

# Nos forfaits traiteur

SAVOUREZ L'INSTANT, ON S'OCCUPE DU RESTE



Que ce soit pour un mariage, une retraite d'entreprise ou un séjour entre amis, notre service traiteur est là pour rendre votre expérience encore plus simple et agréable. Nous avons préparé différents forfaits avec des suggestions de menus pour vous inspirer et vous aider à planifier facilement vos repas.

Chaque menu peut être personnalisé selon vos goûts, vos besoins alimentaires ou le style de votre événement. Vous pouvez modifier la composition des plats, ajouter ou remplacer certains éléments, ou même combiner des idées de différents menus.

Notre objectif: vous offrir une solution clé en main, tout en restant flexible, afin que vous puissiez profiter pleinement de votre moment, sans souci de logistique.



# Nos Forfaits



88\$

## Le Deal

Min 20 personnes

JOUR 1

**SOUPER**  
Simple à réchauffer\*

JOUR 2

**DÉJEUNER**  
Le Snack\*



**DÎNER**  
Les plateaux\*



**SOUPER**  
Simple à réchauffer\*

JOUR 3

**DÉJEUNER**  
Le petit déj Européen\*

115\$

## Le Team

Min 20 personnes

**SOUPER**  
Atelier de cuisine  
autonome\*

**DÉJEUNER**  
Le Snack\*



**DÎNER**  
Les plateaux\*



**SOUPER**  
Simple à réchauffer\*

**DÉJEUNER**  
Le petit déj Européen\*

125\$

## Le Relaxe

Min 30 personnes

**SOUPER**  
Simple à réchauffer\*

**DÉJEUNER**  
Le Snack\*



**DÎNER**  
Les plateaux\*



**SOUPER**  
Bar à Pâtes\*\*  
Bar à Sundae\*\*

**DÉJEUNER**  
Le petit déj Européen\*

198\$

## La Totale

Min 40 personnes

**SOUPER**  
Bar à Pâtes\*\*  
Bar à Sundae\*\*

**DÉJEUNER**  
Le Snack\*



**DÎNER**  
Bar à Budda Bowl \*\*  
Bar à Shortcake\*\*



**SOUPER**  
Chef au Chalet\*\*

**DÉJEUNER**  
Brunch Chaud\*\*



# Le Deal

88\$



JOUR 1

## SOUPER

*Simple à réchauffer\**

Plat : suprême de volaille, crème de pesto, pâtes

Dessert : Mousse moka

JOUR 2

## DÉJEUNER

*Le Snack\**

Viennoiseries, biscuits, fruits frais tranchés

JOUR 3

## DÎNER

*Les plateaux\**

Wrap boeuf mexicain et croissant jambon suisse, salade, sucrerie

## SOUPER

*Simple à réchauffer\**

Plat : Filet de saumon sauce verdure ou Raviolis champignons parmesan

Accompagnement : Gratin dauphinois

Dessert : Mousse moka

## DÉJEUNER

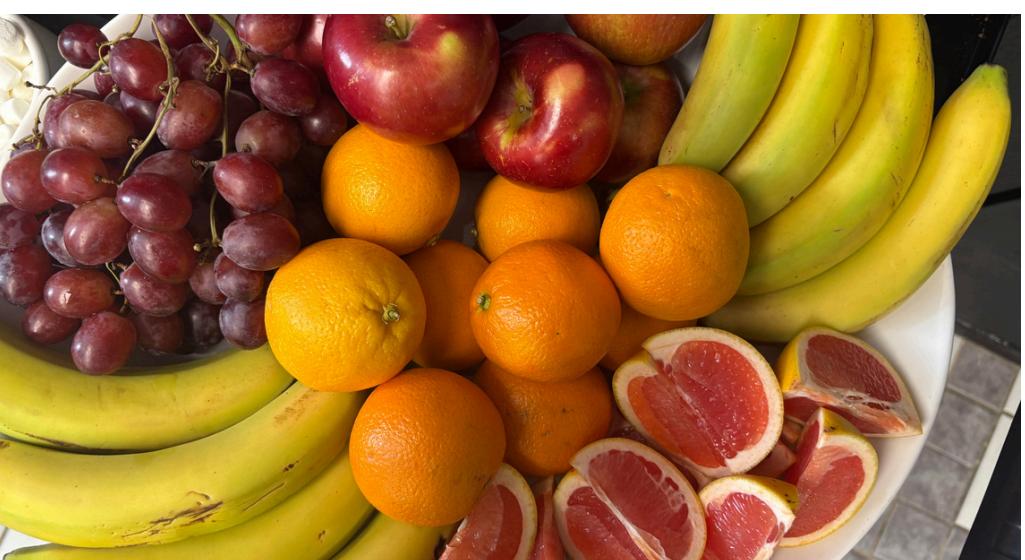
*Le petit déj Européen\**

Quiche végé et jambon, croissants

Prix par personne, minimum de 20 personnes. \*100% autonome (sans chef et sans service). La disponibilité et les prix peuvent changer sans préavis. Les prix affichés excluent les taxes, et pourboire (si applicable). Frais de déplacement (transport) additionnels.

# Le Team

115\$



Prix par personne, minimum de 20 personnes. \*100% autonome (sans chef et sans service). La disponibilité et les prix peuvent changer sans préavis. Les prix affichés excluent les taxes, et pourboire (si applicable). Frais de déplacement (transport) additionnels.

JOUR 1

## SOUPER

### Atelier de cuisine autonome\*

Apéro : Charcuteries et fromages en plateau

Entrée : Fondant de brie sur spéculoos

Plat : Bavette de boeuf, sauce forestière

Accompagnement : Gratin dauphinois et légumes

Dessert : Cheesecake à la pistache

JOUR 2

## DÉJEUNER

### Le Snack\*

Viennoiseries, biscuits, fruits frais tranchés



## DÎNER

### Les plateaux\*

Wrap poulet curry et croissant jambon suisse, salade, sucrerie



## SOUPER

### Simple à réchauffer\*

Entrée : Potage de poireaux et beurre noisette

Plat : Filet de saumon sauce verdure ou Raviolis champignons parmesan

Accompagnement : Pommes de terre vapeur

Dessert : Mousse moka

JOUR 3

## DÉJEUNER

### Le petit déj Européen\*

Quiche végé et jambon, croissants



# Le Relaxe

125\$



JOUR 1

## SOUPER

### Simple à réchauffer\*

Entrée : Potage de poireaux et beurre noisette

Plat : Joue de bœuf sauce au porto ou Filet de saumon sauce verdure

Dessert : Mousse moka

JOUR 2

## DÉJEUNER

### Le Snack\*

Viennoiseries, biscuits, fruits frais tranchés

JOUR 3

## SOUPER DÎNER

### Les plateaux\*

Wrap poulet curry et croissant jambon suisse, salade, sucrerie

## Bar à Pâtes & Bar à Sundae\*\*

Pâtes variées (linguine, tortellini, penne), sauces (pesto, tomate, rosé, alfredo) et garnitures (bacon, saucisses, légumes grillés, fromage et plus), salade César

## DÉJEUNER Le petit déj Européen\*

Quiche végé et jambon, croissants

Prix par personne, minimum de 30 personnes. \*100 % autonome (sans chef et sans service). \*\* Avec chef et service. La disponibilité et les prix peuvent changer sans préavis. Les prix affichés excluent les taxes et pourboire (si applicable). Frais de déplacement (transport) additionnels.



# La Totale

198\$



Prix par personne, minimum de 40 personnes. \*100 % autonome (sans chef et sans service). \*\* Avec chef et service. La disponibilité et les prix peuvent changer sans préavis. Les prix affichés excluent les taxes et pourboire (si applicable). Frais de déplacement (transport) additionnels.

JOUR 1

## SOUPER

### Bar à Pâtes & Bar à Sundae\*\*

Pâtes variées (linguine, tortellini, penne), sauces (pesto, tomate, rosé, alfredo) et garnitures (bacon, saucisses, légumes grillés, fromage et plus), salade César

JOUR 2

## DÉJEUNER

### Le Snack\*

Viennoiseries, biscuits, fruits frais tranchés

## DÎNER

### Bar à Budda Bowl & Bar à Shortcake\*\*

Base de riz ou quinoa, légumes frais, sauces, garnitures croquantes.

JOUR 3

## DÉJEUNER

### Brunch Chaud\*\*

Oeuf, bacon, saucisses, pommes de terre, pain, fèves au lard, plateau de fruits.