

Menu 2025



Fier de vous servir depuis plus de trente ans

L'équipe Gisèle

À l'aide de ce calendrier, vous pourrez déterminer dans quelle semaine effectuer vos choix de menu.
 Les menus hebdomadaires sont disponibles pour les commandes avec délai de 48 h et plus.
 Dans un délai plus court, référez-vous à nos choix "en tout temps".

janvier

di	lu	ma	me	je	ve	sa
29	30	31	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8

février

di	lu	ma	me	je	ve	sa
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	1
2	3	4	5	6	7	8

mars

di	lu	ma	me	je	ve	sa
23	24	25	26	27	28	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5

avril

di	lu	ma	me	je	ve	sa
30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10

mai

di	lu	ma	me	je	ve	sa
27	28	29	30	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31
1	2	3	4	5	6	7

juin

di	lu	ma	me	je	ve	sa
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12

juillet

di	lu	ma	me	je	ve	sa
29	30	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2
3	4	5	6	7	8	9

août

di	lu	ma	me	je	ve	sa
27	28	29	30	31	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31	1	2	3	4	5	6

septembre

di	lu	ma	me	je	ve	sa
31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11

octobre

di	lu	ma	me	je	ve	sa
28	29	30	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8

novembre

di	lu	ma	me	je	ve	sa
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	1	2	3	4	5	6

décembre

di	lu	ma	me	je	ve	sa
30	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10

Légende:

Semaine 1

Semaine 2

Semaine 3

Semaine 4

Semaine 5



Végan (végétalien)



Sans gluten

Forfaits repas chauds



Réchauds de table - 20,00 \$ chacun
Location de vaisselle à partir de 3,25 \$ par invité
Des frais d'installation peuvent s'appliquer.

Nom du forfait	Composition du forfait	Prix du forfait
L'essentiel	Plat chaud et ses accompagnements selon la description du menu	Selon le choix du menu
Bien accompagné	Plat chaud et ses accompagnements, choix de salade et dessert	+ 9,00 \$
La totale	Canapé apéritif, plat chaud et ses accompagnements, choix de salade, plateau de fromages pâtes fermes, corbeille du boulanger et dessert	+ 16,00 \$
Tiffin 3 étages	Plat chaud et ses accompagnements, dessert (inclus napperon, serviette en tissu et ustensiles en inox)	+ 4,00 \$
Tiffin 4 étages	Plat chaud et ses accompagnements, pain, rosette de beurre, fromages pâtes fermes et dessert (inclus napperon, serviette en tissu et ustensiles en inox)	+ 7,00 \$





Menu choix chauds

En buffet comme en boîte tiffin, le choix du forfait et du menu est effectué pour le groupe. Il est ensuite possible d'adapter le menu aux restrictions alimentaires.

Items disponibles en tout temps &
pour les commandes placées à moins de 48 h*

***Disponible jusqu'à midi la veille de la livraison.**

À moins de 24 h, contactez un de nos conseillers pour connaître les possibilités.

Plats : choix pour l'ensemble du groupe	Prix / prix végété
Mac & cheese décadent	15,00 \$
Poulet  / végété-poulet au beurre, choux-fleurs rôtis aux épices, riz basmati parfumé	23,00 \$ / 23,00 \$
Feuilleté au saumon, sauce crémeuse à l'aneth et citron servi avec légumes du moment,	22,00 \$
Bœuf bourguignon / végété : champignons braisés, pommes de terre du moment et jardinière de légumes 	25,00 \$ / 22,00 \$

**Consultez nos forfaits afin de découvrir les différentes options de service et d'accompagnements.
Réchauds de table - 20,00 \$ chacun / Location de vaisselle à partir de 3,25 \$ par invité
Des frais d'installation peuvent s'appliquer.**

Menu choix chauds

En buffet comme en boîte tiffin, le choix du forfait et du menu est effectué pour le groupe. Il est ensuite possible d'adapter le menu aux restrictions alimentaires.

