

# Menu 2025

GISELE GAUTHIER  
**g**  
TRAITEUR

Fier de vous servir depuis plus de trente ans

*L'équipe Gisèle*

# Table des matières

• Calendrier des menus hebdomadaires.....	01
• Forfaits déjeuners froids .....	02
• Items déjeuners froids et collations à la carte.....	03
• Forfaits déjeuners chauds .....	04
• Items déjeuners à la carte .....	05
• Forfaits repas froids (buffets et boîtes-repas) .....	06
• Menu choix froids disponibles en tout temps (et commande 48h et moins) .....	07
• Menu choix froids semaine 1 (rose) .....	08
• Menu choix froids semaine 2 (bleu) .....	09
• Menu choix froids semaine 3 (verte) .....	10
• Menu choix froids semaine 4 (jaune) .....	11
• Menu choix froids semaine 5 (rouge) .....	12
• Forfaits repas chauds (buffets et boîtes tiffins) .....	14
• Menu choix chauds disponibles en tout temps (et commande 48h et moins) .....	15
• Menu choix chauds semaine 1 (rose) et 2 (bleu) .....	16
• Menu choix chauds semaine 3 (verte) et 4 (jaune) .....	17
• Menu choix chauds semaine 5 (rouge).....	18
• Forfaits cocktail .....	21
• Canapés à la carte (végans et végétariens) .....	22
• Canapés à la carte (carnés, de la mer et sucrés) .....	23
• Planches gourmandes .....	24
• "Cups" apéro (formule apéritive individuelle) .....	25
• Menu et forfaits banquets et mariages .....	26
• Personnel de service et location .....	27
• Breuvages (chauds et froids) .....	28
• Carte des vins et cie .....	29
• Menus après funérailles .....	30

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 déjeuners froids



Nom du forfait	Composition du forfait	Prix buffet	Prix boîte-repas
Le classique	Combo de mini-viennoiseries Fromage cheddar, raisins et biscottes Fruits en bouchées	13,95 \$	15,95 \$
Le consistant	Burrito déjeuner régulier / végété / végétan ou Croissant jambon et fromage Muffins variés : carottes et pacanes, framboises, bleuets et avoine, choco-betterave (végétan et sans gluten) Smoothie coco-fruit	17,95 \$	19,95 \$
Le bec salé	Mini-croissant Œufs mimosa (3 unités) Fromage brie et raisins Plateau de charcuteries variées : jambon, dinde, saucisson et biscottes	18,95 \$	20,95 \$
Le marin	Bagel au fromage à la crème Saumon fumé maison, câpres, oignons doux marinés et biscottes Fruits en bouchées	20,25 \$	22,25 \$

# Déjeuners froids et collations à la carte



2,25 \$ / unité	4,00 \$ / unité	6,00 \$ / unité	8,75 \$ / unité
<p>Mini-croissant</p> <p>Mini-chocolatine</p> <p><u>Minis viennoiseries variées</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- roulés à la cannelle</li> <li>- danoise aux pommes</li> <li>- danoise aux framboises</li> <li>- danoise pacanes érable etc.</li> </ul>	<p>Croissant végétain </p> <p>Chocolatine végétain </p> <p>Brioche cannelle et raisins</p> <p>Danoises variées</p> <p>Œufs mimosa (2 unités)</p>	<p>Danoise aux bleuets </p> <p>Muffin choco-betterave </p> <p>Fruits en bouchées / en salade</p> <p>Mélange de noix sucrées-salées</p> <p>Fromages à pâtes fermes, raisins et biscottes</p> <p>Fromage cheddar, raisins et biscottes</p> <p>Fromage brie, raisins et biscottes</p>	<p>Burrito déjeuner <u>régulier</u> (œuf, bacon, fromage, tomate, bébés épinards et mayonnaise)</p> <p>Burrito déjeuner <u>végétarien</u> (œuf, fakon, fromage, tomate, bébés épinards et mayonnaise)</p> <p>Burrito déjeuner <u>végain</u>  (tofu brouillé, fakon, tomate, bébés épinards et mayonnaise végétain)</p> <p>Croissant jambon, fromage et tomate <u>ou</u> à la salade d'œufs</p> <p>Sandwich au saumon fumé sur bagel</p> <p>Plateau de charcuteries variés : jambon, dinde, saucisson et biscottes (75 g p.p)</p> <p>Plateau de saumon fumé maison, câpres, oignons doux marinés et biscottes (75 g p.p)</p>
<p><b>3,50 \$ / unité</b></p> <p>Croissant / chocolatine</p> <p>Duo de minis biscuits Cookine (options végétain et sans gluten disponible)  </p> <p>Madeleine à la vanille</p> <p>Galette à l'avoine du chef </p> <p>Pain aux bananes / au citron</p> <p>Fruits entiers : pomme, banane, clementines (2), prune, etc.</p> <p>Mini brochette de fruits</p>	<p><b>4,75 \$ / unité</b></p> <p>Croissant au beurre ou végétain  et confiture maison</p> <p>Muffins variés</p> <p>Galette coco-banane  </p> <p>Smoothie bowl coco-fruit  </p> <p>Crudités et humus </p>	<p>Yogourt au sirop d'érable <u>ou</u> coulis de fruits  avec granola maison</p> <p>Bagel au fromage à la crème</p> <p>Pointe de frittata épinards et cheddar</p> <p>Pointe de frittata jambon et brie</p>	

