



POUR EMPORTER

BUFFET COMPOSÉ

minimum 15 portions

CRUDITÉS ET TREMPETTE

« PAS DE CROÛTE » TRADITIONNEL AVEC GARNITURES MAISON (1)

Oeuf, jambon, poulet

PETIT PAIN BRIOCHÉ FARCI À LA SALADE DE POULET (1)

VERDURE DU JARDIN AVEC VINAIGRETTE À L'ÉRABLE (1)

SALADE DE MACARONI FAÇON «DOM» (1)

FROMAGES RAFFINÉS ET RAISINS

Oka, cheddar marbré, suisse de la Fromagerie Champêtre

LE CLASSIQUE

20\$ /personne

CRUDITÉS ET TREMPETTE

« PAS DE CROÛTE » TRADITIONNEL AVEC GARNITURES MAISON (1)

Oeuf, jambon, poulet

BAGUETTE DE PAIN BRETZEL AU JAMBON (1/2)

Cheddar blanc, salade mixte, mayonnaise épicée

VERDURE DU JARDIN AVEC VINAIGRETTE À L'ÉRABLE (1)

SALADE DE MACARONI FAÇON «DOM» (1)

FROMAGES RAFFINÉS ET RAISINS

Oka, cheddar marbré, suisse de la Fromagerie Champêtre

BROCHETTE DE TOMATE-BOCCONCINI

marinée au pesto

CHARCUTERIES MIXTES, PÂTÉS ET CONDIMENTS

Terrine de bison et canneberges, prosciutto, salami de gênes et jambon italien

LE HAUT-DE-GAMME

29\$ /personne

PLATEAU DE FRUITS FRAIS

FROMAGES RAFFINÉS ET RAISINS

Oka, cheddar marbré, suisse de la Fromagerie Champêtre

PIZZA ITALIENNE MAISON AUX TOMATES (1)

ASSORTIMENT DE MINIS PÂTISSERIES (2) ET BISCUIT MAISON (1)

* Ce menu n'est pas recommandé pour un dîner ou un souper

LA PAUSE CAFÉ

16\$ /personne

POUR EMPORTER

BUFFET FROID À LA CARTE

Sandwich froid déjeuner 2⁷⁵
Mini croissant, oeuf brouillé, jambon et mayonnaise

Plateau de fruits frais 4

Assortiment de minis muffins 1⁵⁰
Chocolat, datte, framboise ou banane
Le nombre de variétés varie selon la quantité commandée

Mini croissant nature 2²⁵

Assortiment de minis viennoiseries 2⁷⁵
Croissant, chocolatine, danoise et brioche
Le nombre de variétés varie selon la quantité commandée

« Pas de croûte » traditionnel avec garnitures maison 3⁷⁵
Oeuf, jambon, poulet (4 pointes)

Petit pain farci à la salade de poulet (1 morceau) 3⁵⁰

Guédille aux crevettes de matane 4⁵⁰
Concombre, graines de citrouille, paprika (1 morceau)

Wrap au poulet cajun 8⁵⁰
Fromage tex-mex, crispy de bacon et salade (3 morceaux)

Wrap végé 7
Croquette de pois chiche et courgettes,
légumes grillés au four, mayonnaise piquante et salade (3 morceaux)

Baguette de pain bretzel au jambon 7
Cheddar blanc et laitue printanière (3 morceaux)

Pain bao à l'effiloché de viande de bœuf braisée 4⁵⁰
Laitue printanière et julienne de carottes (1 morceau)

Crudités et trempette (15 à 20 portions) 40*

Pain au fromage complet sur plateau (15 tranches) 55*

Plateau de l'océan et garniture de la terre 10⁵⁰
Crevettes (2), saumon fumé, câpres et échalottes françaises marinées

Bruschetta décadente et sa mie croustillante aux fines herbes 3⁵⁰

Charcuteries mixtes, pâtés et condiments 6⁵⁰
Terrine de bison et canneberges, prosciutto, salami de gènes et jambon italien

Fromages raffinés et raisins 6
Oka, cheddar marbré, suisse de la Fromagerie Champêtre

Fromages fins du terroir lanadois 10
Fruits séchés, noix, biscotti et beurre de fruits

