Caterer

BON APPÉTIT

Traiteur

MENU CANAPÉS

Certaines bouchées requièrent du personnel de cuisine *

Canapés Salés

Tartare de saumon

Guacamole, agrumes

Saumon Fumé, Pomme de Terre

Crème de raifort, aneth

Torchon de Foie Gras

Chutney

Tartare de Bœuf, pâte feuilletée

Marmelade de champignons, câpres, cerfeuil

Pic Speck et Cantaloup

Basilic, vino cotto

Croquette de canard confit*

Emulsion gingembre et coriandre

Crevettes croustillantes*

Coconut et panko, sauce sweet chili

Focaccia à la Mortadelle

Pesto de pistache, miel épicé

Crevettes cocktail

Polpette *

Mozzarella, sauce pomodoro, basilic

Mini Croque-Monsieur *

Jambon fumé, fromage taleggio

Brochette d'Agneau *

Yogourt au sumac, pistache

Arrosticini - Brochettes Grillées *

Boeuf, salsa verde +1\$

Porc, sauce piri piri

Poulet, marinade à la citronnelle

Agneau, yogourt, sumac

Brochette de Pieuvre Grillée & Chorizo *

Chimichurri, paprika fumé

Crab Cake*

Sauce gribiche

Canapés Végétariens

Maki d'Aubergine Grillée

Menthe, mayonnaise épicée

Betterave Fumée, Gremolata Ricotta

Tartelette Burrata & Tomate

Pesto, vino cotto

Tartelette à la Marmelade de Champignons

Chèvre, poire pochée au vin rouge

Champignons et Aubergines Rôties*

Menthe, Sauce Unagi

Arancini aux 4 fromages*

Bocconcini Frits *

Sauce pomodoro, pesto, basilic

Crêpes *

Pommes de terre fumées, fontina, vino cotto

Pic feta - melon d'eau

Aji verde

Tartelette de Chèvre Chaud*

Betterave, pollen comestible

Chou-fleur rôti *

curry, tahini, amandes, raisins dorés

Arancini la Truffe *

Canapés Sucrés

Macarons Assortis

Mini Gâteau Choco-Espresso

Verrine Mousse Choco-Noix de Coco

Mini Tartelette Citron & Meringue

Mini Tartelette Chocolat et Chantilly

Mini Tartelette Framboise et Menthe

Mini Gâteau Fromage - Pistache

Tartelette aux Fruits Frais

Choux à la Crème Assortis

Mini Cupcake Variés

Cakepop Variés

Assortiments de Cannolis Maison

MENU BOÎTE À LUNCH

Pour un minimum de 15 boîtes à lunch- Une sélection raffinée de boîte à lunch gastronomiques, conçues pour être pratique tout en offrant des saveurs haut de gamme et une présentation soignée

Forfaits Boîte à Lunch

Le Lunch Express

Deux demis sandwiches, une salade et un dessert du chef

Le Lunch Essentiel

Deux demis sandwiches, une salade, une entrée et un dessert du chef

Le Lunch Exécutif

Deux demis sandwiches, une salade, une entrée, un dessert du chef, et une boisson au choix

Le Lunch Énergie

Deux demis sandwiches, une salade, une entrée, un parfait au yogourt grec ou pudding de chia, un dessert du chef et une boisson au choix

Sélections de Boisson

Bouteille d'eau

Eau Pétillante

Jus Oasis

Orange, Raisin, Pomme

Boisson Gazeuse

Sélections de Salades

Choix de une salade par groupe

Salade César

Romaine, parmesan, vinaigrette crémeuse, croûtons maison

Salade Couscous

Carottes, pois chiches, chou-fleur rôti, menthe, vinaigrette pomme grenade

Salade Athena

Zucchini, aubergines rôties, poivrons grillés, tomates séchées, concombre, oignon rouge, olive, feta, vinaigrette au citron

Salade de Quinoa

Légumes grillés, herbes fraîches, vinaigrette au citron

Salade de Tomates et Mozzarella

Basilic, vinaigrette pesto et huile d'olive

Salade de Betteraves & Ricotta

Vinaigrette au sirop d'érable et gremolata

Salade Asiatique

Choux rouge et blanc, daikon, carotte, concombre, sésame, coriandre, menthe, vinaigrette au gingembre

Salade Bon Appétit

Verdures locales, ricotta, pacanes BBQ, concombre, tomates confites, radis melons, vinaigrette rose et érable

Caterer

BON APPÉTIT

Traiteur

MENU BOÎTE À LUNCH

Pour un minimum de 15 boîtes à lunch- Une sélection raffinée de boîte à lunch gastronomiques, conçues pour être pratique tout en offrant des saveurs haut de gamme et une présentation soignée.

