LE CHAMP
des marmites

MENU TRAITEUR

Pour vos repas, évènements et
moments à célébrer



Cocktail dinatoire

Minimum 10 personnes

Forfait demi

30 $ / personne

6 choix

Une et demi de chaque bouchée

Forfait complet

55 $ / personne

12 choix

Une et demi de chaque bouchée

Choisissez parmi notre sélection de bouchées végétariennes, de poissons et fruits de mer, de porc, poulet et boeuf, ainsi que nos bouchées surcrées.







Bouchées

Végétariennes
35 $ / douzaine



- Bruschetta classique
- Brochette de tomates et bocconcini, purée de basilic bio et fleur d'ail [1]
- Roulé de crudités au fromage et gingembre
- Croûton de pommes caramélisées et brie triple crème
- Verrine de betteraves et chèvre fouetté, crumble de noix croustillant
- Bouchée de gnocchis poêlés, crème truffée

Poissons et fruits de mer
45 $ / douzaine



- Mini-roulé de saumon fumé et fromage à l'aneth
- Crevette à la plancha sur concombre, fromage à l'aneth
- Tartare aux deux saumons, câpres et aneth en cuillère
- Cuillère de ceviche de crevettes, lime et coriandre
- Craquelin de pétoncles avec une salsa de maïs

Porc, poulet et bœuf
50 $ / douzaine



- Terrine de lapin au poivre et gelée de poivrons [2]
- Croustillant de saucisse à la moutarde de Meaux [3]
- Mini-brochette de poulet miel et sésame
- Bouchée de filet mignon et Meule du barrage fumée [4]
- Mini-tataki de bœuf, mayonnaise au sésame et oignons croustillants
- Mini-Wellington de porc, moutarde à l'ancienne
- Mini-burger de bœuf, compotée d'oignons et cheddar local
- Mini-brochette de bœuf teriyaki, sésame grillé

Sucrées
45 $ / douzaine



- Brochette de fruits au chocolat
- Granité aux agrumes
- Fraises au chocolat
- Tartelette au sucre d'antan
- Bouchée de brownies
- Carré aux dattes
- Salade de fruits
- Mousse aux fruits des champs

1. La Ferme au Fond du 2 2. Mallain Lapin 3. Ferme Ludré 4. Fromagerie P'tit Plaisir

Buffet froid & boîtes à lunch

Forfait buffet froid

À partir de 20 $ / personne

Minimum 10 personnes

- 3 choix de sandwich
- 2 choix de salade
- 1 choix de dessert

Prix spéciaux pour les groupes de 35 personnes et plus.

Tous les buffets incluent un plateau de crudités, raisins et fromage cheddar, la vaisselle jetable ainsi que des bouteilles d'eau.

Salades

- Verte, tomates et concombres, vinaigrette balsamique et érable
- Asiatique, frisée, fèves germées et carottes
- César traditionnelle, vinaigrette maison
- Macaroni et légumes
- Pommes de terre rôties, ail et fines herbes
- Chou-fleur et canneberges
- Brocoli, oignons rouges et bacon
- Taboulé de tomates et concombres
- Grecque avec feta et olives
- Tomates et bocconcini

Sandwichs

- Traditionnel aux oeufs/jambon/poulet
- Croissant au jambon et fromage
- Roulé de poulet au cari
- Végétarien, hummus et légumes grillés
- Panini au jambon, champignons et brie
- Baguette à la saucisse, oignons confits et sauce fumée

Desserts

- Tarte au sucre maison
- Brownie double chocolat
- Gâteau aux pommes et crème sûre
- Mousse aux fruits des champs



Accompagnements supplémentaires

Plateau de fruits frais et de saison	3,50 $ / pers.
Assiette de viandes froides et olives	4,25 $ / pers.
Fromages fins locaux et noix	5,00 $ / pers.
Saucisses au bacon	3,00 $ / pers.
Oeufs farcis	2,50 $ / pers.

Buffet chaud

Accompagnements

- Riz aux légumes
- Riz basmati
- Pomme de terre grillées aux fines herbes
- Légumes grillés de saison
- Gratin dauphinois (+ 1,50 $ / pers.)
- Pommes de terre au four (farcies + 2,50 $ / pers)

Plats principaux

- Poulet grillé, sauce aux champignons et à la truffe
- Filet de porc mariné, sauce miel et moutarde
- Longe de porc rôti, oignons caramélisés et sauce au vin rouge
- Saumon grillé, sauce citronnée
- Coq au vin (+ 1,50 $ / pers.)
- Boeuf bourguignon (+ 2,00 $ / pers.)
- Crevettes à la plancha, marinade à l'ail et aux tomates (+ 1,50 $ / pers.)
- Grosses pétoncles, purée de chou-fleur, miel et truffe (+ 3,50 $ / pers.)

