

# 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 froids



| Nom du forfait                                                                                                  | Composition du forfait                                                                                                               | Prix buffet | Prix boîte-repas |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| Le main libre                                                                                                   | 1 sandwich roulé, galette à l'avoine et fruit entier<br>(au jambon, à la dinde, au poulet miel et moutarde ou végétarien)            | 14,75 \$    | 16,75 \$         |
| Classe économique                                                                                               | 1 choix de salade, 1 choix de sandwich, fromage, raisins, biscottes et dessert                                                       | 17,95 \$    | 19,95 \$         |
| Classe intermédiaire                                                                                            | 2 choix de salades, 1 choix de sandwich, fromage, raisins, biscottes et dessert                                                      | 21,50 \$    | 23,50 \$         |
| Classe affaire                                                                                                  | 1 choix de salade, 1 choix de protéine, fromage, raisins, biscottes et dessert                                                       | 22,95 \$    | 24,95 \$         |
| 1ère classe                                                                                                     | 2 choix de salades, 1 choix de protéine, fromage, raisins, biscottes et dessert                                                      | 26,50 \$    | 28,50 \$         |
| Bol & cie<br>Sans gluten<br> | Plat composé d'une protéine et de ses garnitures selon la description du choix au menu servi avec des fruits ou croquant de chocolat | 23,50 \$    | 25,50 \$         |
| L'effet W-O-W                                                                                                   | Ajoutez un effet W-O-W à votre forfait avec une mise en bouche, un duo de fromages fins et un trio de mignardises en dessert         | + 6,25 \$   | + 6,25 \$        |



# Menu choix froids

**En buffet comme en boîte-repas,  
le choix du forfait et des salades / bols est effectué pour le groupe.  
Il est ensuite possible de varier les choix de sandwiches / protéines.**

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.**

## Salades

(Choix pour l'ensemble du groupe)

Salade verte, légumes du moment et vinaigrette maison au choix :   
Balsamique  / Sésame  / Miel et moutarde

Salade deux coeurs : artichauts et palmiers, tomate et concombre  
 

Salade de carotte et canneberges séchées, vinaigrette aux agrumes  
 

Salade de pâtes au pesto, épinards et tomates cerises 

## Bols sans gluten

### Poké

Riz collant, chou rouge, edamame, carotte, concombre, maïs,  
furikake (garnitures croquantes), pois wasabi  
Sauce wafu et ponzu (sauce végane +1\$) 

### Récolte

Salade verte, juliennes de légumes croquants,  
chou rouge, tomates cerises, garnitures croquantes  
(graines de tournesol, de citrouille et oignons frits)  
Vinaigrette au choix : balsamique  / sésame  / miel et moutarde

## Sandwichs

(Choix multiples / chacun peut faire son choix)

Panini au poulet, épinards, fromage,  
cornichons et sauce miel et moutarde

Sandwich "smoked meat", chou mariné et cornichons

Bagel au gravlax de saumon maison,  
fromage à la crème à l'aneth, câpres et épinards

Kaiser aux légumes grillés, pesto et fromage de chèvre

Baguettine au végé pâté, chou mariné et juliennes de légumes 

## Protéines bols

Poulet grillé  
Gravlax de saumon  
Crevettes (6)  
Fauxmon (poisson végétal) ou tofu 

Poulet grillé  
Filet de saumon  
Falafels (végan) 

## Protéines

Suprême de poulet

Onglet de boeuf

Filet de saumon

Portobello farci à l'artichaut  
(végé)

Falafels (végan) 

# Menu choix froids

**En buffet comme en boîte-repas,  
 le choix du forfait et des salades / bols est effectué pour le groupe.  
 Il est ensuite possible de varier les choix de sandwichs / protéines.**

## Semaine 1

Disponible pour commandes placées à plus de 48 h

### Salades

(Choix pour l'ensemble du groupe)

Concombre, pois verts et herbes fraîches  

Maïs, courge, chipotle, coriandre et vinaigrette crémeuse à la lime

Pommes de terre à l'ancienne : moutarde de Meaux et câpres 

Quinoa épicé et petits légumes croquants  

La surprise du chef (inspiration selon les aliments de saison)