Sélection de Sandwichs et Wraps

Choisissez deux variétés de sandwichs réguliers ou végétariens par groupe.

Banh Mi au Boeuf braisé

Glace hoisin-érable, mayonnaise épicée, carottes et daikon mariné, coriandre, échalotes croustillantes, baguette

Club ou Poulet Grillé & dinde fumée

Tomates séchées, mayonnaise piri piri, laitue croquante, ciabatta

Rôti de boeuf

Mayonnaise au raifort, oignons caramélisés, provolone, roquette, ciabatta

Saumon Fumé

Fromage à la crème citronné, guacamole, aneth, concombre, croissant feuilleté

Poulet Parmesan

Poulet pané, mozzarella, cornichons, mayonnaise tomate séchée, ciabatta

Aubergine Parmesan

Aubergine panée, mozzarella, cornichons, mayonnaise tomate séchées, ciabatta

Caprese

Tomates italiennes confites, pesto, basilic, roquette, mozzarella, focaccia maison

Bahn Mi au Tofu Croustillant (Végétalien)

Glace hoisan-érable, mayonnaise épicée, carottes et daikon marinés, coriandre, échalotes croustillantes, baguette

Cesar

Vinaigrette césar au yogourt, laitue romaine, dinde fumée, poulet grillé, œuf cuit, tortilla

Italien

Mortadelle, capicola, salami, provolone, tapenade d'olives, piments banade marinés, mayonnaise tomates confite, laitue iceberg effilochée, ciabatta

Sélection d'entrées

Inclus dans les boîtes à lunch ou disponibles à la carte

Crudités & Houmous à la betterave

Chips maison

Trempeuse aux poivrons rouge rôtis et feta avec pain naan

Popcorn parmesan et truffe

Mini Brochettes Caprese

Tomates cerises, mozzarella, basilic, vino cotto

Biscuits maison

Chocolat, avoine & raisins, sablés

Focaccia romarin, ail et huile d'olive

Focaccia tomate, basilic

Brochette cheddar & raisins

Brochettes de fruits Frais

Muffin Maison

Mélange de noix épicées à l'érable

Pacanes, noix de grenobles, amandes glacées

Caterer

BON APPÉTIT

Traiteur

MENU BUFFET FROID

Pour un minimum de 15 personnes- Une sélection de plats froids parfait pour les réunions, les événements corporatifs et les rassemblements privés. Ce menu reflète les options de boîte à lunch mais est pensé pour un service de buffet, sur de grands plateaux..

Forfaits Buffet Froid

L'essentiel

1 choix de salade, 2 choix de demi sandwiches, 1 choix d'entrée, un dessert du chef

Le Signature

2 choix de salade, 2 choix de demi sandwiches, 2 choix d'entrée, 1 dessert du chef

Le Gourmet

2 choix de salade, 3 choix de demi sandwiches, 2 choix d'entrée, 1 dessert du chef

Sélections de Salades

Salade César

Romaine, parmesan, vinaigrette crémeuse, croûtons maison

Salade Couscous

Carottes, pois chiches, chou-fleur rôti, menthe, vinaigrette pomme grenade

Salade Athena

Zucchini, aubergines rôties, poivrons grillés, tomates séchées, concombre, oignon rouge, olive, feta, vinaigrette au citron

Salade de Quinoa

Légumes grillés, herbes fraîches, vinaigrette au citron

Salade de Tomates et Mozzarella

Basilic, vinaigrette pesto et huile d'olive

Salade de Betteraves & Ricotta

Vinaigrette au sirop d'érable et gremolata

Salade Asiatique

Choux rouge et blanc, daikon, carotte, concombre, sésame, coriandre, menthe, vinaigrette au gingembre