LES DÉJEUNERS

minimum 10 portions
prix par personne

*prix par plateau,
pas de minimum

LES SANDWICHES

minimum 10 portions
prix par personne

LES PLATEAUX

minimum 10 portions

*prix par plateau,
pas de minimum

POUR EMPORTER

BUFFET FROID À LA CARTE

Verdure du jardin avec vinaigrette à l'érable	2 ²⁵
Macaroni traditionnel façon « Dom »	2 ²⁵
Carotte râpée	3
Raisins secs avec vinaigrette au miel lanadois	
Pomme de terre grelot, crispy bacon	3
Vinaigrette à l'ancienne	
Riz à grain long, légumes croquants	3
Betteraves	3
Pomme du verger granny smith et raisins de corinthe	
César avec « vrai » bacon	3 ⁵⁰
Légumineuses rafraîchissantes	3 ⁵⁰
Mangues et herbes fraîches, vinaigrette au miel lanadois	
Fusillis à la grecque	3 ⁵⁰
Feta, tomates cerises, oignons verts, olives noires et concombre	
Concombre avec radis-melon, aneth, fêta, crèmeuse maison	3 ⁵⁰
Brocoli avec sauce crèmeuse miellée au cheddar blanc	3 ⁵⁰
Poulet de la ferme des Voltigeurs, sauce chasseur	28
Filet de saumon grillé, sauce vierge	28
Possibilité de remplacer la sauce vierge par un beurre blanc	
Boeuf cuit sous vide, demi-glace corsée au vin rouge	28
Confit de canard, sauce miso, agrumes et miel	34
Joue de porc braisée à la bière noire	34
Gâteau amaretti aux pommes	24
Tartelette au sucre et bleuets	30
Brownie décadent	24
Gâteau divin Reine Elizabeth	24
Carré aux dattes	24
Tartelette au citron meringuée	30

LES SALADES

*minimum 10 portions
prix par personne*

REPAS CHAUD

*minimum 10 portions
prix par portion*

À réchauffer

Inclus féculent et légumes de saisons

MIGNARDISES

prix à la douzaine

Commande minimum de 2 dz /sorte



POUR EMPORTER

ÉLABOREZ VOTRE COCKTAIL DINATOIRE!

Nous recommandons une quantité de **3 à 6 bouchées par personne pour un cocktail** et **12 à 18 bouchées par personne pour un repas complet** des plus raffinés!

Oeuf mimosa festif	28
Melon compressé au porto, feta et émulsion basilic	30
Brochette de tomate-bocconcini marinée au pesto	33
Feuilleté à la tomate confite Feta crémeux au basilic, ciboulette, aioli	33
Profiterole à la mousse de foie de volaille au porto vieilli	33
Humus à la betterave, feta Croustillant au Ras El-nout	33
Croustillant à la salade de poulet thaï, sauce aigre-douce	33
Feuilleté au fromage frais et à la poire bosc Beurre de poire et pistache	33
Brochette de crevettes cajuns et concombres	33
Mousse de saumon fumé Concombre, aneth et pavot	33
Effiloché de canard à l'érable et cari rouge Wonton croustillant, chutney à la mangue	39
Gravlax de saumon à la betterave et crème aux herbes sur blinis	39
Tartare de boeuf, gel de pickle sur cornichon frit	39
Salade de crevettes nordiques Mangues et graines de citrouille	39
Tataki de thon en croûte de sésame Émulsion Gomadare, tobiko et oignon vert	48
Parfait de foie gras Gel de petits fruits saisonniers sur pain aux épices	48

MISE EN BOUCHE

prix à la douzaine

Commande minimum de 2 dz/sorte

● NOTE IMPORTANTE

Certains items pourraient ne pas être disponibles au moment de votre commande. SVP veuillez nous contacter afin de vous assurer de la disponibilité des produits.

POUR EMPORTER

NOS EXTRAS

N'hésitez pas à nous contacter pour poser des questions ou passer votre commande, nous sommes là pour vous assister!

