option végétarienne /végétalienne sur demande

BOÎTES À LUNCH

Commande minimale de 10 boîtes à lunch

♻️ Les emballages/contenants à l'intérieur sont biodégradables/recyclables.

🍏 Nos boîtes à lunch et ustensiles sont fait de matières biodégradables.

ÉCORESPONSABLE !



LA PROVENÇALE 15,25\$

Crudités et trempette
Salade orzo (feta, olives et tomates)
Pain betterave au jambon (laitue, oignons, sauce gribiche)
Tortilla à la tomate, lanières de poulet (poivrons rôtis, pesto de tomates)
Pâtisserie du jour



LA CAMPAGNARDE 15,75\$

Crudités et trempette
Salade de quinoa et légumes
Pain multigrains au rôti de boeuf, brie et oignons caramélisés
Croissant au poulet, salade et pommes
Pâtisserie du jour

BOÎTES À LUNCH

Commande minimale de 10 boîtes à lunch

- 🍏♻️ *Les emballages/contenants à l'intérieur sont biodégradables/recyclables.*
- 🍏 *Nos boîtes à lunch et ustensiles sont fait de matières biodégradables.*

ÉCORESPONSABLE !



**BESOIN DE PLUS DE FLEXIBILITÉ ?
FAITES VOS PROPRES CHOIX !**

CLASSIQUE 10,25\$

Crudités et trempette
1 choix de salade CLASSIQUES
2 choix de sandwich CLASSIQUES
Pâtisserie du jour



MÉLI-MÉLO 12,35\$

Crudités et trempette
1 choix de salade À LA CARTE
2 choix de sandwich
CLASSIQUES ET SAVOUREUX
Pâtisserie du jour

DELUXE 14,95\$

Crudités et trempette
2 choix de salade À LA CARTE
2 choix de sandwich À LA CARTE
Pâtisserie du jour



Commande minimale de 10 portions.

BUFFETS FROIDS



MONTCALM 12,75\$

Feuilleté au curry et pavot (2)

1 sandwich au choix

- Tortilla au poulet en lanières, pommes et avocat
- Ciabatta à l'aubergine, tomates séchées, poivrons rôtis et fromage de Chèvre

2 salades au choix

- Fusilli au pesto et tomates séchées
- Betteraves et pommes
- Salade César
- Taboulé à la menthe fraîche

Mini quiche

- Épinards et fromage de chèvre (2)

1 dessert au choix

- Jardinière aux fruits
- Mignardises

ST-LIN-LAURENTIDES 12,35\$

Crudités et trempette

Trio de salade

- Pommes de terre
- Chou et carottes
- Macaroni

Sandwich au choix (3 pointes/pers.)

Saucisses et bacon (2)

1 bouchée au choix

- Mini quiche végétarienne (2)
- Bouchée de pizza maison (2)

1 dessert au choix

- Gâteau aux carottes
- Plateau de mignardises

ST-CALIXTE 13,25\$

Crudités et trempette

1 choix de salade CLASSIQUES

1 choix de salade RAFFINÉS

1 choix de sandwich CLASSIQUES

Saucisses et bacon (2)

1 bouchée au choix

- Mini quiche végétarienne (2)
- Bouchée de pizza maison (2)

1 dessert au choix

- Mousse aux fruits
- Plateau de mignardises

Commande minimale de 10 portions.

BUFFETS FROIDS

JOLIETTE 14,50\$

Crudités et trempette

1 choix de salade CLASSIQUES OU
RAFFINÉS

1 choix de sandwich SAVOUREUX

Saucisses et bacon (2)

Cubes de fromage et raisins

Bruschettas et croûtons (2)

1 dessert au choix

- Mousse aux fruits de saison
- Marquise au chocolat
- Plateau de mignardises



**BESOIN DE PLUS DE FLEXIBILITÉ ?
ALLEZ-Y À LA CARTE !**



Commande minimale de 10 portions.

BUFFETS CHAUDS : 3 SERVICES

Vous souhaitez un **4^e services** ?
Ajoutez une 2^e entrée pour 2,75\$

①

UNE ENTRÉE AU CHOIX

Velouté du moment	Mousse aux deux saumons
Salade César	Terrine maison et son confit d'oignons à l'orange
Salade de saison	

②

CHOISISSEZ VOTRE REPAS PRINCIPAL

ACCOMPAGNEMENTS

Tous nos plats comprennent ces accompagnements (sauf si indications contraires)

Pain et beurre | Riz OU Pommes de terre | Légumes de saison

Gratin de pommes de terre + 1.25\$



VIANDE

- 19,55\$** Blanquette de veau au Petit Poitou (fromagerie la Suisse Normande)
- 19,55\$** Bœuf Bourguignon
- 19,85\$** Filet mignon de porc au poivre vert
- 20,10\$** Rosbif au jus
- 20,55\$** Carré de porc rôti à la bière l'Écossaise (brasserie l'Alchimiste)
- 22.85\$** Brochette de bœuf mariné (sauce)



VOLAILLE

- 19,20\$** Suprême de volaille forestière
- 19,20\$** Brochette de poulet mariné (sauce)
- 21,70\$** Poitrine de poulet au parmesan
- 21,70\$** Roulé de volaille aux asperges et prosciutto, sauce crémeuse au vin blanc et fromage
- 21,70\$** Émincé de volaille au duo de sirop d'érable



Commande minimale de 10 portions.