Salade Bon Appétit

Verdures locales, ricotta, pacanes BBQ, concombre, tomates confites, radis melons, vinaigrette rose et érable

Caterer

BON APPÉTIT

Traiteur

MENU BUFFET FROID

Pour un minimum de 15 personnes - Une sélection de plats froids parfait pour les réunions, les événements corporatifs et les rassemblements privés. Ce menu reflète les options de boîte à lunch mais est pensé pour un service de buffet, sur de grands plateaux.

Sélection de Sandwichs et Wraps

Choisissez deux variétés de sandwichs réguliers ou végétariens par groupe.

Banh Mi au Boeuf braisé

Glace hoisin-érable, mayonnaise épicée, carottes et daikon mariné, coriandre, échalotes croustillantes, baguette

Club ou Poulet Grillé & dinde fumée

Tomates séchées, mayonnaise piri piri, laitue croquante, ciabatta

Rôti de boeuf

Mayonnaise au raifort, oignons caramélisés, provolone, roquette, ciabatta

Saumon Fumé

Fromage à la crème citronné, guacamole, aneth, concombre, croissant feuilleté

Poulet Parmesan

Poulet pané, mozzarella, cornichons, mayonnaise tomate séchée, ciabatta

Aubergine Parmesan

Aubergine panée, mozzarella, cornichons, mayonnaise tomate séchées, ciabatta

Caprese

Tomates italiennes confites, pesto, basilic, roquette, mozzarella, focaccia maison

Bahn Mi au Tofu Croustillant (Végétalien)

Glace hoisan-érable, mayonnaise épicée, carottes et daikon marinés, coriandre, échalotes croustillantes, baguette

Cesar

Vinaigrette césar au yogourt, laitue romaine, dinde fumée, poulet grillé, œuf cuit, tortilla

Italien

Mortadelle, capicola, salami, provolone, tapenade d'olives, piments banade marinés, mayonnaise tomates confite, laitue iceberg effilochée, ciabatta

Sélection d'entrées

Inclus dans les boîtes à lunch ou disponibles à la carte

Crudités & Houmous à la betterave

Chips maison

Trempeuse aux poivrons rouge rôtis et feta avec pain naan

Popcorn parmesan et truffe

Mini Brochettes Caprese

Tomates cerises, mozzarella, basilic, vino cotto

Biscuits maison

Chocolat, avoine & raisins, sablés

Focaccia romarin, ail et huile d'olive

Focaccia tomate, basilic

Brochette cheddar & raisins

Brochettes de fruits Frais

Muffin Maison

Banane, bleuet, chocolat

Mélange de noix épicées à l'érable

Pacanes, noix de grenobles, amandes glacées

Caterer

BON APPÉTIT

Traiteur

MENU BUFFET CHAUD

Pour un minimum de 15 personnes. Une sélection d'offre gastronomique de buffet chaud, conçues pour des stations en libre service ou des évènements. Les plats sont préparés pour un service en grand format tout en maintenant des saveurs raffinées et une présentation haute gamme.

Forfaits Buffet Chaud

Le Buffet de base

2 choix de pâtes, 2 choix de salades, 1 dessert du chef

Le Festin Signature

1 choix de protéine, 2 choix de salades, 1 choix de pâtes, 1 choix d'accompagnement, 1 dessert du chef

Le Banquet Gourmet

2 choix de protéines, 2 choix de salades, 1 choix de pâtes, 2 choix d'accompagnements, 1 dessert du chef

Sélections de Salades

Salade César

Romaine, parmesan, vinaigrette crémeuse, croûtons maison

Salade Couscous

Carottes, pois chiches, chou-fleur rôti, menthe, vinaigrette pomme grenade

Salade Athena

Zucchini, aubergines rôties, poivrons grillés, tomates séchées, concombre, oignon rouge, olive, feta, vinaigrette au citron