### Sandwichs

(Choix multiples / chacun peut faire son choix)

Panini à la dinde, brie, épinards, mayo canneberge

Kaiser au porc effiloché, salade de chou et mayo harissa

Roulé haloumi, cœurs d'artichauts, coulis de poivron, hummus, verdure

Cornet au végété-poulet à la thaï, juliennes de légumes  
 et sauce aigre-douce 

### Bols sans gluten

« **Les 3 sœurs** » avec quinoa aux herbes, courge rôtie, halloumi, maïs, haricots verts à la « dukkah » (graines et épices), poivrons rôtis, garnitures croquantes et sauce sésame

### Protéines bols sans gluten

« Les 3 sœurs » au poulet grillé

« Les 3 sœurs » au saumon grillé

« Les 3 sœurs » végétan aux falafels 

# Menu choix froids

**En buffet comme en boîte-repas,  
 le choix du forfait et des salades / bols est effectué pour le groupe.  
 Il est ensuite possible de varier les choix de sandwichs / protéines.**

## Semaine 2

Disponible pour commandes placées à plus de 48 h

### Salades

(Choix pour l'ensemble du groupe)

Betteraves, pommes, pacanes torréfiées, fromage de chèvre  
 et herbes fraîches 

Salade de brocoli crémeuse, canneberge et graines de tournesol 

Orzo, tomates cerises, feta, olives, basilic, poivrons,  
 vinaigrette miel et citron et tomates séchées

Salade de riz, juliennes de légumes, raisins secs,  
 graines de citrouille et herbes fraîches  

La surprise du chef (inspiration selon les aliments de saison)

### Sandwichs

(Choix multiples / chacun peut faire son choix)

Panini au poulet, salade de chou, cornichon,  
 fromage suisse et verdure et mayo à l'estragon

Roulé au kefta, sauce yaourt,  
 oignon marinés, concombre, verdure et herbes

Croissant à la salade d'oeufs, tomates et laitue

Roulé au falafel, sauce sésame, oignons marinés,  
 concombre, verdure et herbes 

### Bols sans gluten

« **Biryani** » avec riz pilaf biryani, raisins secs, pois chiches croustillants,  
 courge rôtie, juliennes de légumes croquants,  
 garnitures croquantes (graines et oignons frits),  
 coriandre et sauce yogourt menthe  
 (sauce végane : coriandre menthe lime)

### Protéines bols sans gluten

Biryani au poulet grillé

Biryani au saumon grillé

Biryani végétarien au tofu 

# Menu choix froids

**En buffet comme en boîte-repas,  
 le choix du forfait et des salades / bols est effectué pour le groupe.  
 Il est ensuite possible de varier les choix de sandwiches / protéines.**

## Semaine 3

Disponible pour commandes placées à plus de 48 h

### Salades

(Choix pour l'ensemble du groupe)

Légumes et artichauts grillés au pesto, tomates cerises et épinards  

Kale, betteraves, chou rouge mariné, graines de citrouille et sauce sésame  

Salade d'orge et oignons caramélisés, tomates cerises et épinards 

Salade de pomme de terre à la portugaise  

La surprise du chef (inspiration selon les aliments de saison)

### Sandwichs

(Choix multiples / chacun peut faire son choix)

Cornet au poulet César : bacon, tomate, copeaux de parmesan et laitue

Bahn mi au flanc de porc, shiitakes aux herbes, concombres, pickles de daikon, de carotte, wafu, coriandre et ciboulette

Ciabatta aux tomates rôties, bocconcinis, basilic, fleur de sel, réduction balsamique et roquette

Kaiser au portobellos, poivrons et artichauts grillés, mayo végane aux tomates séchées 

### Bols sans gluten

« Les 3 sœurs » avec quinoa aux herbes, courge rôtie, halloumi, maïs, haricots verts à la « dukkah » (graines et épices), poivrons rôtis, garnitures croquantes et sauce sésame

### Protéines bols sans gluten

« Les 3 sœurs » au poulet grillé

« Les 3 sœurs » au saumon grillé

« Les 3 sœurs » végane aux falafels 

# Menu choix froids

En buffet comme en boîte-repas,  
 le choix du forfait et des salades / bols est effectué pour le groupe.  
 Il est ensuite possible de varier les choix de sandwiches / protéines.

