



NOS FORFAITS

Mariage



FORFAITS 2027

VENTES@TRAITEURBONAPPETIT.COM

(514) 389-4345





PRÉSENTATION DE BON APPÉTIT



Depuis notre creation en 1991, Traiteur Bon Appetit est reconnu pour son expertise en cuisine italienne et en services traiteur. Notre equipe devouee est au cœur de notre reussite. Nous nous engageons a offrir des experiences culinaires exceptionnelles, caracterisees par notre excellence et notre passion pour la gastronomie .

Au plaisir de vous accompagner pour que votre mariage soit inoubliable...gustativement !

FORMULES

Classique

Cocktail

Sélection de quatre canapés

Repas trois services

Sélection de soupe ou salade

Sélection de pâtes

Sélection de deux plats principaux

Table Sucrée

Cinq bouchées sucrées

Frais supplémentaires :

10% de frais de gestion

Location de vaisselle, verrerie, tables, chaises,
nappes et linceux

Livraison du matériel de location et traiteur

Personnel de cuisine et de service

Signature

Cocktail

Sélection de cinq canapés

Sélection d'une station culinaire

Repas trois services

Sélection de soupe ou salade

Sélection de pâtes

Sélection de deux plats principaux

Table Sucrée

Cinq bouchées sucrées

Fringale de fin de soirée

Une sélection

Frais supplémentaires :

10% de frais de gestion

Location de vaisselle, verrerie, tables, chaises,
nappes et linceux

Livraison du matériel de location et traiteur

Personnel de cuisine et de service

Prestige

Cocktail

Sélection de six canapés

Sélection de deux stations culinaires

Repas trois services

Sélection de soupe ou salade

Sélection de pâtes

Sélection de deux plats principaux

Table Sucrée

Cinq bouchées sucrées

Fringale de fin de soirée

Deux sélection

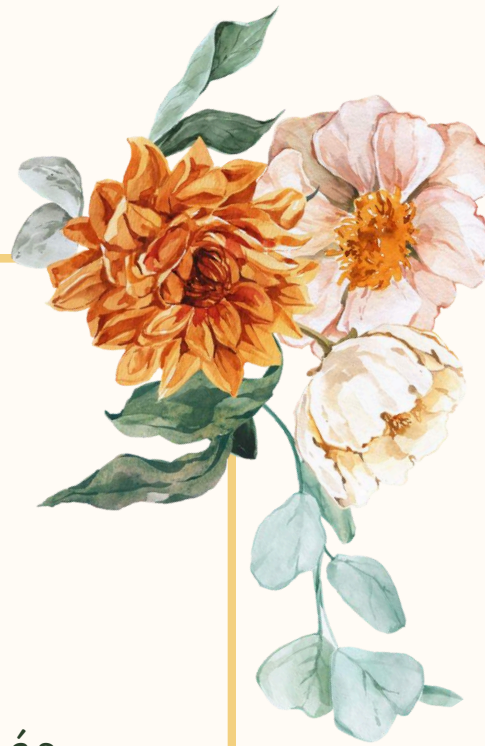
Frais supplémentaires :

10% de frais de gestion

Location de vaisselle, verrerie, tables, chaises,
nappes et linceux

Livraison du matériel de location et traiteur

Personnel de cuisine et de service



CHOIX DES CANAPÉS SALÉS



Formule Classique — Sélection de quatre canapés
Formule Signature — Sélection de cinq canapés
Formule Prestige — Sélection de six canapés

Poissons et Crustacés



Craquette de Poisson
Avec Aioli

Tartare de thon
Thon en des, assaisonnement asiatique et aioli épice

Cornet de tartare de saumon
Tartare de saumon en cornet au sesame et avocat



Craquettes de crabe
Sauce chipotle et gel de citron

Ceviche de pétoncles
Pétoncles, concombre, sumac et jalapeno

Tataki de thon
Thon saisi au sesame, aioli avocat-ponzu



Crevettes dynamiques
Crevettes croustillantes, sauce épicee et sesame

Saumon fumé
Blini, saumon fume, creme fraiche et aneth

Salmon Grawlax
Saumon de l'Atlantique marine maison, aioli au raifort et craquelin croustillant



