

CATALOGUE TRAITEURS



Coopérative funéraire
de l'Outaouais



**BUFFET
LE LÉGER**

11,00 \$ par personne

- 4 pointes de sandwichs (poulet, jambon, oeufs)
- Légumes et sa trempette
- Marinades (olives, cornichons)
- Salade de macaronis
- Salade de pommes de terre
- Gâteau aux carottes ou cupcakes
- Café, thé, infusion

Extra :

- Fromage cheddar 1,50 \$ par pers.
- Oeufs farcis 0,85 \$ par pers.

Minimum de 50 personnes

Prix excluant les taxes

Ustensiles entièrement compostables



16,00 \$ par personne

Assortiment de sandwichs :

- Pain de mie (boeuf/fromage) (2)
- Tortillas (jambon) (1)
- Croissants (oeufs) (1)
- Rouleaux aux légumes (1)
- Marinades (olives et cornichons)

Salades :

- Grecque, césar et orzo
- Fromage (cheddar, suisse)

- Mini muffin (1) et mignardises (2)
- Café, thé, infusion

Extras:

- Plateau de crudités 0,75 \$ par pers.
- Oeufs farcis 0,85 \$ par pers.
- Plateau de fruits 1,50 \$ par pers.
- Plateau de viandes froides 2,50 \$ par pers. (jambon, dinde, saucisson rôti)

Minimum de 50 personnes

Prix excluant les taxes

Ustensiles entièrement compostables



**BUFFET
LE CONVIVAL**





**BUFFET
COLLATION**

10,95 \$ par personne

- Petits desserts assortis et biscuits maison
- Plateaux de fruits
- Thé / café et eau

**BUFFET
CLASSIQUE**

15,95 \$ par personne

- Sandwichs (poulet, œufs, jambon)
- Choix de salades (selon le nombre d'invités)
- Crudités / trempette
- Marinades
- Fromage décoré de fruits
- Petits desserts assortis
- Thé / café et eau

**BUFFET
LE REHAUSSÉ**

18,95 \$ par personne

- Wraps en bouchées
- Mini-croissants (jambon fumé, fromage suisse et épinards / dinde aux fines herbes / brie et roquette / poulet aux tomates séchées)
- Crudités / trempette
- Fromage décorés de fruits
- Petits desserts assortis
- Thé / café et eau

**BUFFET HAUT
DE GAMME**

20,95 \$ par personne

- Wraps en bouchées, croissants, Minis pitas
- Choix de salades (selon le nombre d'invités)
- Oeufs farcis
- Crudités / trempette
- Fromages fins et décoré de fruits et biscottes
- Petits desserts assortis
- Thé / café et eau

**BUFFET
COCKTAIL**

19,95 \$ par personne

- Fromages fins
- Plateau de pâtés, terrines et biscottes
- Brochettes anti pasti
- Fraises trempées chocolat
- Thé/café et eau

**BBQ
CLASSIQUE**

19,95 \$ par personne

- Hot Dog (1)
- Hamburger (1)
- Hamburgers végétariens (1.50\$ de + par pers.)
- Choix de salades (selon le nombre d'invités)
- Croustilles
- Condiments
- Thé/café et eau

**BURGER
ALTERNATIF**

17,95 \$ par personne

- Burgers garnis d'effiloché de porc (fromage, cornichons, etc.)
- Salade de choux
- Croustilles
- Thé / café et eau



VOS CHOIX

PAINS SANDWICHES

- Pain blanc seulement
- 1/2 blanc, 1/2 brun
- 3/4 blanc, 1/4 brun
- Pain brun seulement

SALADES

*1 choix par tranche de 25 personnes
est recommandé*

- Macaroni
- Poulet-nouilles-épinard
- Patates
- Grecque
- Chou
- Italienne
- Orzo
- Légumineuses (sans gluten ni lactose)
- Brocoli
- Fraîcheur

LES EXTRAS

- Oeufs farcis (20-25 personnes) 30,00 \$ par plateau
- Charcuterie (20-25 personnes) 66,00 \$ par plateau
- Fromages fins et craquelins (20-25 personnes) 125,00 \$ par plateau
- Saucisson et antipasti (20-25 personnes) 95,00 \$ par plateau
- Plateau de fruits (20-25 personnes) 60,00 \$ par plateau
- Saumon et crevettes (20-25 personnes) 150,00 \$ par plateau
- Petits desserts assortis (20-25 personnes) 44,00 \$ par plateau
- Boisson gazeuse 2,75 \$ ch.
- Eau pétillante 2,75 \$ ch.
- Jus 2,50 \$ ch.

