

# Menu 2025



Fier de vous servir depuis plus de trente ans

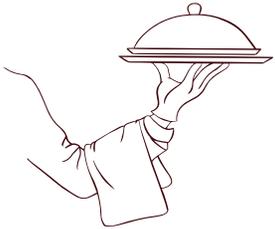
*L'équipe Gisèle*



**Aussi  
disponible**



Location de vaisselle

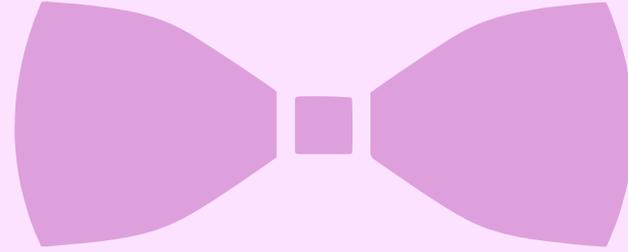


Personnel de service



Bulles, vin et plus!

# Menu et forfaits banquet



## Salade Italienne amère

Chicorée, endives, raddichio, vinaigrette crémeuse au raifort et chips de pancetta

## Crevettes grillées

Purée de pois vert à l'estragon, maïs brûlé, sauce au pastis et piment d'Espelette

## Macreuse braisée au romarin

Jus de viande aux trompettes des maures & cognac, mousseline de céleri-rave et carottes

## Filet de lotte, sauce à l'armoricaine safranée

Polenta aux poivrons rôtis et asperges grillées au citron brûlé

## Halloumi grillé (végé) / Champignon king oyster grillé (végan)

Asperges grillées au citron brûlé, mouhamara, courge rôtie et dukkah

## Verrine chocolat cardamome

Poire grillée et crémeux à la fève tonka

### 3 services

1 choix d'entrée

Plat principal

Dessert

59,95 \$

### 4 services

2 entrées

Plat principal

Dessert

68,95 \$

### 5 services

3 canapés apéritifs

2 entrées

Plat principal

Dessert

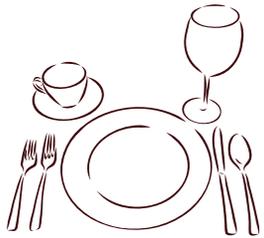
80,95 \$



# 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

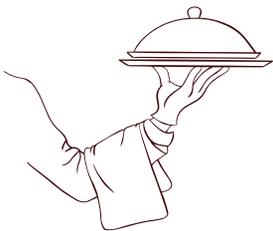
20,00 \$ / unité

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

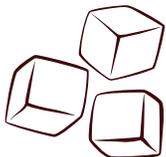


Thermos d'eau chaude & 10 sachets de thé / tisane

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

# Carte des vins



<b>Moût de pomme sans alcool</b>	Cidrerie Michel Jodoin 	15,00 \$
<b>Mousseux</b>	Bernard Massard	35,00 \$
<b>Champagne</b>	Devaux Coeur des Bar, Blanc de noirs - Pinot noir	75,00 \$
<b>Vin rouge</b>	Lussac Saint Emilion, Bordeaux	27,50 \$
	Château des Tourelles - vallée du Rhône	19,00 \$
<b>Vin blanc</b>	Domaine Paul Mas, Vigne de Nicole, assemblage	22,50 \$
	Les Javelles, Sauvignon blanc	19,00 \$
	William - Vignoble Rivière du Chêne, assemblage QC 	22,50 \$
<b>Vin rosé</b>	Gabrielle - Vignoble Rivière du Chêne, assemblage QC 	22,50 \$
	Le Pive Gris Sable de Camargue	25,50 \$
<b>Bière</b>	Domestique	5,00 \$
	Microbrasserie	7,50 \$
<b>Service de bar</b>	Consultez un de nos conseillers pour en savoir d'avantage	

Certains produits peuvent être vendus à la consommation. Seules les bouteilles ouvertes seront facturées.