Canapé CHAUD

Caterer

BON APPÉTIT

Traiteur

CHOIX DES CANAPÉS SALÉS



Formule Classique — Sélection de quatre canapés

Formule Signature — Sélection de cinq canapés

Formule Prestige — Sélection de six canapés

Végétariens et Véganes

🔥 *Arancini aux quatre fromages*
Mayonnaise épicée

🔥 *Arancini à la truffe*
Aioli à la truffe

🔥 *Mac & cheese frit à la truffe*

🔥 *Aubergine fumée*
Fines herbes et fromage végétalien

Maki d'Aubergine Grillée
Menthe, mayonnaise épicée

Melon d'eau compressé
Feta, menthe, pistache et balsamique

Tartelette à la betterave
Pistache, échalotes croustillantes et Louis d'Or

Focaccia à la tomate
Tomate San Marzano

Tartelette à la burrata
Tomate et pesto

Shot de gaspacho
Gaspacho andalou aux fraises

Focaccia aux olives
Tomates cerises et parmesan

Mini caprese
Tomates cerise, balsamique vieilli et basilic

Végé-pâté croustillant
Hummus de betterave, cornichon et sumac



Canapé CHAUD

Caterer

BON APPÉTIT

Traiteur

CHOIX DES CANAPÉS SALÉS



Formule Classique — Sélection de quatre canapés

Formule Signature — Sélection de cinq canapés

Formule Prestige — Sélection de six canapés

Viandes

🔥 *Mini burger de bœuf*
Sauce Big Mac, laitue, tomate et pain brioche

🔥 *Boulettes de veau nourri au lait*
compotée tomate-basilic et croustilles de parmesan

Foie gras
Gougère garnie de mousse de foie gras et jus
à la truffe

🔥 *Mini croque-monsieur*
Jambon, dijonnaise, fontina et pain brioche

Tartare de Bœuf
Bœuf coupé au couteau, aioli à la moelle
et pain au lait croustillant

Vitella Tonnata
Carpaccio de veau, émulsion de thon, jus de veau,
amarante croustillante et capres

Melon & Speck
Basilic et Vin Cotto

Focaccia à la Mortadelle
Pesto de pistache et Miel



CHOIX DE SOUPE OU SALADE



Forfait Classique et Signature — Une sélection de soupe ou de salade

Soupes

Crème de Champignons sauvages
Mascarpone

Potage de Courge musquée
Beurre noisette, pomme verte

Soupe aux Tomates
Huile de basilic, parmesan

Soupe au chou-fleur rôti et cheddar
Citron confit, petites fleurs



Salades

Salade Bon Appétit
Verdures locales, ricotta, pacanes BBQ, concombre, tomates confites,
radis melon, vinaigrette balsamique

Sucrine Grillée
Sauce césar, pangrattato, parmesan, croustille de prosciutto,
croutons de focaccia

Salade de bébé roquette
Pêche grillée, vino cotto, basilic, noix de pins, vinaigrette balsamique

Salade Caprese
Tomates, basilic, mozzarella Di Bufala, pesto

CHOIX D'ENTRÉE



Forfait Prestige seulement — Une sélection d'entrée



Entrées

Carpaccio de Betteraves
Fromage de chevre, gremolata, noix BBQ

Burrata italienne
Tomates confites, foccacia grillee, tapenade d'olives et artichauts

Tataki de Thon
Avocat, vinaigrette gingembre, radis frais et marine

Melon & Speck
Ricotta, pesto, vino cotto

Carpaccio de Bœuf
Vinaigrette au babeurre, oeuf de caille, capres croustillants, parmesan

Crevettes 8/12
Pastèque, feta, vinaigrette a la menthe



CHOIX DE PÂTES



Inclus dans tous les forfaits — Une sélection de pâtes

Pâtes

Rigatoni aux Crevettes
Bisque, basilic

Ravioli à la Mozzarella Fumée
Sauce Pomodoro, basilic, parmesan

Orzotto de Betteraves
Risotto d'orge, betteraves, parmesan

Mezagiti à la Bolognaise
Mozzarella Di Bufala, pangrattato

Cavatelli aux Champignons Sauvages
Persil, Sauce Truffée, Parmesan

Ravioli à la Courge Musquée
puree de carotte, sauge, amande, beurre noisette



CHOIX DES PLATS PRINCIPAUX

Inclus dans tous les forfaits — Sélection de deux protéines

Protéines

Saumon grillé
Beurre blanc au Gingembre

Poitrine de Poulet grillée
Sauce cremeuse aux champignons

Porchetta de Porcelet
Jus aux herbes, salsa verde

Lasagne Végane aux Lentilles
Ragout de champignons, bechamel a base de lait de soja

Bœuf braisé
Jus de bœuf

Merue d'Islande
Laque au Miso

Filet Mignon
Sauce au foie gras

Jarret d'Agneau braisé
Jus d'agneau

Les protéines proposées ci-dessous sont uniquement disponibles pour le forfait Prestige