BUFFETS CHAUDS : 3 SERVICES (SUITE)



POISSON

22,50\$ Dos de saumon en croûte d'épices

22,50\$ Filet de saumon à l'aneth



PÂTES (accompagnements : pain et beurre seulement)

14,95\$ Tortellini au fromage sauce rosée

14,95\$ Lasagne bolognaise

18,25\$ Lasagne de la mer



VÉGÉTARIEN/VÉGAN

(accompagnements : pain et beurre seulement)

15,95\$ Lasagne aux épinards et ricotta *

15,95\$ Sauté de tofu et légumes asiatique sur riz ⑤

15,95\$ Tofu à la bourguignonne et légumes sur riz ⑤

15,95\$ Manicotti aux trois fromages (2/pers.) *

18,95\$ Rotolo aux champignons portobello, fromage ricotta et sauce tomates au fumet de vignes *

18,95\$ Fazzoletti au fromage de chèvre et tomates séchées, sauce méditerranéenne au pesto (2/pers.) *



③

UN DESSERT AU CHOIX

Mousse aux fruits	Mignardises (mini pâtisseries)
Jardinière aux fruits	Mousse à l'érable et aux poires (+0,25\$)
Marquise au chocolat	

* : Végétarien ⑤ : Vegan

Commande minimale de 10 portions.

DESSERTS

LES CLASSIQUES 2,45\$/portion

- Choux croquants à la crème
- Gâteau aux carottes
- Plateau de mignardises
- Tartelettes aux fruits (selon saison)



LES RAFFINÉS 3,25\$/portion

- Mousse aux fruits (selon saison) *
- Mousse choco-poire *
- Jardinière aux fruits (selon saison)

LES DISTINGUÉS 3,75\$/portion

- Fraisier en saison *
- Mousse à l'érable et poires
- Feuilleté amandine aux poires
- Marquise fondante au chocolat

LES FRUITS

- 2,50\$ Corbeille de fruits
- 3,65\$ Plateau de fruits frais (coupés)
- 3,25\$ Salade de fruits



* : Disponible en verrine, ajoutez 0,50\$

VAISSELLE ET BOISSONS

VAISSELLE JETABLE OU

1,50 \$	Assiettes/Bols et Ustensiles *
0,50 \$	Ustensiles *
0,95 \$	Assiettes/Bols *
0,50 \$	Assiette à cocktail
0,15 \$	Verre à café
0,15 \$	Verre à eau
0,35 \$	Coupe à vin

VAISSELLE EN LOCATION

3,49 \$	Assiettes/Bols (ronds) et Ustensiles *
4,49 \$	Assiettes/Bols (carrées) et Ustensiles *
0,55 \$	Couteau à steak
1,99 \$	Ustensiles *
1,49 \$	Assiettes/Bols (ronds) *
2,49 \$	Assiettes/Bols (carrées) *
0,50 \$	Bol ou assiette à salade (ronde)
1,49 \$	Bol ou assiette à salade (carré)
0,60 \$	Assiette à cocktail (carrée)
0,85 \$	Tasse et soucoupe (ronds)
0,85 \$	Verre à eau
0,85 \$	Verre à bière
0,85 \$	Coupe à vin
0,85 \$	Verre à granité
0,95 \$	Flûte à champagne
1,49 \$	Pichet d'eau
1,75 \$	Carafon
2,25 \$	Panier à pain

NAPPE ET SERVIETTE DE TABLE

1,25 \$	Serviettes de table (blanche)
15,00 \$	Nappe rectangulaire 6x126 (blanche ou bourgogne)
15,00 \$	Nappe ronde (blanche) 120po



BOISSONS FROIDES

2,00 \$	Eau de source
2,50 \$	Perrier

2,00 \$	Boisson gazeuse
2,00 \$	Thé glacé
2,25 \$	Jus de fruits
2,25 \$	Jus de légumes

BOISSONS CHAUDES

1,50 \$	Café/Thé/Tisane
---------	-----------------

CAFETIÈRE

(avec achat d'un buffet - Café non inclus)
10,50 \$ 15 tasses, format Jetable

Plusieurs options disponibles, parlez à l'un de nos conseillers !

* : Prix pour un 3 services



= Recyclable



= Biodégradable



SERVICE TRAITEUR BAE

355 route 335, St-Lin-Laurentides (Qc) J5M 2C1

450 439.3465

buffet@bae.qc.ca | bae.qc.ca



Le BAE est une entreprise d'insertion socioprofessionnelle



Collectif des entreprises
d'insertion du Québec

Avec la participation financière de:

Québec 

