



DUFORT

TRAITEUR & SALLE DE RÉCEPTION

- Depuis 1986 -

Nos formules
FÊTE FAMILIALE

Trouver **le forfait parfait**
pour votre événement!



MENU EN FORMULE BUFFET

La location de la salle est incluse pour une durée de 4h consécutives.

BEIGNET MAISON, SUCRE ET CANNELLE (1)

SANDWICH DÉJEUNER (1)

Mini croissant, omelette nature, jambon et mayonnaise

VERRINE DE YOGOURT AUX BAIES (1)

BANDE DE FRUITS FRAIS, CRÈME PATISSIÈRE

BAGEL AU SAUMON FÛMÉ (1/2)

Bagel nature, fromage à la crème aux herbes, saumon fûmé, câpres

FROMAGES RAFFINÉS ET RAISINS

Oka, cheddar marbré, suisse de la Fromagerie Champêtre

CHARCUTERIES MIXTES, CRETONS ET CONDIMENTS

Creton de porc, prociutto, salami de gènes et jambon italien

VIENNOISERIES MIXTES (1)

CAFÉ À VOLONTÉ

LE BRUNCH

45\$ /personne

CRUDITÉS ET TREMPETTE

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

Oeuf, jambon, poulet

PETIT PAIN FARCİ À LA SALADE DE POULET (1)

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

SALADE DE MACARONI TRADITIONNEL FAÇON « DOM »

FROMAGES RAFFINÉS ET RAISINS

Oka, cheddar marbré, suisse de la Fromagerie Champêtre

MIGNARDISES AU CHOIX DU CHEF (2)

CAFÉ À VOLONTÉ

LE CLASSIQUE

35\$ /personne



Surclassez votre forfait

SURCLASSER VOTRE FORFAIT

« PAS DE CROÛTE » TRADITIONNEL AVEC GARNITURES MAISON 3⁵⁰
Oeuf, jambon, poulet (4 pointes)

PETIT PAIN FARCI À LA SALADE DE POULET 2⁷⁵

WRAP AU POULET CAJUN 7
Fromage tex-mex, mayonnaise, crispy de bacon et salade (3 morceaux)

WRAP VÉGÉ 7
Croquette de courgettes, oignons caramélisés et légumes grillés (3 morceaux)

KAISER BRIOCHÉ AU JAMBON ÉPICÉ 7
Suisse, mayonnaise piquante, salade mixte (2 morceaux)

PETIT PAIN FARCI À LA GUÉDILLE AUX CREVETTES DE MATANE 4
Crevette nordique, concombre libanais, graines de tournesol

LES SANDWICHES

*minimum 10 portions
prix par personne*

VERDURE DU JARDIN, LÉGUMES FRAIS, VINAIGRETTE À L'ÉRABLE 2²⁵

MACARONI TRADITIONNEL FAÇON « DOM » 2²⁵

CAROTTES RÂPÉES ET RAISINS 3
Raisins secs, oignon vert, vinaigrette au miel Lanaudois

POMME DE TERRE À L'ANCIENNE 3
Bacon crispy, poivron vert, vinaigrette moutarde à l'ancienne

RIZ À GRAIN LONG, LÉGUMES CROQUANTS 3

BETTERAVE ROUGE 3
Pomme du verger, ciboulette et raisins de corinthe

CÉSAR 3⁵⁰

LÉGUMINEUSES RAFRAÎCHISSANTES ET MANGUES 3⁵⁰
Mangues, poivron rouge, herbes fraîches

FUSILI À LA GRECQUE 3⁵⁰
Feta, tomates cerises, olives noires et concombre

AUTOMNALE 3⁵⁰
Épinard, pomme verte, oignon rouge, pacanes, vinaigrette à l'érable

BROCOLIS CRÉMEUX 3⁵⁰
Sauce crémeuse au miel, cheddar marbré, échalotte française

LES SALADES

*minimum 10 portions
prix par personne*



Surclassez votre forfait

SURCLASSER VOTRE FORFAIT

CRUDITÉS ET TREMPETTE	3
BRUSHETTA AUX TOMATES ET CROUTONS	3
PLATEAU DE FRUITS FRAIS	4
FROMAGE RAFFINÉS, RAISINS <i>Oka, cheddar marbré, suisse de la Fromagerie Champêtre</i>	6
PLATEAU DE L'OCÉAN ET GARNITURE DE LA TERRE <i>Crevette géante (1), saumon fumé, mousse de saumon et condiments</i>	6
MINI BROCHETTE DE TOMATE & BOCCONCINI* <i>Tomate raisin, bocconcini mariné à l'huile de romarin, salami</i>	2 ⁷⁵
MINI BROCHETTE DE CREVETTES CAJUN* <i>Crevette géante cajun, poivron rouge grillé, concombre</i>	2 ⁷⁵
OEUF FARCI* <i>Façon mimosa, paprika</i>	2
PIZZA ITALIENNE MAISON AUX TOMATES	1
FROMAGE FIN DU TERROIR LANAUDOIS <i>fruits séchés, noix, biscotti et beurre de fruits</i>	10
CHARCUTERIE MIXTES, PÂTÉS ET CONDIMENTS <i>Terrine de cerf et canard au Calvados, prosciutto, salami de gênes et jambon italien (ou selon disponibilité)</i>	6

