

Traiteur Espace Waverly

Nom de l'entreprise	
Date de l'évènement	
Lieux	
Heure de Livraison	

Restrictions alimentaires

--	--

Menu

Section thé et café

Item	Description	Prix	Quantité	Total
THÉS	Thermos thé camelia sinensis 8 tasses	24,00 \$		- \$
	Thermos thé camelia sinensis 12 tasses	35,00 \$		- \$
CAFÉS	Thermos café filtre 8 tasses	24,00 \$		- \$
	Thermos café filtre 12 tasses	35,00 \$		- \$
	Thermos café filtre 35 tasses	98,00 \$		- \$
	Thermos café filtre 50 tasses	135,00 \$		- \$
Total :				- \$

Section boisson

Item	Description	Prix	Quantité	Total
BOISSONS	Guru	3,00 \$		- \$
	Seltzer	3,00 \$		- \$
	Jus de pomme	3,00 \$		- \$
	Jus d'orange	3,00 \$		- \$
	Lemon coco	3,00 \$		- \$
	Eau gazéifié st justin	3,00 \$		- \$
	Café limo	4,85 \$		- \$
	Kombucha Gutsy	3,75 \$		- \$
	Coca cola	2,50 \$		- \$
	Brisk thé glacé	2,50 \$		- \$
Total :				- \$

Offre collation

Minimum de 20 personnes

Un minimum de 3 jours ouvrables pour placer une commande

Item	Description	Prix/pers.	Quantité	Total
PLATEAUX	Plateau de fruits: <i>Variété de fruit de saison prêt à déguster</i>	6,00 \$		- \$
	Plateau de crudités: <i>Variété de légumes coupés prêt à déguster servis avec trempettes</i>	6,00 \$		- \$
	Plateau de fromage et noix: <i>Fromage marbré, fromage suisse, mélange de noix et fruit frais</i>	7,00 \$		- \$
	Plateau de charcuteries et fromages fins : <i>Variété de 3 charcuteries et de 3 fromages, fruits frais, cornichons et croutons</i>	16,50 \$		- \$
Total :				- \$

Végan-Sans gluten

Végé-Sans gluten

Végé-Sans gluten

Offre Déjeuner

Un minimum de 3 jours ouvrables pour placer une commande

Item	Description	Prix	Quantité	Total
Végé	Petit-déjeuner simpliste: <i>Une mini viennoiserie et un café filtre</i>	6,50 \$		- \$
	Petit-déjeuner sucré: <i>parfait aux petits fruits servis avec granola, deux minis viennoiseries et un café filtre</i>	12,50 \$		- \$

Végé

Végé

Végé	ENSEMBLE DÉJEUNER	Petit déjeuner salé: <i>Sandwich déjeuner aux oeufs et au fromage cheddar sur muffin anglais, salade de fruits et un café filtre</i>	12,50 \$		- \$
Végé		Petit déjeuner des gourmands: <i>Sandwich déjeuner aux oeufs et au fromage cheddar sur muffin anglais, 1 mini viennoiserie, salade de fruits et un café filtre</i>	13,75 \$		- \$
		Petit déjeuner deluxe: <i>Sandwich déjeuner blt avec oeuf et fromage dans un croissant, salade de fruits, Mini chocolatine et un café filtre</i>	14,50 \$		- \$
Végé	MUFFINS	Muffin banane, pépite de chocolat et noix de grenoble	3,00 \$		- \$
Végé-Sans gluten		Muffin sarrasin et érable (Sans gluten)	3,50 \$		- \$
Végé		Muffin au carotte avec glacage au fromage à la crème et cannelle	3,00 \$		- \$
Végé		Muffin aux petits fruits	3,00 \$		- \$
Végan	SMOOTHIES (12oz)	Choco datte : <i>Banane, avoine, cacao, datte, sirop d'érable lait d'avoine</i>	6,50 \$		- \$
Végan-Sans gluten		Le tropical : <i>Mangue, banane, menthe, lime, jus d'orange lait de soya vanille</i>	6,50 \$		- \$
Végan		L'arachide : <i>Banane, beurre d'arachide, avoine, cannelle lait de soya vanille</i>	6,50 \$		- \$
Total :					- \$