Salade de Quinoa

Légumes grillés, herbes fraîches, vinaigrette au citron

Salade de Tomates et Mozzarella

Basilic, vinaigrette pesto et huile d'olive

Salade de Betteraves & Ricotta

Vinaigrette au sirop d'érable et gremolata

Salade Asiatique

Choux rouge et blanc, daikon, carotte, concombre, sésame, coriandre, menthe, vinaigrette au gingembre

Salade Bon Appétit

Verdures locales, ricotta, pacanes BBQ, concombre, tomates confites, radis melons, vinaigrette rose et érable

Sélection de Pâtes

Ravioli aux Champignons et Sauce Crémeuse à la Truffe

Persil

Ravioli aux Épinards et Ricotta

Sauce pomodoro, basilic, parmesan

Pâtes Ziti à la Bolognaise

Mozzarella Di Bufala, pangrattato

Rigatoni Épicé

Sauce bisque

Fregola Sarda

Poivron rôti, aubergine & courgette grillée, caponata, tomate confite, pangrattato, parmesan

Orzotto de Betteraves

Risotto d'orge avec betteraves et parmesan

Extra

Petits Pains

Petits pains moelleux avec beurre

Caterer

BON APPÉTIT

Traiteur

MENU BUFFET CHAUD

Pour un minimum de 25 personnes. Une sélection d'offre gastronomique de buffet chaud, conçues pour des stations en libre service ou des événements. Les plats sont préparés pour un service en grand format tout en maintenant des saveurs raffinées et une présentation haute gamme.

Sélection de Protéines

Boeuf Braisé

Jus de viande

Porchetta Rôtie

Jus aux herbes

Poitrine de Poulet Grillée

Citron, romarin, jus aux herbes

Escalope de Poulet Pomodoro

Sauce tomate, basilic, mozzarella

Parmesan d'Aubergine

Sauce tomate, basilic, mozzarella

Curry de Tofu

Patate douce et légumes

Morue en Croûte d'Herbes

Panko, bisque

Saumon Grillé

Beurre blanc au gingembre

Sélection d'Accompagnements

Purée de Pomme de Terre à la truffe

extra de 2.00\$ par personne

Purée de Pomme de Terre Classique

Légumes Grillés de Saison

Zeste de citron, huiles d'herbes

Riz Pilaf

Légumes et curcuma

Riz Basmati

Noix de coco et citronnelle

Caponata

Aubergine rôtie, courgette, poivron, tomate, oignon, ail, basilic

Pommes de Terre Fingerlings Rôties

Herbes et ail

Mac n' Cheese à la truffe

extra de 3.00\$ par personne

Mac n' Cheese au homard

extra de 4.00\$ par personne

Brocolini Grillé

Haricots Verts Sautés

Amandes

Dessert

Un dessert maison et de saison préparé par notre chef pâtissier est inclus dans chaque forfait.

Caterer

BON APPÉTIT

Traiteur

MENU DÉJEUNER

Une sélection raffinée d'options de petits déjeuners chauds et froids, disponible en formule personnalisées ou en sélection à la carte.

Forfaits Déjeuner Froid

Le Doux Réveil

minis croissants, chocolatines et pâtisseries danoises, brochette de fruits frais et un choix de boisson

L'Éclat Matinal

minis croissants, chocolatines et pâtisseries danoises, brochette de fruits frais, parfait de yogourt grec ou pudding de chia, jus et café

Le Club Brunch

minis croissants, chocolatines et pâtisseries danoises, brochette de fruits frais, parfait de yogourt grec ou pudding de chia, plateau de saumon fumé, sélection de fromage, jus et café

Forfaits Déjeuner Chaud

Le Réconfort Classique

oeufs brouillés à la ciboulette, pomme de terre déjeuner, plateau de fruits frais, bacon **ou** saucisse, pancakes au babeurre, mini croissant et chocolatine

Le Matin Gourmand

oeufs brouillés à la ciboulette, pomme de terre déjeuner, plateau de fruits frais, bacon **et** saucisse, pancakes au babeurre, mini croissant et chocolatine, jus et café

Le Festin Ultime

oeufs brouillés à la truffe, hash de confit de canard, porcelet rôti et saucisse maison, pancakes au babeurre, plateau de fruits frais, assortiments de pains, croissants, chocolatines, muffins et biscuits, jus et café

Boissons

Café, Thé ou Infusion

Jus Oasis

Orange, pomme ou raisin

Eau Pétillante

Caterer

BON APPÉTIT

Traiteur

MENU DÉJEUNER

Une sélection raffinée d'options de petits déjeuners chauds et froids, disponible en formule personnalisées ou en sélection à la carte.

