



Traiteur en salle extérieure

COMPLICE DE VOS PUS BEAUX SOUVENIRS

Établi depuis 1986 sur la Rive-Nord de Montréal, à Repentigny, Dufort Traiteur fait de vos événements de délicieux succès. Notre signature unique et notre gastronomie française au goût du jour donnent une touche d'élégance à tout mariage, anniversaire, cocktail dînatoire, réunion d'affaires, brunch, shower ou tout autre événement qui requiert de satisfaire les papilles.

Entourez-vous d'une équipe de professionnels à l'écoute de vos besoins et disponible à répondre à vos demandes.

Il nous fera plaisir de prendre votre commande par téléphone, par courriel et même encore directement en personne à nos bureaux.

Notre équipe se déplace également dans plusieurs salles partenaires dans Lanaudière et certain secteur du Grand Montréal.



TRAITEUR SALLE EXTÉRIEURE

MENU EN FORMULE BUFFET

minimum 15 personnes pour les formules composées.

CRUDITÉS ET TREMPETTE

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

Oeuf, jambon, poulet

PETIT PAIN FARCI À LA SALADE DE POULET (1)

VERDURE DU JARDIN AVEC VINAIGRETTE À L'ÉRABLE

SALADE DE MACARONI FAÇON « DOM »

FROMAGES RAFFINÉS ET RAISINS

Oka, cheddar marbré, suisse de la Fromagerie Champêtre

ASSORTIEMENT DE MIGNARDISES (1)

LE CLASSIQUE

22\$ /personne

CRUDITÉS ET TREMPETTE

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

Oeuf, jambon, poulet

BAGUETTE DE PAIN BRETZEL AU JAMBON (1/3)

Cheddar blanc, salade mixte, mayonnaise épicée

VERDURE DU JARDIN, LÉGUMES FRAIS, VINAIGRETTE À L'ÉRABLE

SALADE MACARONI FAÇON « DOM »

FROMAGES RAFFINÉS ET RAISINS

Oka, cheddar marbré, suisse de la Fromagerie Champêtre

BROCHETTE DE TOMATE-BOCCONCINI

mariné au pesto

CHARCUTERIES MIXTES, PÂTÉS ET CONDIMENTS

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

ASSORTIEMENT DE MIGNARDISES (1)

LE HAUT-DE-GAMME

30\$ /personne

CRUDITÉS ET TREMPETTE

« PAS DE CROÛTE » TRADITIONNEL AVEC GARNITURES MAISON (1,5)

Oeuf, jambon, poulet

PIZZA ITALIENNE MAISON AUX TOMATES (2)

SALADE MACARONI FAÇON « DOM »

ASSORTIEMENT DE MIGNARDISES (1)

L'ÉCONOME

15\$ /personne

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

TRAITEUR SALLE EXTÉRIEURE

OU COMPOSEZ LE MENU À VOTRE IMAGE

Sandwich froid déjeuner Mini croissant, oeuf brouillé, jambon et mayonnaise	2 ⁷⁵
Plateau de fruits frais	4
Assortiment de minis muffins Chocolat, datte, framboise ou banane Le nombre de variétés varie selon la quantité commandée	1 ⁵⁰
Mini croissant nature	2 ²⁵
Assortiment de minis viennoiseries Croissant, chocolatine, danoise et brioche Le nombre de variétés varie selon la quantité commandée	2 ⁷⁵
« Pas de croûte » traditionnel avec garnitures maison Oeuf, jambon, poulet (4 pointes)	3 ⁷⁵
Petit pain farci à la salade de poulet (1 morceau)	3 ⁵⁰
Guédille aux crevettes de matane Concombre, graines de citrouille, paprika (1 morceau)	4 ⁵⁰
Wrap au poulet cajun Fromage tex-mex, crispy de bacon et salade (3 morceaux)	8 ⁵⁰
Wrap végé Croquette de pois chiche et courgettes, légumes grillés au four, mayonnaise piquante et salade (3 morceaux)	7
Baguette de pain bretzel au jambon Cheddar blanc et laitue printanière (3 morceaux)	7
Pain bao à l'effiloché de viande de bœuf braisée corréenne Laitue printanière et julienne de carottes (1 morceau)	4 ⁵⁰
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 Crevettes (2), saumon fumé, câpres et échalottes françaises marinées	10 ⁵⁰
Bruschetta décadente et sa mie croustillante aux fines herbes	3 ⁵⁰
Charcuteries mixtes, pâtés et condiments Terrine de bison, prosciutto, salami de gènes et jambon italien	6 ⁵⁰
Fromages raffinés et raisins Oka, cheddar marbré, suisse de la Fromagerie Champêtre	6
Fromages fins du terroir lanadois Fruits séchés, noix, biscotti et beurre de fruits	10