Filet de veau
Jus a la Truffe

Filet de Dorade grillée
Sauce Bisque

Magret de Canard rôti
Sauce a l'orange

Filet de Veau et Crevettes grillées
Jus meridional

CHOIX DE LÉGUMES ET FÉCULENT



Inclus dans tous les forfaits
Une sélection de légume et une sélection de féculent

Légumes

Haricots verts sautés
Amandes

Carottes Nantaises Glacées

Légumes grillés de Saison

Espanada
Aubergines roties, courgettes, poivrons, tomates, oignons, ail et basilic

Féculents

Riz Basmati
citron et herbes

Purée de pommes de terre aux Herbes

Pommes de terre rôties
Herbes et ail

Gratin Dauphinois





STATIONS CULINAIRES



Inclus dans les forfaits — Signature et Prestige

Station Sushi

Maki et Nigiri selon inspiration de notre chef
Garnitures

Soya, gingembre marine, wasabi, mayonnaise epicee

Station Tartare

Prepare a la minute avec des ingredients frais et raffines

Tartare de Bœuf
Garniture classique, croutons, jaune d'œuf, herbes fraiches

Tartare de Saumon
Citron, coriandre, sriracha, tostada

Tuna Tartare
Citron, coriandre, sriracha, tostada

Station Poutine

Poutine Classique
Sauce brune, frites, fromage en Grain

Station Fruits de Mer

Cocktail de crevettes — deux unites
Crevettes pochees, sauce cocktail maison

Huitres fraiches — trois unites
Mignonette classique et citron frais

Tataki de thon
Pince de crabe — une unite

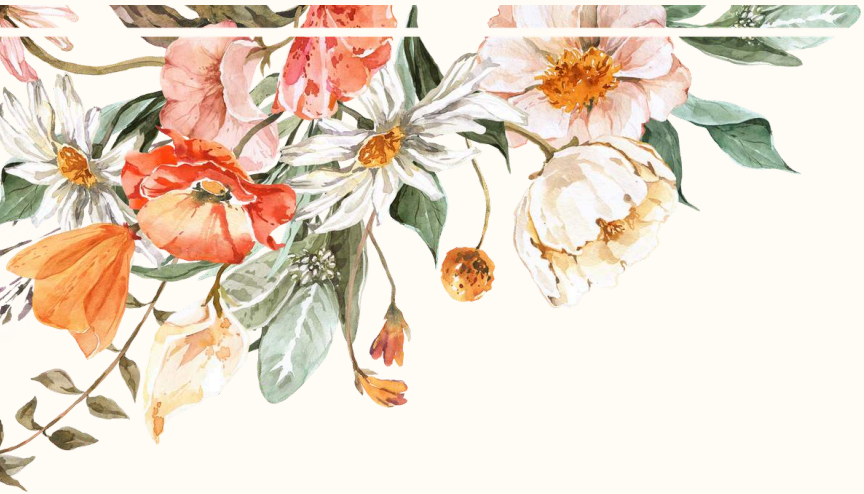
Salade de crevettes nordiques —
Mayonnaise au citron et herbes fraiches

Crudo de saumon —
vinaigrette au gingembre

Station Smoked Meat de Montréal

Pain de Seigle, Moutarde Baseball et cornichon





STATIONS CULINAIRES



Inclus dans les forfaits — Signature et Prestige

Station de Sliders

Trois selections de sliders gourmets

Bœuf braise

Pain brioche, sauce hoisin et salade de chou rouge

Poulet frit croustillant

Salade de chou cremeuse

Tofu pane

Salade de chou et gingembre, coriandre et mayonnaise epicee

Burger de bœuf grille classique

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

Station Antipasto

*Charcuteries importees et demi-roue de Parmigiano Reggiano,
olives, legumes marines, grissini et focaccia maison*

Station Taco

Deux selections de tacos

Poulet grille

Bœuf braise

Chili vegane

Garnitures—

*tortillas, guacamole, salsa, pico de gallo, creme sure,
fromage rape, chips tortilla*