Sélection Froide à la Carte

Minis Croissants, Chocolatines et Danoises

Muffin Moelleux aux saveurs classique

Banane, bleuet et chocolat

Biscuits Maison

Chocolat, avoine et raisin, sablés

Brochette de Fruits Frais

Sélection de fruits de saison

Parfait au Yogourt Grec

Yogourt grec, granola et compote de fruits

Pudding de Chia

Lait de coco, purée de mangue et granola croustillant

Plateau de Saumon Fumé

Câpres, oignons marinés, crème fraîche à l'aneth, blini

Sélection de Pain Artisanaux

Beurre

Sélection Chaude à la Carte

Oeuf Brouillés Moelleux à la Ciboulette

Frittata aux épinards et feta

Omelette italienne aux épinards, fromage feta, oignons caramélisés et pommes de terre

Pomme de Terre Déjeuner

Pommes de terre rôties, oignons caramélisés et fines herbes

Bacon Croustillant et Saucisse Déjeuner

Pancake au Babeurre

Pancake servit avec une confiture de bleuet, ricotta et zeste de citron

Sandwich Déjeuner Grillé à la Truffe

Fromage fondu, prosciutto cotto, oeuf brouillé, truffe et roquette

Quiche Maison

Tarte salé aux légumes de saison, crème d'oeuf et fromage affiné.

Oeufs Brouillés à la Truffe

Parfumé à l'huile de truffe et parmesan, garnis de ciboulette

Pommes de Terre Rissolées & Confit de Canard

Canard confit effiloché et poêlé, servit sur pomme de terres aux herbes et oignons caramélisés

Porcelet Rôti et Saucisse Maison

Servit avec un oeuf au plat et jus charcutier

MENU STATION

Station Sushi

Maki et Nigiri selon inspiration de notre chef

Garnitures

Soya, gingembre mariné, wasabi, mayonnaise épicée

Station Tartare

Tartare de Boeuf

Garniture classique, croûtons, jaune d'œuf, herbes fraîches

Tartare de Saumon

Citron, coriandre, sriracha, tostada

Tartare de Thon

Avocat, Graines de Sésame, Lime, Oignons Verts

Station Fruits de Mer

Un bar à fruits de mer premium avec une sélection de produit frais et haut de gamme

Huitre Fraîche (3)

Mignonette Classique Citron Frais

Cocktail de Crevette (2)

Crevettes Pochées, Sauce Cocktail Maison

Tataki de Thon

Salade de Crevette Nordique

Mayonnaise au Citron, Herbe Fraîche

Pince de Crabe (2)

Crudo de Saumon

Vinaigrette au gingembre

Station de Découpe

Plateau de viande tranchée sur commande.

Porchetta

Jus aux Herbes, Salsa Verte

Bœuf Wellington Braisé

Crêpes, Marmelade de Champignons, Jus de Bœuf au Vin Rouge

Rôti de Bœuf

Jus aux Herbes

Bavette de Bœuf Grillée

Sauce Chimichurri

Caterer

BON APPÉTIT

Traiteur

MENU STATION

Station de Pâtes

3 choix de pâtes fraîches préparées à la commande

Mac n' Cheese

Sauce aux Quatre Fromages

Ravioli aux Champignons

Sauce crémeuse à la truffe, persil

Ravioli aux Épinards et Ricotta

Sauce pomodoro, basilic, parmesan

Fregola Sarda

Caponata, Courgettes Grillées, Aubergines, Parmesan, Pangrattato, Câpres, Olives, Raisins