Disponible pour commandes placées à plus de 48 h

Semaine 1

Plats : choix pour l'ensemble du groupe

Prix / prix végété

Suprême de poulet / végété-poulet piri -piri (🌿), pomme de terre épicées et haricots verts citronnés (🌾)

23,00 \$ / 23,00 \$

Macreuse braisée au romarin, légumes racines rôtis aux herbes et purée de pommes de terre (🌾)

25,00 \$

Tortellinis sauce rosée (avec ou sans lardons), champignons et pois verts

20,00 \$

Sauté de poulet / tofu teriyaki (🌿), légume vert et carotte au gingembre et riz collant au sésame (🌾)

22,00 \$ / 18,00 \$

Saumon sauce vierge, riz safrané et légumes du moment (🌾)

25,00 \$

Semaine 2

Plats : choix pour l'ensemble du groupe

Prix / prix végété

Poulet / végété-poulet sauce normande, farfalle aux herbes et choux de Bruxelles rôtis

24,00 \$ / 24,00 \$

Kefta / falafel (🌿) (🌾), riz pilaf, légumes grillés et sauce yogourt (sauce végétane disponible +1 \$)

23,00 \$ / 21,00 \$

Lasagne aux légumes et ricotta servie avec olives et marinades à l'italienne

20,00 \$

Chili con carné / végété : sin carne, riz à la mexicaine ou chips de tortillas, fromage et crème sure

22,00 \$ / 20,00 \$

Cari vert thaï aux crevettes / végétarien au tofu (🌿), légumes croquants à l'oriental et riz parfumé (🌾)

25,00 \$ / 22,00 \$



Menu choix chauds

En buffet comme en boîte tiffin, le choix du forfait et du menu est effectué pour le groupe. Il est ensuite possible d'adapter le menu aux restrictions alimentaires.


Disponible pour commandes placées à plus de 48 h

Semaine 3

Plats : choix pour l'ensemble du groupe

Poulet  / végétarien-poulet  aux olives, riz safrané et légumes du moment


23,00 \$ / 23,00 \$

Ossobuco de porc, gratin dauphinois, haricots sautés aux herbes citronnées 


23,00 \$

Pennes à la tomate séchée, saucisse / végétarien sans saucisse, brocoli, ail rôti et parmesan

22,00 \$ / 19,00 \$

Portobello farci aux cœurs d'artichauts, parmesan, graines de tournesol grillées et orge pilaf aux herbes 


23,00 \$

Saumon laqué érable et porto, purée de carotte au carvi, légumes du moment 



25,00 \$

Semaine 4

Plats : choix pour l'ensemble du groupe

Suprême de volaille  / végétarien-poulet rôti à la moutarde, légumes racines à l'estragon, sauce au cidre et purée de pommes de terre



23,00 \$ / 23,00 \$

Poulet / tofu général tao  (sans friture), légumes verts parfumé au gingembre et riz collant 

22,00 \$ / 20,00 \$

Gemeilis au pesto, courgette à l'ail confit, noix de pin, ricotta citronnée et roquette

22,00 \$

Poulet  / végétarien-poulet  au cari servi avec pois verts, riz basmati parfumé et légumes du moment

23,00 \$ / 23,00 \$

Lasagne aux fruits de mer et haricots vert sauté au beurre citronné

25,00 \$



Menu choix

En buffet comme en boîte tiffin, le choix du forfait et du menu est effectué pour le groupe. Il est ensuite possible d'adapter le menu aux restrictions alimentaires.

Disponible pour commandes placées à plus de 48 h

Semaine 5

Plats : choix pour l'ensemble du groupe

Prix / prix végé

Couscous au merguez ou au poulet / végétarien (légumes et pois chiches)

22,00 \$ / 20,00 \$

Flanc de porc braisé à la prune, purée de carotte au carvi et bok choy au miso 

25,00 \$

Le spag aux boulettes (boeuf) / boulettes de lentilles à la Gisèle, pain à l'ail gratiné

23,00 \$ / 20,00 \$

Polenta grillée au fromage, lentilles braisées au vin rouge et légumes de saison rôtis 

20,00 \$

Lotte grillée, salsa tropicale, riz parfumé coco-lime et poêlée de maïs au chipotle 

25,00 \$

Consultez nos forfaits afin de découvrir les différentes options de service et d'accompagnements.