Couverts jetables (prix par couvert) Grandes et petites assiettes de carton et ustensiles jetables	2 ²⁵
Ensemble d'ustensiles jetables (prix par ensemble) Couteau, fourchette et serviette de table	0 ⁵⁰
Location de vaisselle	<u>prix sur demande</u>
Location de verres à vin gravés Dufort Traiteur Prix par ensemble de 25 verres	18 ⁷⁵
Location de flûtes de mousseux L'ensemble de 36 verres	27\$
Location de nappes Prix par unité, plusieurs couleurs et formats disponibles	12\$
Serveurs sur place 2 serveurs pendant minimum 3h consécutives	44\$/heure /serveur à partir du 1 ^{er} mai 2025, le tarif passera à 46\$/h.
Maitre d'hôtel sur place 1 maître d'hôtel pendant minimum 3h consécutives	54\$/heure /maitre d'hôtel à partir du 1 ^{er} mai 2025, le tarif passera à 56\$/h.
Chef cuisinier sur place 1 chef cuisinier pendant minimum 3h consécutives	64\$/heure /chef cuisinier à partir du 1 ^{er} mai 2025, le tarif passera à 66\$/h.
Café	2\$ par tasse
Location de la cafetière, crêmettes, sucres et bâtonnets, tasses en carton	

LES MODALITÉS

Les prix sont avant taxes ;

Un minimum de 96 heures ouvrables est demandé pour placer une commande ;

Un minimum de 7 jours ouvrables est demandé pour un repas chaud ;

Menu non disponible entre le 15 et 31 décembre. Veuillez vous référer au menu restreint pour une commande dans ces dates ;

Les commandes ne pourront être annulées à l'intérieur de 30 jours de l'événement ;

Prix sujets à changement en tout temps ;

Un dépôt de 50% de la facture totale est demandé à la prise de la commande. La balance doit être réglée trois jours avant la livraison ;

Le dépôt est non remboursable en cas d'annulation ;

Toute location d'équipements demande un retour dans les 36 heures suivant l'événement. Tout bris ou perte seront chargés au coût de remplacement ;

Nous priorisons les virements Interac, mais nous acceptons aussi l'argent comptant, cartes de crédit (maximum 2000\$), carte débit, chèque ou traite bancaire;

FRAIS DE LIVRAISON

AVIS IMPORTANT

La livraison est toujours selon la disponibilité d'un livreur, mais vous pouvez toujours venir chercher votre commande sur rendez-vous selon nos heures d'ouverture.

Il faut ajouter **un frais fixe de 50\$** si votre déplacement comprend aussi un montage de table à buffet, préparation de la machine à café ou tout autre montage de salle.

	MATINÉE AVANT 07H59	JOURNÉE 08H00 À 16H	SOIRÉE APRÈS 16H00
EN SEMAINE DU LUNDI AU VENDREDI	REPENTIGNY, LEGARDEUR, CHARLEMAGNE / 75	REPENTIGNY, LEGARDEUR, CHARLEMAGNE / 25	REPENTIGNY, LEGARDEUR, CHARLEMAGNE / 50
	MASCOUCHE, TERREBONNE, L'ASSOMPTION / 100	MASCOUCHE, TERREBONNE, L'ASSOMPTION / 50	MASCOUCHE, TERREBONNE, L'ASSOMPTION / 75
	JOLIETTE, MONTRÉAL / 125	JOLIETTE, MONTRÉAL / 100	JOLIETTE, MONTRÉAL / 125
FIN DE SEMAINE SAMEDI	REPENTIGNY, LEGARDEUR, CHARLEMAGNE / 100	REPENTIGNY, LEGARDEUR, CHARLEMAGNE / 50	REPENTIGNY, LEGARDEUR, CHARLEMAGNE / 75
	MASCOUCHE, TERREBONNE, L'ASSOMPTION / 125	MASCOUCHE, TERREBONNE, L'ASSOMPTION / 75	MASCOUCHE, TERREBONNE, L'ASSOMPTION / 100
	JOLIETTE, MONTRÉAL / 150	JOLIETTE, MONTRÉAL / 125	JOLIETTE, MONTRÉAL / 150
FIN DE SEMAINE DIMANCHE	REPENTIGNY, LEGARDEUR, CHARLEMAGNE / 100		
	MONTRÉAL, MASCOUCHE, JOLIETTE, TERREBONNE, L'ASSOMPTION / 125		
	MONTRÉAL, JOLIETTE / NON DISPONIBLE		