Rigatoni Épicé

Crevettes, Basilic, Flocons de Piment, Bisque

Pâtes Ziti à la Bolognaise

Mozzarella Di Bufala, Pangrattato

Orzotto à la Betterave

Fromage de Chèvre, Salade aux Herbes

Station de Sliders

Choix de 3 mini sliders gourmets

Burger de Bœuf Grillé Classique

Fromage jaune, laitue, tomate, oignon rouge, cornichons, sauce maison

Poulet Frit Croustillant

Salade de chou crémeuse

Bœuf Braisé

Pain brioché, sauce hoisin, salade de chou rouge

Tofu Pané

Salade de Choux et Gingembre, Coriandre, Mayonnaise épicée

Station Poutine

Poutine Classique

Sauce brune, Frites, Fromage en Grain

Station Smoked Meat

Smoked Meat de Montréal

Pain de Seigle, Moutarde Baseball, cornichon

Caterer

BON APPÉTIT

Traiteur

MENU STATION

Station Crudités

Légumes de saison, trempettes ranch et hummus de betteraves

Station Antipasto

Charcuteries et Fromages Italiens importés

Olives, Légumes Marinés, Grissini et Focaccia Maison

Station Tacos

Bœuf braisé

Oignon Rouge Mariné, Fromage Frais, Coriandre

Poulet Grillé

Poulet Piri Piri, Crème à la Lime, Salade de Chou, Coriandre

Tofu Croustillant à la Citronnelle

Salade de Choux et Gingembre, Daikon Mariné, Échalotes
Croustillantes

Garnitures

Tortilla, guacamole, salsa, pico de gallo, crème sûre, fromage râpé

Station Table Sucrée

Mini Cupcakes

Chocolat, Vanille, Red Velvet

Macarons

Saveurs Assorties

Verrines

Saveurs Assorties

Petits Fours

Variété de Pâtisseries au Chocolat et aux Fruits

Mini-Choux

Vanille, Chocolat, Crème Praliné

Mini-Tartelettes

Meringue au Citron, Ganache au Chocolat

Mini Churros

Caramel salé

Caterer

BON APPÉTIT

Traiteur

MENU PAUSE CAFÉ

Forfaits Pause Café

Pause-Café Classique

Choix de 1 Pâtisserie , Café Filtre & Sélection de Thés

Pause-Café Comfort

Choix de 1 Pâtisserie (Mini Croissant, Mini Danoise, Mini Strudel, Muffin ou Biscuit)

Choix de 1 Collation salée (Popcorn Parmesan & Truffe, Popcorn Cheddar & Paprika Fumé, Chips Maison)

Café Filtre & Sélection de Thés

Ajoutez une boisson en extra

Sélection

San pellegrino

Aranciata, Aranciata Rossa, Limonata

Jus Oasis

Pomme, Raisin, Orange

Eau Eska

Régulière ou Pétillante

Boisson Gazeuse

Coke, 7up (diet ou régulier)

Sélection de Pâtisseries et de Viennoiseries

Prix par pièce, disponible individuellement ou en forfait

Mini Croissant

Nature ou Chocolat

Mini Pâtisserie Danoise

Pomme, Framboise, Fromage, Abricot

Mini Strudel

Pomme, Cerise

Muffin

Banane, Bleuets, Chocolat, Citron Pavot

Biscuit

Chocolat, Avoine & Raisins, Sablé, Double Chocolat

Sélection de Collation et Encas

Prix par pièce, disponible individuellement ou en forfait

Salée

Popcorn Parmesan & Truffe

Végétarien et Sans Gluten

Popcorn Cheddar & Paprika Fumé

Végétarien et Sans Gluten

Chips Maison

Mini Panier, Végétalien et Sans Gluten

Mélange de Noix Épicées à l'Érable

Pacanes, Noix, Amandes- Végétalien et Sans Gluten

Focaccia Romarin, Ail & Huile d'Olive

Végétalien

Focaccia à la Tomate

Végétalien

Sucrée & Fruitée

Brochettes Cheddar & Raisins

Végétarien et Sans Gluten

Brochettes de Fruits Frais

Végétalien et Sans Gluten

Yogourt et Granola Maison

Yogourt Grec, Miel, Fruits Séchés – Végétarien et Sans Gluten

Pudding de Chia

Lait de Coco, Vanille, Fruits de Saison- Végétalien et Sans Gluten