# Forfaits déjeuners chauds




## Nom du forfait

## Composition du forfait

## Prix buffet

## Prix boîte-repas


Le traditionnel

Brouillade d'œufs à la ciboulette  
 Combo jambon (1 tranche) et bacon (2 tranches)   
 Pommes de terre rissolées

15,95 \$

17,95 \$


Le sucré-salé

Corbeille de mini-croissants (1) et confiture maison  
 Frittata épinards et cheddar  
 Saucisses déjeuner (2)  
 Crêpes fines et sirop d'érable  
 Fèves braisées GGT (véganes) 

21,50 \$

23,50 \$

Le copieux

Corbeille de mini-viennoiseries variées (1 unité p.p.)  
 Brouillade d'œufs à la ciboulette  
 Combo jambon (1 tranche) et bacon (2 tranches)   
 Pommes de terre rissolées  
 Demi-gaufre et coulis de fruits ou sauce chocolat  
 Fruits en bouchées

24,95 \$

26,95 \$

Le pesco-  
végétarien

Crêpes farcies brie champignons (2 unités)  
 Rösti de courgette et tombée d'épinard  
 Œufs mimosa (2 unités)  
 Plateau de saumon fumé maison, câpres,  
 oignons doux marinés et biscottes



26,95 \$

28,95 \$




# Déjeuners chauds à la carte







**6,75 \$ / portion**

- Brouillade d'œufs à la ciboulette
- Frittata jambon et épinards
- Frittata épinards et cheddar
- Tofu brouillé
- Brouillade / frittata végane    
(substitut d'oeuf)
- Crêpes farcies brie et champignons (2)
- Crêpes farcies jambon  
et fromage suisse (2)

**5,25 \$ / portion**

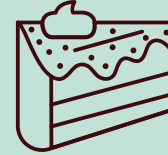
- Jambon fumé (2 tranches) 
- Bacon (3 tranches) 
- Saucisses déjeuner (2)
- Saucisse végane (1) 
- Gaufre et coulis de fruits ou sauce chocolat (2)

**4,00 \$ / portion**

- Pommes de terre rissolées
- Rösti de courgettes
- Tombée d'épinards
- Crêpes fines et sirop d'érable
- Fèves braisées à la Gisèle  
- Gruau aux fruits  

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

# 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 (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 Sans gluten 	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 +1\$)

### 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 » végan 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 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 +1\$)

### 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 



# 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 végétarien
Mac & cheese décadent	15,00 \$
Poulet  / végétarien-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 / végétarien : champignons braisés, pommes de terre du moment et jardinière de légumes 	25,00 \$ / 22,00 \$
Macreuse de bœuf braisé aux cinq épices, purée de céleri rave, carottes au miso 	25,00 \$
Blanquette de veau, riz basmati et petits légumes	26,00 \$
Rougail saucisses, salade d'herbe et riz pilaf	22,00 \$
Moussaka et tomate confite, salade grecque 	23,00 \$
Joues de porc au cidre et pruneau, pomme de terre grenaille et échalotes confites 	24,00 \$

**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 végé

Suprême de poulet / végé-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 végé

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

24,00 \$ / 24,00 \$

Kefta / falafel   , riz turque, légumes grillés et sauce yogourt (sauce végane disponible +1 \$)

23,00 \$ / 21,00 \$

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

20,00 \$

Chili con carné / végé : 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 (🌾) / végétal-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 / végétal 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 (🌾) / végétal-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 (🌾) / végétal-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.**





# Forfaits cocktail

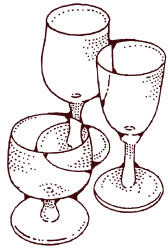
(Minimum 10 personnes)

**Aussi disponible**

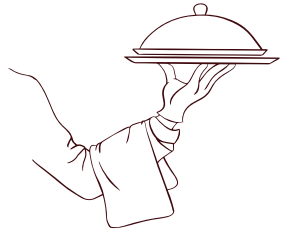
**L'apéro (7 variétés)  
 27,00 \$ p.p.**

**Le 5 à 7 (10 variétés)  
 38,00 \$ p.p.**

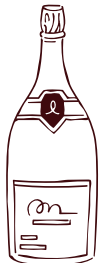
**Le dinatoire (14 variétés)  
 55,00 \$ p.p.**



Location de verrerie



Personnel de service



Bulles, vin et plus!

Végan

- Mousseline de carotte infusé aux cari et fenouil mariné
- Sashimi de faux-mon, oignon frit et mayo wasabi

Végétarien

- Datte farcie à la Tête de Moine et pacane caramélisée
- Financier à la pêche grillée, halloumi et basilic

Carné

- Chouquette farcie à la mousse de foie et craquelin de betterave

De la mer

- Croquette de saumon, mayonnaise à l'aneth

Sucré

- (faire un choix)
- Mini cannoli italien
- ou
- Verrine de salade de fruits à la menthe

Végan

- Sashimi de faux-mon, oignon frit et mayo wasabi
- Shooter de gaspacho à la fraise, poivron et basilic

Végétarien

- Chouquette de poire brûlée et amande fumée
- Financier à la pêche grillée, halloumi et basilic
- Roulade de courgette, fromage de chèvre aux herbes et olive kalamata

Carné

- Brochette de poulet grillé à la cajun et chutney de maïs\*
- Feuilleté de saucisse chipolata et moutarde épicée\*

De la mer

- Crevette coco-cari sur pic
- Mousse de saumon et crème fraîche à la ciboulette sur blini

Sucré

- (faire un choix)
- Pannacotta au yogourt et vanille, ananas caramélisés au rhum en verrine
- ou
- Verrine de salade de fruits à la menthe

Végan

- Mini burger Jackfruit BBQ, cornichon et chou mariné
- Tarte fine à la tomate confite et à l'ail noir

Végétarien

- Arancini à la courge et au fromage fumé, salsa de poivrons et coriandre\*
- Datte farcie à la Tête de Moine et pacane caramélisée
- Quichette aux champignons sauvages et fromage\*
- Verrine de velouté de courge musquée, crème fouettée à l'Espelette

Carné

- Brochette de flanc de porc teriyaki et basilic thai\*
- Feuilleté de saucisse chipolata et moutarde épicée
- Financier au romarin garni de canard fumé et de confiture d'argousier

De la mer

- Ceviche de pétoncle à l'estragon et pamplemousse
- Mini burger de gravlax, fromage à la crème, poivre rose et concombre mariné
- Tartare de thon sur riz collant croustillant

Sucré

- (faire deux choix)
- Mini éclair au caramel salé
- ou
- Tartelette au chocolat noir et cardamome
- ou
- Verrine de salade de fruits à la menthe

\*Peuvent être servis chauds ou froids - des frais peuvent s'appliquer.

Pour plus de renseignements sur les principaux allergènes présents dans les canapés, consultez un de nos conseillers.

Découvrez plus de choix de canapés à la carte sur les pages 21 et 22

# Canapés à la carte

(Minimum 10 unités identiques)

page 1 de 2



**4,00 \$ / unité**

**4,50 \$ / unité**

**4,85 \$ / unité**

## Végan



Dumpling aux shiitakes,  
sauce aigre-douce au yuzu\*

Mousseline de carotte infusé au cari et fenouil  
mariné

Tartelette confiture de tomates  
et échalote confites\*

Champignon farci à l'artichaut  
et tournesol, huile de basilic\*

Shooter de gaspacho à la fraise,  
poivron et basilic

Tarte fine à la tomate confite et à l'ail noir

Brochette de végé-poulet croustillant,  
mayonnaise végane à l'estragon\*

Mini burger Jackfruit BBQ, cornichon  
et chou mariné

Sashimi de faux-mon, oignon frit  
et mayo wasabi

## Végétarien

Datte farcie à la Tête de Moine  
et pacane caramélisée

Quichette aux champignons sauvages  
et fromage\*

Roulade de courgette, fromage de chèvre aux  
herbes et olive kalamata

Verrine de tartare de pomme verte, feta,  
menthe et pistache

Arancini à la courge et au fromage fumé,  
salsa de poivrons et coriandre\*

Brochette caprese :  
tomate cerise, mozzarella fraîche et basilic

Croquette de maïs, pico de gallo fumé,  
huile de coriandre sur cuillère chinoise\*