À NOTER

- Prix excluant les taxes.
- Des frais de service de 125,00 \$ sont ajoutés pour les groupes de 50 personnes et moins.
- Un supplément de 4,00 \$ est ajouté par repas spécial pour les restrictions alimentaires (sans gluten, végétarien / vegan, allergies et intolérances).

· *Pour toute demande supplémentaire (salade ou autre) contactez-nous.*

BOÎTES À LUNCH

L'INDISPENSABLE

16,95 \$ par personne

- Choix de sandwich
- Crudités et trempette
- Fromage cheddar et fruits
- Petites bouchées de desserts

Maximum de 3 sortes de boîtes à lunch

LE GASTRONOMIQUE

18,95 \$ par personne

- Choix de sandwich
- Choix de salades (2)
- Fromage cheddar et fruits
- Petites bouchées de desserts

Maximum de 3 sortes de boîtes à lunch

VOS CHOIX

Les Wraps

- Poulet cajun
- Saumon fumé et câpres
- Tartinade de poulet et canneberges
- Jambon d'autrefois et moutarde à l'ancienne
- Tartinade de tofu et poivrons rouges (végétarien)

Les Kaisers

- Jambon fumé, fromage suisse et épinards
- Dinde, brie et roquette
- Poulet aux tomates séchées
- Bœuf oignon caramélisé tartinade à la crème

SANDWICHES

- Macaroni
- Poulet/nouilles/épinards
- Patates
- Chou
- Italienne
- Orzo
- Rotini Grecque
- Brocoli
- Fraîcheur
- Légumineuses (sans gluten)

SALADES

À NOTER

- Prix excluant les taxes.
- Des frais de service de 125,00 \$ sont ajoutés pour les groupes de 50 personnes et moins.
- Un supplément de 4,00 \$ est ajouté par repas spécial pour les restrictions alimentaires (sans gluten, végétarien / vegan, allergies et intolérances).





Traiteur

de l'Outaouais

819 985-3884



7,50 \$ par personne

MENU 1

- Cruautés et trempettes
- Fromages et raisins
- Sandwichs assortis (4 pointes)
- Desserts assortis
- Thé, café et jus (en cristaux)

9,95 \$ par personne

MENU 2

- Cruautés et trempettes
- Oeufs farcis
- Fromages et raisins
- Choix de 3 salades
- Sandwichs assortis (4 pointes)
- Desserts assortis
- Thé, café et jus (en cristaux)

12,50 \$ par personne

MENU 3

- Cruautés et trempettes
- Fromage cheddar et raisins
- Choix de 3 salades
- Sandwich sur croissant
(rôti de boeuf, jambon forêt noire et
dinde fumée)
- Pain farci
- Plateau de fruits frais
- Desserts assortis
- Thé, café et jus (en cristaux)

5,75 \$ par personne

MENU 4

- Desserts assortis
- Café et thé

CHOIX DE SALADES



César



Chou



Carotte & Raisins



Pommes de terre



Riz



Rôtini 3 couleurs



Fèves germées



Légumes



Macaroni



Du chef



Brocoli & Bacon
(Extra 0.50\$)



Épinards & Amandes
(Extra 0.50\$)

AUSSI DISPONIBLE

- Plateau de viandes froides assorties 2,75 \$ par personne
Jambon forêt noire, poitrine de dinde et pastrami
- Plateau de viandes froides assorties 2,00 \$ par personne
Jambon cuit, poulet pressé, salami
- Plateau de sandwiches 35 \$ par plateau
Jambon et/ou oeufs et/ou poulet
- Breuvages 1,25 \$ chacun

À NOTER

- Les taxes sont en sus.
- Des frais de service supplémentaires de 2,00 \$ par personne sont ajoutés pour les groupes de 50 personnes et moins.