AJOUT GASTRONOMIQUE

minimum de 10 portions

**prix par bouchée, minimum de 24 unités.*

GÂTEAU AMARETTI AUX POMMES	2
TARTELETTE AU SUCRE ET BLEUETS	2 ⁵⁰
BROWNIE DÉCADENT AU CHOCOLAT 58%	2
GÂTEAU DIVIN REINE ELIZABETH	2
CARRÉ AUX DATTES	2
MINI TARTELETTE GRAHAM AU FROMAGE	2 ⁷⁵
BROCHETTE DE FRUITS FRAIS, GUIMAUVE, COULIS DE CHOCOLAT	4

MIGNARDISES

prix par bouchée

minimum de 24 unités/sorte



Décoration

DÉCORATION

La décoration incluse dans l'habillage des tables doit **obligatoirement** être pris à notre établissement.
Seuls les centres de table et les ballons provenant de l'extérieur sont acceptés.

Notez bien que vous avez accès à la salle **une heure** avant l'arrivée des convives.

NAPPE DE MATÉRIEL	inclus	DÉCORATION Installation incluse. Plusieurs couleurs disponibles.
UTILISATION DE NOS LUMIÈRES LED AU MUR	inclus	
RECOUVREMENT DE CHAISE - BLANC OU NOIR	6	
BOUCLE OU RUBAN DE CHAISE	2	
CHEMIN DE TABLE	10	
SERVIETTE DE TABLE DE MATÉRIEL	2	
CENTRE DE TABLE	30	
CHEVALET	20	
LUTRIN	20	
FORFAIT DÉCORATION COMPLET inclus tous les éléments ci-haut.	12	
MUSIQUE D'AMBIANCE	inclus	MATÉRIEL AUDIOVISUEL
LOCATION DE MICRO SANS FIL	75	
LOCATION DU RÉTROPROJECTEUR ET DE L'ÉCRAN	100	
LOCATION DES 2 RÉTROPROJECTEURS ET DES 2 ÉCRANS (salle Vieux St-Paul)	150	
LOCATION DU SYSTÈME DE SON AVEC HAUT-PARLEUR ENCASTRÉS	100	



Service de bar

Inclus à tous nos forfaits

Caféinclus

Toast d'honneur prix par personne

Mimosa (mousseux et jus d'orange).....	7
Villa Conchi (mousseux).....	7
Tattinger Réserve Brut (champagne).....	19
Veuve Clicquot Brut (champagne).....	23

À volonté

prix par personne pour la durée de l'événement

boissons gazeuses, jus et lait.....	5
bar à eau.....	2
framboise, acidulée à la lime et menthe	

Au repas

(prix par personne)

2 litres de vin par table de 10 personnes.....	6 ²⁵
3 litres de vin par table de 10 personnes	9 ²⁵

Prix basé sur les litres de vin Donini Trebbiano - Chardonnay (italien blanc) et Donini Merlot (italien rouge) en format 1 litre

Vin à la carte

Nous avons une belle sélection de vin SAQ et d'importation privée, informez-vous sur les possibilités.

Facture ouverte

possibilité d'établir un montant (\$) prédéfini pour toutes les formules

2\$ de rabais par consommation

50% de rabais sur chaque consommation

Bar semi-ouvert

avec le retrait de certaines boissons et/ou shooters

Bar ouvert

Coupons

AVIS IMPORTANT

Nous possédons notre permis d'alcool permanent.

Par conséquent, **aucune boisson provenant de l'extérieur ne sera acceptée** dans les salles, terrasses, balcon et stationnement.

Merci d'aviser vos convives.



Modalités

MODALITÉS

ACCÈS À LA SALLE

La location des salles est inclus pour 4h d'occupation. Les organisateurs de l'événement ont accès à la salle une heure avant les heures locatives préétablies. Il est possible d'ajouter du temps additionnel au coût de 150\$ par heure;

COÛT

Les prix sont par personne, taxes et frais de service en sus.

Les coûts et les quantités sont calculés par portion. Une place assise égale une portion, que ce soit pour un adulte ou enfant.

Un minimum de 40 convives est exigé **ou** une facture minimale de 1 500\$ avant taxes et service.

VAISSELLE

Dufort Traiteur est heureux de prendre un virage écologique en vous servant votre buffet avec de la vaisselle de porcelaine.

SERVICE EN SALLE

minimum 5 heures

DE 30 À 79 PERSONNES

2 serveurs - Taux horaire : 42/h par serveur

DE 80 À 119 PERSONNES

3 serveurs - Taux horaire : 42/h par serveur

120 PERSONNES ET +

4 serveurs - Taux horaire : 42/h par serveur

PAIEMENT

Une facture est émise pour l'ensemble des convives.

Le montant total de la facture devra être réglé un mois avant l'événement par Virement bancaire, Visa, Mastercard, Interac, chèque ou argent comptant;

Un montant maximal de 2000\$ payé par carte de crédit est accepté par contrat, incluant le dépôt;

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.