Réchauds de table - 20,00 \$ chacun / Location de vaisselle à partir de 3,25 \$ par invité

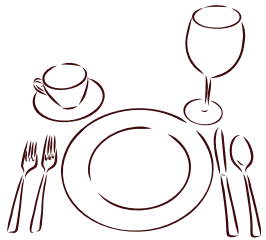
Des frais d'installation peuvent s'appliquer.



Personnel de service et location

Chez Gisèle Gauthier Traiteur nous comprenons l'importance des détails dans la réussite de vos réceptions. C'est pourquoi nous mettons à votre disposition une gamme de vaisselle et de verrerie ainsi que la location de nappes. En optant pour notre service de location, vous bénéficiez d'une logistique sans souci!

Un montant équivalent à 6 % du total du prix des items de locations sera appliqué. Ceci vous protège des frais supplémentaires en raison d'articles cassés ou endommagés par accident.



Location de vaisselle
et de verrerie

Assiettes de porcelaine et ustensiles : à repas, à dessert

0,85 \$ / unité

Mug à café

0,85 \$ / unité

Verres : à eau, à vin et flûtes à champagne

0,85 \$ / unité

Nappe : noire pour table de 6'

20,95 \$ / unité

Réchaud de table et brûleurs

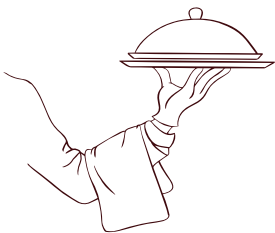
20,00 \$ / unité

Soupière électrique

30,00 \$ / unité

Notre équipe de serveurs qualifiés et attentionnés est formée pour répondre aux plus hautes exigences en matière d'hospitalité. Que ce soit pour un mariage grandiose, une soirée d'entreprise prestigieuse ou une réunion intime, nous adaptons notre prestation pour correspondre parfaitement à l'ambiance que vous souhaitez créer. En choisissant notre offre de personnel de service, vous optez pour une gestion sans tracas.

Un minimum garanti de 4 heures de service est facturé pour tout le personnel travaillant sur l'événement. Toute annulation à moins de 5 jours ouvrables encourra des frais de 150,00 \$ par personne réservée.



Personnel de service

Maître d'hôtel

45,00 \$ / h

Personnel de bar

42,00 \$ / h

Serveur / euse

38,00 \$ / h

Cuisinier / ère

42,00 \$ / h

Breuvages



Eau plate Eska (500 ml)
 Eau pétillante Eska (500 ml)
 Eau pétillante aromatisée Bubly
 Variété de liqueurs en canettes (Coke, Sprite, diète, ginger ale)
 Thé glacé
 V8 (jus de légumes)
 Jus individuels (pomme, orange, etc.)

3,00 \$ / unité



Eau plate Eska (1L)
 Eau pétillante Eska (1L)

4,75 \$ / unité

Fontaine d'eau glacée aromatisée à la menthe ou aux fruits (4 L)

20,00 \$ avec verres
 compostables

Jus d'orange frais au litre (8 à 10 personnes)

12,50 \$ / unité



Thermos de café (10 invités)

22,50 \$ /
 25,00 \$ avec verres

Percolateur de café (80 tasses)

75,00 \$ /
 80,00 \$ avec verres

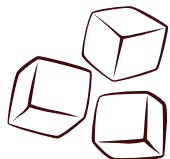


Thermos d'eau chaude & 10 sachets de thé / tisane

10,00 \$ /
 12,50 \$ avec verres

Percolateur d'eau chaude et 50 sachets de thé / tisane

30,00 \$ /
 35,00 \$ avec verres



Sac de glace individuel
 Ballot de 8 sacs de glace et bac à refroidir

5,50 \$ / unité
 35,00 \$ / 8 sacs