Desserts

- Tarte au sucre maison
- Brownie double chocolat
- Gâteau aux pommes et crème sûre
- Mousse aux fruits des champs
- Gâteau personnalisé pour votre occasion spéciale



Forfait buffet chaud

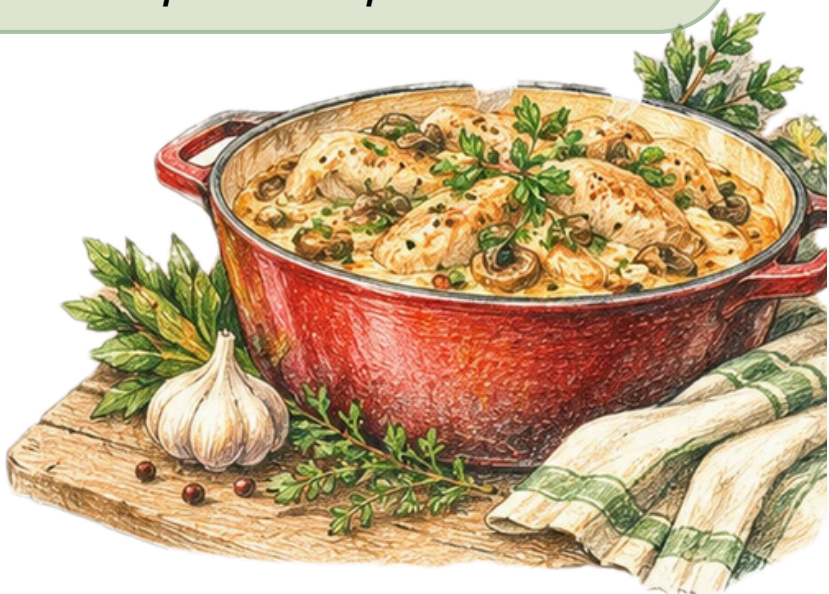
À partir de 30 $ / personne
Minimum 10 personnes

- 2 choix de salade
- 3 choix d'accompagnement
- 2 choix de plat principal
- 1 choix de dessert

Prix spéciaux pour les groupes de 35 personnes et plus.

Autres

Plateau de fruits frais et de saison	3,50 $ / pers.
Assiette de viandes froides et olives	4,25 $ / pers.
Fromages fins locaux et noix	5,00 $ / pers.



Party pizza

À partir de 22 $ / personne

Le forfait comprend :

- Pizza toute garnie
- Pizza pepperoni-fromage
- Pizza végétarienne
- Pizza aux cornichons (+ 1,50 $ / pers.)
- 2 choix de salade
- 2 choix de croustilles
- 1 choix de dessert



Besoin de service?

Service de serveur

Bloc de 3 heures	**120 $ / serveur**
Bloc de 4,5 heures	**150 $ / serveur**

Service de Chef à domicile

Bloc de 4,5 heures	**250 $**

Nous nous déplaçons et cuisinons dans votre cuisine. L'expérience clé en main ultime pour recevoir sans souci.

Menu de Noël

Forfait traditionnel

30 $ / personne
buffet installé sur place

25 $ / personne
non livré

Forfait deluxe

35 $ / personne
buffet installé sur place

30 $ / personne
non livré

Choisissez le forfait qui vous convient, que ce soit un buffet chaud livré et installé à votre domicile, ou encore des plats à réchauffer à venir chercher.





FORFAIT TRADITIONNEL

Entrées

- Salade de macaroni
- Salade verte, tomates et concombres
- Salade de chou crémeuse
- Soupe aux pois
- Plateau de crudités

Plats principaux

- Patates pilées
- Carottes glacées au miel
- Pâté à la viande (tourtière)
- Poitrine de dinde farcie aux canneberges
- Ragoût de boulettes traditionnel
- Jambon à l'ancienne



Desserts

- Bûche de Noël
- Tarte au sucre



FORFAIT DELUXE

Entrées

- Velouté de courge musquée et anis étoilée, huile de ciboulette
- Salade de roquette, poires rôties et noix de Grenoble, vinaigrette érable et citron

Plats principaux



(choix de 3)

- Dinde farcie aux canneberges et herbes fraiches, sauce au porto
- Ragoût de boulette revisité : veau, sauce brune au vin rouge et champignons forestiers
- Jambon laqué à l'érable et moutarde à l'ancienne, cuisson lente
- Pavé de saumon rôti, beurre blanc citronné et aneth
- Filet de porc au canneberges, réduction balsamique et romarin

Accompagnements

(choix de 2)

- Gratin dauphinois à la crème et muscade
- Légumes d'hiver rôtis (courges, carottes, panais), miel et thym
- Purée de pomme de terre truffée
- Haricots verts croquants, amandes grillées et beurre citronnée

Desserts

(choix de 2)

- Bûche de Noël au chocolat noir et praline
- Verrine de tarte au sucre revisitée
- Panna cotta aux fruits rouges et coulis de framboise