Verrine de velouté de courge musquée, crème  
fouettée à l'Espelette

Chouquette de poire brûlée et amande fumée

Financier à la pêche grillée,  
halloumi et basilic

Mini burger au portobello, roquette, fromage  
le Mamirolle et mayonnaise à l'estragon

\*Peuvent être servis chauds ou froids - des frais peuvent s'appliquer.

Pour plus de renseignements sur les principaux allergènes présents dans les canapés, consultez un de nos conseillers.

Découvrez les choix de canapés carnés, de la mer et sucrés sur la 2e page.



# Canapés à la carte

(Minimum 10 unités identiques)

2 de 2



**4,00 \$ / unité**

**4,50 \$ / unité**

**4,85 \$ / unité**

## Carné

Brochette de poulet grillé à la cajun  
et chutney de maïs\*

Chouquette farcie à la mousse de foie  
et craquelin de betterave

Mini kefta, sauce yogourt à la menthe, dukkah\*

Baluchon de canard confit  
et bleuet infusé au porto

Boudin noir, pommes confites et oignons frits,  
sur cuillère chinoise

Feuilleté de saucisse chipolata  
et moutarde épicée

Mini burger au porc effiloché et chou mariné

Arancini au canard confit et purée de pois vert\*

Brochette de flanc de porc teriyaki  
et basilic thaï\*

Chouquette de poire brûlée  
et bacon croustillant

Financier au romarin garni de canard fumé  
et de confiture d'argousier

Mini burger au smoked meat, moutarde  
et cornichon

Tataki de boeuf, mayonnaise au yuzu kosho  
et oignons frits

## De la mer

Croquette de saumon, mayonnaise à l'aneth\*

Crevette coco-cari sur pic\*

Mousse de saumon et crème fraîche  
à la ciboulette sur blini

Tartare de thon sur riz collant croustillant

Crevette et chorizo grillés et coulis  
de poivron rôti\*

Verrine de calmar à la catalane\*  
(vin blanc, tomate et herbes)

Verrine de tartare aux deux saumons (gravlax et  
fumé), pomme verte, concombre  
et caviar de moutarde

Ceviche de pétoncle à l'estragon  
et pamplemousse

Mini burger de gravlax, fromage à la crème,  
poivre rose et concombre mariné

Tataki de thon en croûte de dukkah  
et caviar de mangue

## Sucrée

Macaron variés

Mini-cannoli italien

Verrine de salade de fruits à la menthe

Mini éclair au caramel salé

Pannacotta au yogourt et vanille,  
ananas caramélisés au rhum en verrine

Mini crème brûlée à la fève de tonka

Moelleux au chocolat  
et coulis de fraise en verrine

Tartelette choco-cardamome et framboise

\*Peuvent être servis chauds ou froids - des frais peuvent s'appliquer.

Pour plus de renseignements sur les principaux allergènes présents dans les canapés, consultez un de nos conseillers.

# Planches gourmandes

Épatez vos invités avec nos variétés de planches!

Cette formule peut s'adapter à différents contextes et budgets.

Vendues au poids, elles peuvent être prévues en quantités apéritives ou dînatoires.

Le prix par personne varie selon le nombre de planches choisi et le type de repas.

**Disponible pour les groupes d'un minimum de 10 personnes.**

**Contactez-nous pour plus d'information !**

À partir de

## Antipasto de légumes

Ex : courgette au pesto, poivrons à l'ail confit, aubergine au pesto de tomate et oignon doux grillés au balsamique.  
Olives à noyaux marinées et marinades à l'italienne

7,50 \$ p.p.  
(100g)

## Du jardin

Ex : endives, brocoli, chou-fleur, carotte, céleri, fenouil, poivrons, radis "melon d'eau", navet, panais, asperge, tomate, concombre hummus et trempette végane



7,50 \$ p.p.  
(125g)

## Fromages fins

Ex : Migneron, Ste-Nitouche, P'tit crémeux, Mamirolle, Douanier, Grés des champs, Riopel, Chèvre des neiges, Le Caveau, Bleu d'Élizabeth, etc.