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*

TRAITEUR SALLE EXTÉRIEURE

OU COMPOSEZ LE MENU À VOTRE IMAGE (SUITE)

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, feta, crèmeuse maison	3 ⁵⁰
Brocoli avec sauce crèmeuse miellée au cheddar blanc	3 ⁵⁰
Oeuf mimosa festif	28
Melon compressé au porto, feta et basilic	30
Brochette de tomate-bocconcini	33
marinée au pesto	
Feuilleté à la tomate confite	33
Feta crémeux au basilic, ciboulette, aïoli	
Profiterole à la mousse de foie de volaille	33
au porto vieilli	
Humus à la betterave, feta	33
Croustillant au Ras El-nout	
Croustillant à la salade de poulet thaï, sauce aigre-douce	33
Feuilleté au fromage frais et à la poire bosc	33
Beurre de poire et pistache	
Brochette de crevettes cajuns et concombres	33
Mousse de saumon fumé	33
Concombre, aneth et pavot	

LES SALADES

*minimum 10 portions
prix par personne*

MISE EN BOUCHE

*prix à la douzaine
Commande minimum de 2 dz/sorte*

TRAITEUR SALLE EXTÉRIEURE

SERVICE & BOISSONS

VAISSELLE ET NAPPE

Il est possible d'ajouter des couverts jetables, mais compostables, au coût de 2,25\$ par personne. Cependant, Dufort Traiteur est heureux de prendre un **virage écologique** en vous servant offrant la location de vaisselle de porcelaine à seulement 2,00\$ par personne, lorsque vous prenez le service par nos serveurs. En tout temps, la location de nappe de matériel est à 10\$/unité.

CAFÉ

La location d'un percolateur, lait, crème, sucre et verre de carton est offerte au coût de 2\$ par tasse de café.

BOISSONS

PRIS EN CHARGE PAR VOUS

Assurez-vous d'acheter les boissons que vous désirez et les verres de plastique que nos serveurs utiliseront. Nous pouvons également vous louer des coupes à vin en verre au coût de 18,75\$/25unités.

Nos serveurs se feront un plaisir de servir votre boisson. Merci de prévoir un pourboire pour eux à cet effet.

PRIS EN CHARGE PAR DUFORT TRAITEUR

Optez plutôt pour un service Clé en main en nous laissant apporter la bière, le vin, les boissons gazeuses/petit jus ou bouteilles d'eau gazeuse. Une carte des vins est disponible sur demande.

Nous vous chargerons seulement les boissons consommées sur place.

Lorsque vous optez pour cette solution, la location de verre à vin, de verre à bière, de verre à eau, de la glace et d'un seau à glace vous est gratuitement offerte.

SERVICE EN SALLE

minimum 3 heures

La présence de vaisselle de porcelaine entraîne un travail supplémentaire pour nos serveurs. Ainsi, pour un service impeccable, nous vous suggérons:

DE 30 À 79 PERSONNES

2 serveurs - Taux horaire : 42/h par serveur

DE 80 À 129 PERSONNES

3 serveurs - Taux horaire : 42/h par serveur

130 PERSONNES ET +

4 serveurs - Taux horaire : 42/h par serveur

N.B. Les frais de services passera à 44\$/heure après le 1er mai 2025.

LIVRAISON

Un frais de 25\$ est facturé pour la livraison de votre commande dans Repentigny et alentours. Ce frais peut varier selon le jour de la commande et pour les régions les plus éloignées (voir notre grille tarifaire).

SURPLUS

Nous vous prions d'apporter vos propres contenants afin de rapporter vos surplus si il y en a. Si la nourriture n'est pas récupérée, elle sera rapportée au traiteur et remis à des oeuvres de charité.

TRAITEUR SALLE EXTÉRIEURE

AVIS IMPORTANT

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

Si votre commande ne requiert pas de serveurs, il faut ajouter **un frais fixe de 50\$** si votre déplacement comprend un montage de table à buffet plus complexe, 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 / 150		