## Semaine 4

Disponible pour commandes placées à plus de 48 h

### Salades

(Choix pour l'ensemble du groupe)

Salade de légumes à la grecque et feta 

Rémoulade de légumes racines 

Nouilles soba, edamame, sauce miso, maïs, poivrons et oignons frits 

Lentilles, pommes, légumes croquants, vinaigrette au miel  
 et vinaigre de cidre 

La surprise du chef (inspiration selon les aliments de saison)

### Sandwichs

(Choix multiples / chacun peut faire son choix)

Bahn mi au poulet grillé, juliennes de légumes,  
 shiitakes aux herbes, sauce teriyaki et coriandre

Sous-marin aux charcuteries italiennes, fromage suisse,  
 aubergines marinées, verdure et coulis de poivron

Sous-marin aux champignons grillés, fromage suisse,  
 aubergines marinées, verdure et mayo estragon

Bahn mi au tofu grillé, juliennes de légumes, shiitakes aux herbes,  
 sauce teriyaki et coriandre 

### Bols sans gluten

« **Biryani** » avec riz pilaf biryani, raisins secs, pois chiches croustillants,  
 courge rôtie, juliennes de légumes croquants,  
 garnitures croquantes (graines et oignons frits),  
 coriandre et sauce yogourt menthe  
 (sauce végane : coriandre menthe lime)

### Protéines bols sans gluten

Biryani au poulet grillé

Biryani au saumon grillé

Biryani végétarien au tofu 

# Menu choix froids

En buffet comme en boîte-repas,  
 le choix du forfait et des salades / bols est effectué pour le groupe.  
 Il est ensuite possible de varier les choix de sandwichs / protéines.

## Semaine 5

Disponible pour commandes placées à plus de 48 h

### Salades

(Choix pour l'ensemble du groupe)

Fenouil, artichauts grillés, tomates cerises et aubergines  
 marinées à l'italienne  

Choux de Bruxelles rôtis et brocolis au miso  

Tabouleh classique (semoule de blé, persil, tomate, etc.) 

Salade de pommes de terre douce, céleri croquant et fines herbes  

La surprise du chef (inspiration selon les aliments de saison)

### Sandwichs

(Choix multiples / chacun peut faire son choix)

« Club » au poulet grillé, bacon, tomates, concombre,  
 verdure et mayo aux herbes

Ciabatta au rôti de bœuf, cornichons, fromage suisse,  
 mayonnaise au raifort, betteraves marinés et verdure

Kaiser au portobello grillé, oignons caramélisés,  
 fromage suisse et mayo à l'estragon

« Club » au végé-poulet grillé, fakon, tomates, concombre,  
 verdure et mayo végane aux herbes 

### Bols sans gluten

« Les 3 sœurs » avec quinoa aux herbes, courge rôtie, halloumi, maïs,  
 haricots verts à la « dukkah » (graines et épices), poivrons rôtis,  
 garnitures croquantes et sauce sésame

### Protéines bols sans gluten

« Les 3 sœurs » au poulet grillé

« Les 3 sœurs » au saumon grillé

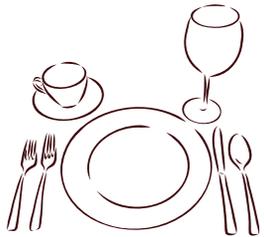
« Les 3 sœurs » végan aux falafels 



# 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

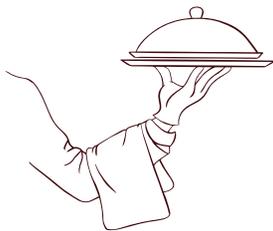
20,00 \$ / unité

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

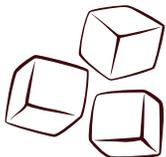


Thermos d'eau chaude & 10 sachets de thé / tisane

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