BUFFET
« OPEN FACED »

17,95 \$ par personne

- 2 salades de votre choix
- Plateau de crudités et trempette maison, marinades et olives
- Plateau de sandwichs de style « open faced » Concombre, jambon et dinde
*Basé sur 3 morceaux par personne
- Dessert 2 carrés par personne
- Café, thé et jus froid

BUFFET 1

14,95 \$ par personne

- 2 salades de votre choix
- Plateau de crudités et trempette maison, marinades et olives
- Plateau de sandwichs cocktail
Pointe 1/4, Basé sur 4 pointes par personne
- Dessert 2 carrés par personne
- Café, thé et jus froid

BUFFET 2

16,95 \$ par personne

- 2 salades de votre choix
- Plateau de crudités et trempette maison, marinades et olives
- Plateau de sandwichs gourmets
Mini croissant au poulet et mini pain bretzel au jambon
*Basé sur 2 sandwichs par personne
- Dessert 2 carrés par personne
- Café, thé et jus froid

BUFFET
FAITE VOTRE SANDWICH

24,95 \$ par personne

- 2 salades de votre choix
- Plateau de crudités et trempette maison, marinades et olives
- Oeufs farcis
- Sélection de trois viandes charcuterie
- Condiments de base
(mayonnaise, moutarde et moutarde Dijon)
- Panier de pains assortis
- Plateau de terrine et pâtés, confit d'oignon et petits cornichons
- Sélection de fromage québécois de luxe
- Dessert
- Café, thé, tisane et jus froid

MENU STYLE
COCKTAIL

21,95 \$ par personne

Une sélection de 8 différentes bouchées par personne (chaudes et froides) en format buffet.

Froid :

- Profiterole de volaille fumée et estragon
- Pâté de foie en coupe feuilletée
- Saumon boucané maison et Vodka herbe de bison
- Crevettes marinées en cuillère chinoise
- Fromage de chèvre au pesto de tomates séchées

Chaud :

- Satay au poulet à l'asiatique
- Mini quiches assorties
- Poivron rouge grillé et feta

BUFFET
BBQ

24,95 \$ par personne

- Rehausser votre événement avec un buffet BBQ !
- Plateau de crudités et trempette maison, marinades et olives
 - Salade de pommes de terre
 - 2 autres salades de votre choix
 - Mini brochettes de 2 crevettes marinés Calypso, coriandre et jus de lime
 - Médailles de porc aux épices cajun
 - Haut de cuisse de poulet grillé bbq
 - Dessert : 2 carrés par personne ou ananas grillé et flambé au rhum sur bbq



**BUFFET
« EGG ROLLS »**

48,00 \$ la douzaine

- Assortiment de nos egg rolls faits maison
- Canard
- Porc à l'asiatique
- Smoked meat (viande fumée)
- Style cheeseburger
- *Assortis de leur sauce respective

**TABLE DE
DESSERTS**

21,00 \$ par personne

- Assortiment de gâteaux ronds entiers ou pâtisseries françaises
- Bar à café, thé, tisanes, cappucino, espresso
- *minimum de 50 personnes

VOS CHOIX

SALADES

- Salade jardinière
- Salade César
- Salade de pâtes
- Salade de chou crémeuse
- Salade de pois chiches
- Salade de riz
- Disponibles avec un extra
- Salade de pommes de terre maison + 2,50 \$
- Salade grecque + 2,50 \$
- Salade quinoa + 2,50 \$
- Salade de brocoli crémeuse et canneberges + 3,50 \$
- Salade de couscous marocaine + 2,50 \$

DESSERTS

- Languette chocolat
- Languette caramel
- Languette fruits rouges
- Gâteau mousse chocolat
- Gâteau aux carottes
- Gâteau citron
- Disponibles avec un extra
- Salade de fruits + 3,50 \$
- Plateau de fruits frais + 5 \$

À NOTER

- Prix excluant les taxes.
- Livraison, mise en place, service (2h30 max) et vaisselle jetable incluse.
- Nappes de tissu noires sur le buffet, élévations, petites pièces florales décoratives, sandwiches servies sur des paniers et décoré, et plat en porcelaine blanc pour les autres services.
- Des frais de service de 100,00 \$ sont ajoutés pour les groupes de 50 personnes et moins.
- Un supplément de 3,00 \$ est ajouté par repas spécial pour les restrictions alimentaires. (sans gluten, végétarien / vegan, allergies et intolérances).
- Un supplément de 3,00 \$ est ajouté par repas pour de la vaisselle en porcelaine et ustensiles en inox.