8,50 \$ p.p.  
(85g)

## Grillades

Ex : onglet de bœuf au romarin, saucisses grillées et dijonnaise, magret de canard suprême de poulet miel et moutarde de Meaux, (boudin sur demande) etc.

13,75 \$ p.p.  
(125g)

## Charcuteries

Jambon, dinde fumé, salami genoa, salami calabrese, prosciutto, pâté, rillettes et saucissons « Cochon Tout Rond », etc.

8,50 \$ p.p.  
(85g)

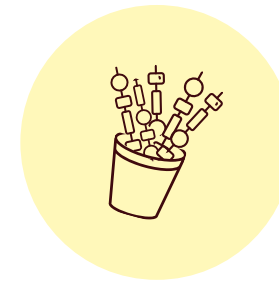
## De la mer

Gravlax de saumon maison et crème fraîche à l'aneth, crevettes pochées, pétoncles, calmars et pieuvre servis avec sauce vierge

11,95 \$ p.p.  
(85g)

# "Cups"

# apéro



Les "cups" apéro offrent une alternative individuelle aux bouchées cocktails et buffets apéritifs. Les différentes composantes sont servies sur des minis brochettes en bambou dans un gobelet compostable. À chaque invité son apéro, une option fonctionnelle et écolo !

## Régulier

Charcuteries en trois variétés  
 Fromages à pâtes fermes  
 Raisins et petits fruits  
 Légumes croquants  
 Olives marinées et cornichons  
 Croûtons / Grissinis / Craquelins

**16,95 \$ / unité**

## Végétarien

Mini falafels  
 Fromages à pâtes fermes  
 Raisins et petits fruits  
 Légumes croquants  
 Olives marinées et cornichons  
 Croûtons / Grissinis / Craquelins

**17,95 \$ / unité**

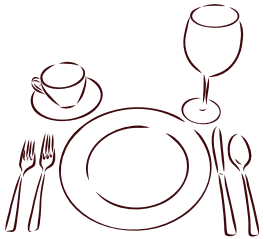
## Végétalien (végan)



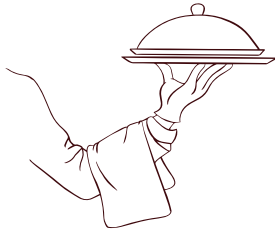
Tofu grillé  
 Mini falafels  
 Raisins et petits fruits  
 Légumes croquants  
 Olives marinées et cornichons  
 Croûtons / Grissinis / Craquelins

**17,95 \$ / unité**

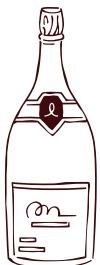
**Aussi  
 disponible**



Location de vaisselle

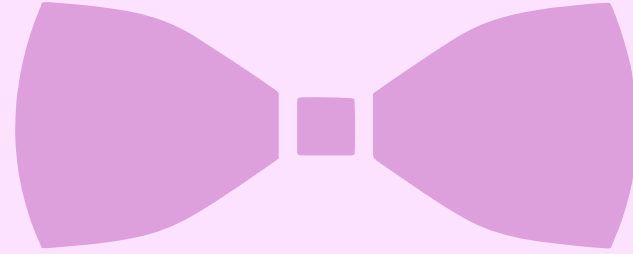


Personnel de service



Bulles, vin et plus!

# Menu et forfaits banquet



## 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 \$

### 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

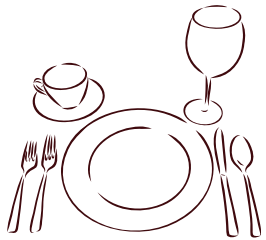
### Verrine chocolat cardamome

Poire grillée et crémeux à la fève tonka

# 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

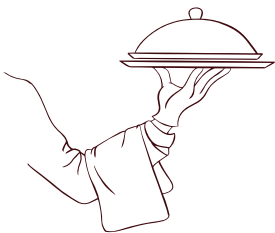
20,00 \$ / unité

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

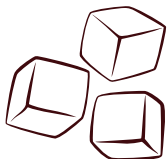


Thermos d'eau chaude & 10 sachets de thé / tisane

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 Janelles, 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.

# Menus Après Funérailles



Forfait - La Simplicité	18,95 \$ / pers
Forfait - La Sérinité	23,95 \$ / pers
Forfait - La dolcezza	26,95 \$ / pers
Forfait - Le Réconfort	44,95 \$ / pers
Forfait - L'étoile filante	44,95 \$ / pers
Forfait - L'abondance	49,95 \$ / pers