

# 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.

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

## 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<sup>ème</sup> km, des frais de 0.55\$/km seront chargés (aller-retour). La livraison peut être 15 minutes avant et/ou après l'heure inscrite.



## 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 avertir 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



### 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\$

### 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

### 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 <sup>3</sup> (V)
- Filos aux épinards et feta (2) \*
- Œufs farcis (2) <sup>3</sup> \*
- Mini vol-au-vent forestier <sup>2</sup> \*
- Tortillas de volaille au curry (2) <sup>2</sup>

### SAVOUREUX 2,05\$/bouchée

- Bouchée aux crevettes
- Bouchée aux poireaux \*
- Bouchées de pizza maison (2) (OV)
- Profiterole à la mousse de saumon
- Tortillas de bœuf et humus d'artichauts <sup>2</sup>

### DISTINGUÉS 2,25\$/bouchée

- Crêpe de saumon fumé aux fines herbes
- Baluchons de brie croquant aux canneberges (2) \*
- Coupelle de salsa exotique <sup>2</sup> (V)
- Sushis (makis) (2) <sup>3</sup> (commande de 30 bouchées minimum) (OV)



### Mise en bouche

4-6 portions/pers.

### Cocktail dinatoire

12-15 portions/pers.

## PICS & BROCHETTES

### 2,95\$/bouchée

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

### 3,00\$/bouchée

Brochettes de fruits (2) <sup>3</sup> (V)

## CANAPÉS (option sans gluten disponible)

### SAVOUREUX 2,05\$/bouchée

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

### RAFFINÉS 2,95\$/bouchée

- Tartare de saumon fumé <sup>2</sup>
- Fagotin de magret de canard et chutney de canneberges <sup>2</sup>
- Asperge et prosciutto <sup>2</sup>

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

<sup>1</sup>: Sans Gluten <sup>2</sup>: Sans produits laitiers <sup>3</sup>: Sans gluten et sans produits laitiers : Chaud

\* : Végétarien : Vegan : 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)<sup>3</sup> ☀

### RAFFINÉS 2,95\$/bouchée

- Kataïf de poulet au curry <sup>2</sup>
- Grill cheese au Fredo et poires ☀ \*
- Feuilleté aux olives



### 5 À 7 CLASSIQUE 9,95\$

- Cubes de fromage et raisins <sup>1</sup> \*
- Mousse de foie de volaille
- Bouchées de pizza maison (2) OV
- Filo aux épinards et feta \*
- Rillette de saumon

## VERRINES

### 3,15\$/ verrine

- Mousse d'avocat et crevettes <sup>1</sup>
- Bohémienne de légumes et fromage de Chèvre \*
- Bouquet de crudités et trempette <sup>1</sup> \*
- Crevette et crème de mangue <sup>1</sup>
- 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.

<sup>1</sup>: Sans Gluten <sup>2</sup>: Sans produits laitiers <sup>3</sup>: Sans gluten et sans produits laitiers ☀ : Chaud

\* : Végétarien V : Vegan OV : Option végétarienne /végétalienne sur demande

**Commande minimale de 10 portions.**

## PLATEAUX

**2,50\$** Crudités et trempette (fines herbes **\***, ou cocktail) <sup>2</sup> **(V)**

**2,50\$** Nachos et guacamole <sup>2</sup> **(V)**

**2,50\$** Bruschettas et croûtons <sup>2</sup> **(V)**

**3,10\$** Trio festif (trempette d'artichauts, d'humus et d'aubergines avec pita croquant) <sup>2</sup> **\***

**3,95\$** Québécois (jambon, viande fumée, rôti de bœuf, poitrine de volaille) <sup>2</sup>

**3,75\$** Classique (fromage blanc, marbré, suisse et raisins) <sup>1</sup> **\***

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



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

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



**Commande minimale de 10 portions**

## SALADES

### LES CLASSIQUES 2,35\$/portion

- Chou et carottes <sup>3</sup>
- Macaroni
- Chef (mesclun aux légumes croquants et vinaigrette balsamique) <sup>3</sup>
- Mexicaine (mélange de fèves, piments rouges et verts, oignons, vinaigrette au cumin) <sup>3</sup>
- Carottes (carottes râpées, raisins, dés de pommes, vinaigrette au miel et orange) <sup>3</sup>
- Chou crèmeuse <sup>1</sup>
- Pommes de terre <sup>1</sup>

### LES RAFFINÉES 2,95\$/portion

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



### LES DISTINGUÉES 3,25\$/portion

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

<sup>1</sup>: Sans Gluten <sup>2</sup>: Sans produits laitiers <sup>3</sup>: Sans gluten et sans produits laitiers : Chaud  
 : Végétarien : Vegan : Option végétarienne /végétalienne sur demande

**Commande minimale de 10 portions**

## SANDWICHS

### LES CLASSIQUES 2,35\$/portion

- Baguette au jambon <sup>2</sup>
- Baguette aux œufs <sup>2</sup> 
- Baguette au poulet <sup>2</sup>
- Baguette à la salade de thon

- Tortilla au poulet <sup>2</sup>
- Tortilla au jambon et fromage
- Sandwich au jambon (3 pointes) <sup>2</sup>
- Sandwich au poulet (3 pointes) <sup>2</sup>
- Sandwich aux œufs (3 pointes) <sup>2</sup> 



### LES SAVOUREUX 2,95\$/portion

- Tortilla Végétarienne au pâté végé OU tofu grillé <sup>2</sup> 
- 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 <sup>2</sup> 

### 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 <sup>2</sup>
- Pain betterave, fromage de chèvre, légumes marinés et grillés



<sup>1</sup>: Sans Gluten <sup>2</sup>: Sans produits laitiers <sup>3</sup>: Sans gluten et sans produits laitiers  : Chaud  
 : Végétarien  : Vegan  : 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<sup>e</sup> services** ?

Ajoutez une 2<sup>e</sup> 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

### CHOISSISEZ 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)
- (sur demande)** Brochette de bœuf mariné



#### 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 crèmeuse 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 ④

**15,95\$** Tofu à la bourguignonne et légumes sur riz ④

**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'éable et aux poires (+0,25\$)
Marquise au chocolat	

\* : Végétarien ④ : 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)



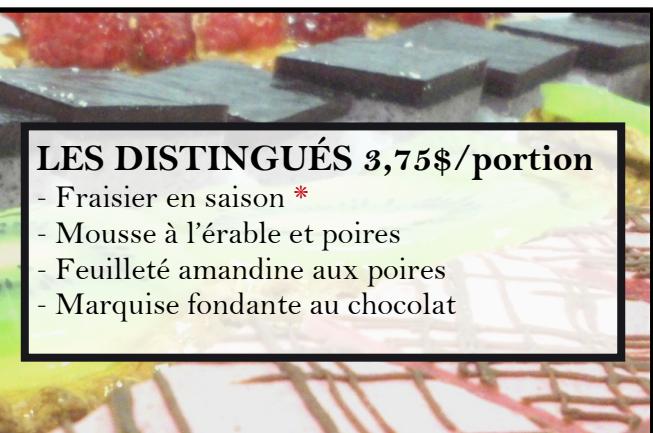
### LES RAFFINÉS 3,25\$/portion

- 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](mailto:buffet@bae.qc.ca) | [bae.qc.ca](http://bae.qc.ca)



Le BAE est une entreprise d'insertion socioprofessionnelle



Avec la participation financière de:

