

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 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
Mini-croissant Mini-chocolatine <u>Minis viennoiseries variées</u> - roulés à la cannelle - danoise aux pommes - danoise aux framboises - danoise pacanes érable etc.	Croissant végétain  Chocolatine végétain  Brioche cannelle et raisins Danoises variées Œufs mimosa (2 unités) Mini brochette de fruits	Danoise aux bleuets  Muffin choco-betterave  Fruits en bouchées / en salade Mélange de noix sucrées-salées Fromages à pâtes fermes, raisins et biscottes Fromage cheddar, raisins et biscottes Fromage brie, raisins et biscottes	Burrito déjeuner <u>régulier</u> (œuf, bacon, fromage, tomate, bébés épinards et mayonnaise) Burrito déjeuner <u>végétarien</u> (œuf, fakon, fromage, tomate, bébés épinards et mayonnaise) Burrito déjeuner <u>végan</u>  (tofu brouillé, fakon, tomate, bébés épinards et mayonnaise végétain) Croissant jambon, fromage et tomate <u>ou</u> à la salade d'œufs Sandwich au saumon fumé sur bagel Plateau de charcuteries variés : jambon, dinde, saucisson et biscottes (75 g p.p) Plateau de saumon fumé maison, câpres, oignons doux marinés et biscottes (75 g p.p)
3,50 \$ / unité Croissant / chocolatine Duo de minis biscuits cookine (options végétain et sans gluten disponible)   Madeleine à la vanille Galette à l'avoine du chef  Pain aux bananes / au citron Fruits entiers : pomme, banane, clementines (2), prune, etc.	4,75 \$ / unité Croissant au beurre ou végétain  et confiture maison Muffins variés Galette coco-banane   Smoothie bowl coco-fruit   Crudités et humus 	Yogourt au sirop d'érable <u>ou</u> coulis de fruits  avec granola maison Bagel au fromage à la crème Pointe de frittata épinards et cheddar Pointe de frittata jambon et brie	

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

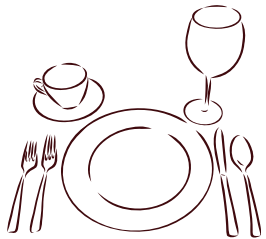
- Pommes de terre rissolées
- Rösti de courgettes
- Tombée d'épinards
- Crêpes fines et sirop d'érable
- Fèves braisées à la Gisèle  
- Gruau aux fruits  

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

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

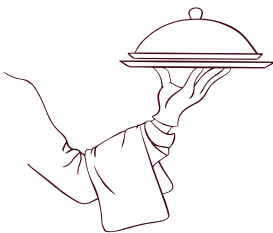
20,00 \$ / unité

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

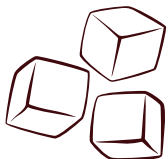


Thermos d'eau chaude & 10 sachets de thé / tisane

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