

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

115\$

Le Team

Min 20 personnes

125\$

Le Relaxe

Min 30 personnes

198\$

La Totale

Min 40 personnes

JOUR 1

SOUPER
*Simple à réchauffer**

SOUPER
*Atelier de cuisine
autonome**

SOUPER
*Simple à réchauffer**

SOUPER
*Bar à Pâtes**
Bar à Sundae***

JOUR 2

DÉJEUNER
*Le Snack**
•
DÎNER
*Les plateaux**
•
SOUPER
*Simple à réchauffer**

DÉJEUNER
*Le Snack**
•
DÎNER
*Les plateaux**
•
SOUPER
*Simple à réchauffer**

DÉJEUNER
*Le Snack**
•
DÎNER
*Les plateaux**
•
SOUPER
*Bar à Pâtes**
Bar à Sundae***

DÉJEUNER
*Le Snack**
•
DÎNER
*Bar à Budda Bowl **
Bar à Shortcake***
•
SOUPER
*Chef au Chalet***

JOUR 3

DÉJEUNER
*Le petit déj Européen**

DÉJEUNER
*Le petit déj Européen**

DÉJEUNER
*Le petit déj Européen**

DÉJEUNER
*Brunch Chaud***

Prix par personne., *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 Deal _____ 88\$



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

Simple à réchauffer*

Plat : suprême de volaille, crème de pesto, pâtes

Dessert : Mousse moka

JOUR 2

DÉJEUNER

Le Snack*

Viennoiseries, biscuits, fruits frais tranchés

•

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

JOUR 3

DÉJEUNER

Le petit déj Européen*

Quiche végétal et jambon, croissants

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 végétal et jambon, croissants

Le Relaxe

125\$



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.

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

•

DÎNER

*Les plateaux**

Wrap poulet curry et croissant jambon suisse, salade, sucrerie

•

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 3

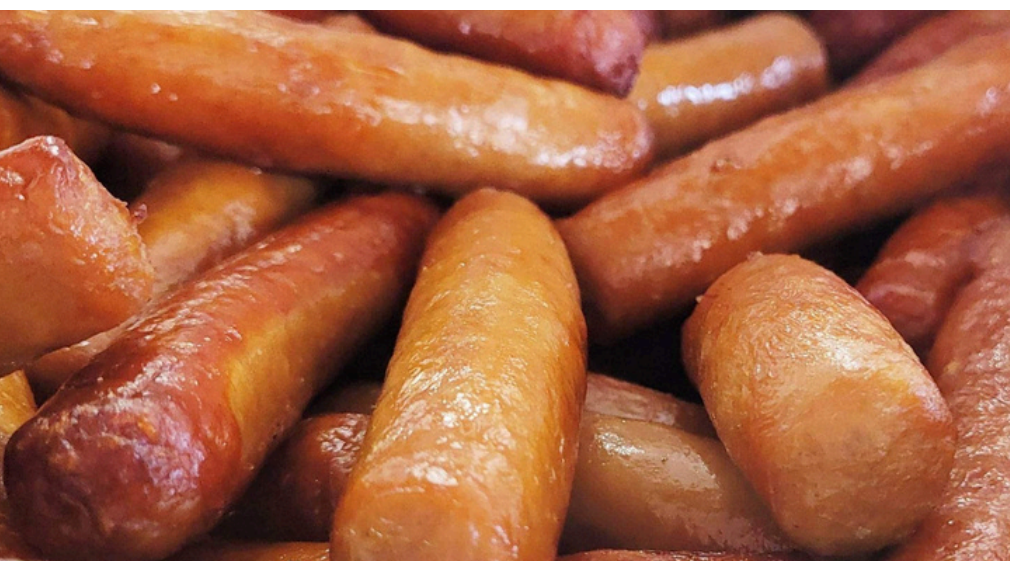
DÉJEUNER

*Le petit déj Européen**

Quiche végé et jambon, croissants

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

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.

•

SOUPER

Chef au Chalet**

Pain et beurre

Bouchées: Tartare de saumon sur chips de Wonton

Bettes et chèvre, canneberge | Saucisses Dijon et miel, choucroute

Entrée : Potage courge butternut et lait de coco

Plat : Joue de bœuf sauce au porto, purée de patates douces
ou Raviolis champignons, parmesan, pousses vertes

Dessert : Mousse moka, croustillant

JOUR 3

DÉJEUNER

Brunch Chaud**

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