Station de Découpe

Porchetta —

Jus aux herbes, salsa verde

Roti de bœuf —

Jus au poivre

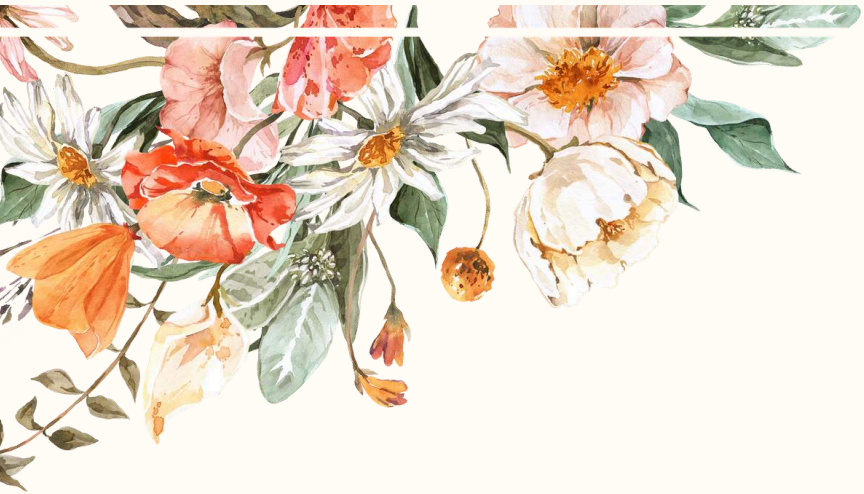
Bavette de bœuf grillee —

Sauce chimichurri

Caterer

BON APPÉTIT

Traiteur



STATIONS CULINAIRES



Inclus dans les forfaits — Signature et Prestige

Station de Pâtes

Deux selections de pâtes fraîches préparées à la demande ainsi que leurs condiments

Orecchiette — sauce pomodoro

Cavatelli — sauce aux champignons sauvages

Penne — sauce bolognaise gratinée

Rigatoni — épice, sauce bisque et pangrattato

Ravioli à la courge musquée — sauce carotte et sauge

Orzotto de betteraves — Risotto d'orge, betteraves, parmesan

Condiments — Bacon, échalottes croustillantes, herbes fraîches, parmesan, piments broyés

Station Sucrée

Mini cupcakes

Chocolat, vanille et red velvet

Macarons

Saveurs assorties

Petits fours

Variété de pâtisseries au chocolat et aux fruits

Mini choux

Vanille, chocolat et crème pralinée

Mini tartelettes

Meringue au citron et ganache au chocolat

Mini churros

Caramel sale

Verrines

Saveurs assorties

Caterer

BON APPÉTIT

Traiteur

TABLE SUCRÉE



Une table sucrée incluant huit variétés, cinq bouchées sucrée par personne



Mini Churros
Sauce caramel Sale

Macaron
savoir assorties

Tartelette
Fruits Frais

Tartelette
Citron & Meringue

Choux à la Crème

Verrine
Tiramisu

Cake Pop

Mini Cupcake



FRINGALE DE FIN DE SOIRÉE



Formule Signature — Sélection de un

Formule Prestige — Sélection de deux

Mini Smoked Meat

Pain de seigle, moutarde baseball, cornichon

Sliders

Une sélection

Boeuf grille, poulet frit, Boeuf braise, Tofu Pane

Mini Poutine

Sauce brune, frites, fromage en grain

Mini Grilled Cheese

Fontina, prosciutto cotto





GÂTEAU DE MARIAGE



Notre équipe de pâtissiers veille à chaque détail pour réaliser un chef-d'œuvre sucré, à la hauteur de votre amour. Ils sont créés sur mesure, avec la saveur que vous désirez et décorés de véritables fleurs correspondant à votre palette de couleurs



FORMULES BAR

Formule bar À VOLONTÉ

2 HEURES
3 HEURES
4 HEURES
5 HEURES

PRIX PAR PERSONNE

Formule bar À COUPONS

MINIMUM 2 COUPONS
PAR PERSONNE

Speed rail, vin et bières GIN, RHUM BLANC, VODKA, WHISKEY

JUS

ORANGE
CANNEBERGE
TOMATE
CLAMATO
CITRON
OLIVE

SODA

PEPSI / COKE
7UP / SPRITE
GINGERALE
CLUB SODA
TONIC

CONDIMENTS

ORANGES
CITRONS
LIMES
CONCOMBRES
CÉLERI
OLIVES

INGRÉDIENTS

GRENADINE
WORCHESTERSHIRE
TABASCO
SIROP SIMPLE
JUS DE LIME
SEL DE CÉLERI
GLACE

Ceci n'inclut pas le personnel, la verrerie et le mobilier de bar

AUTRES SERVICES



Laissez-nous le soin de créer une ambiance florale et magique pour votre grand jour



BOUQUET
CENTRE DE TABLES
DÉCORATIONS FLORALES



MENUS
NUMÉRO DE TABLE
MARQUE PLACE

Prix sur demande



BOUGIES