Offre Lunch					
Un minimum de 3 jours ouvrables pour placer une commande					
Item	Description (Les lunchs sont servis sous forme de buffet sauf indication contraire)	Prix	Quantité	Total	
<i>Tous les sandwichs viennent avec une salade d'accompagnement, une boisson et un dessert du moment</i>					
(Voir l'option à droite pour les végétariens)	SANDWICHES	Banh-mi au filet de porc : <i>Filet de porc mariné à la sauce hoisin, carotte marinée, concombre, coriandre, mayonnaise au sésame épicée sur pain baguette.</i>	21,50 \$		- \$
		Poulet à l'italienne : <i>Poulet mariné aux épices italiennes, poivrons rôtis, fromage parmesan, réduction balsamique, laitue, mayo bomba sur pain baguette.</i>	21,50 \$		- \$
		Jambon beurre : <i>Jambon blanc, beurre de cornichon, fromage suisse et roquette sur pain baguette.</i>	21,50 \$		- \$
<i>Toutes les salades viennent avec des croustilles, une boisson et un dessert du moment</i>					
(Voir l'option à droite pour les végétariens)	SALADES	La césar : <i>Poulet, oeuf cuit dur laitue romaine, concombre, capre, parmesan, croûtons, sauce césar.</i>	21,50 \$		- \$
		La niçoise : <i>Laitue mesclun, orzo citronné, mélange de thon, oeuf cuit dur, poivron, concombre, radis, capre, olive, vinaigrette crémeuse.</i>	21,50 \$		- \$
		La soba au saumon : <i>Nouille soba, saumon grillé, chou rouge, chou vert, carotte, oignon vert, coriandre, vinaigrette asiatique.</i>	23,00 \$		- \$
Format boîte à lunch individuelle (indiquer la quantité requise)		2,50 \$		- \$	
Choix de boissons à faire :			0		
BOISSONS	Guru	Inclus		-	
	Seltzer	Inclus		-	
	Jus de pomme	Inclus		-	
	Jus d'orange	Inclus		-	
	Lemon coco	Inclus		-	
	Eau gazéifié st justin	Inclus		-	
	Coca cola	Inclus		-	
Brisk thé glacé	Inclus		-		
Total :					- \$

Offre buffet midi et soir				
Buffet froid minimum de 30 personnes				
Buffet chaud/signature minimum de 50 personnes				
Un minimum de 10 jours ouvrables pour placer une commande				
Un minimum de 5 jours ouvrables pour changer les quantités d'une commande				
Item	Description	Prix	Quantité	Total
<i>Tous les buffets viennent avec une boisson au choix par personne</i>				

BUFFET FROID MIDI ET SOIR	Salade de quinoa vinaigrette au citron Salade de soba à l'asiatique Sandwich au poulet à l'italienne Wrap à la dinde Plateau crudité et trempette Focaccia aux fines herbes et tomate Dessert du moment	27,00 \$		- \$
	Salade de pâtes farfalles au poulet et pesto Salade de pomme de terre à l'estragon Salade grecque Sandwich au mélange de thon Sandwich au jambon beurre, cornichon, fromage suisse Plateau crudité et trempette Focaccia aux fines herbes et tomate Dessert du moment	27,00 \$		- \$
BUFFET CHAUD MIDI ET SOIR	Potage de légumes Salade de choux crémeuse Plateau crudité Lasagne végétarienne (1/3) Lasagne à la viande (2/3) Dessert du moment	29,00 \$		- \$
	Pain naan Aloo gobi Riz aux épices Crevette tandoori au lait de coco Poulet au beurre Dessert du moment	35,00 \$		- \$
	Focaccia aux fines herbes rapinis à l'ail Spaghetti à la sauce tomate Poulet parmigiana Tiramisu	35,00 \$		- \$
	Pain à l'ail gratiné Pomme de terre rôtis au four Haricot vert au beurre Filet de porc à la moutarde et à l'érable Pudding au riz au lait de coco et à la mangue	35,00 \$		- \$
BUFFET SIGNATURE SOIR	Focaccia aux tomates Mini burger de porc effiloché bbq avec beurre à l'ail Salade d'orzo citronné aux herbes Hummus maison à l'ail confit Trempette chaude d'arachants et épinards Nachos et guacamole maison Plateau de crudités accompagné de trempettes Plateau de charcuteries et fromages fins Assortiment de pains	39,00 \$		- \$
Choix de boissons à faire :			0	
Boissons	Guru	Inclus		-
	Seltzer	Inclus		-
	Jus de pomme	Inclus		-
	Jus d'orange	Inclus		-
	Lemon coco	Inclus		-
	Eau gazéifié st justin	Inclus		-
	Coca cola	Inclus		-
Brisk thé glacé	Inclus		-	
Total :				- \$

Offre de bouchées				
<i>Minimum de 50 bouchées par item</i>				
<i>2-3 bouchées/personne = choix entre maximum de 3 types de bouchées différentes</i>				
<i>4-5 bouchées/personne = choix entre maximum 5 types de bouchées différentes</i>				
<i>6-11 bouchées/personne = choix entre maximum 6 types de bouchées différentes</i>				
<i>12 / + bouchées/personne = choix entre maximum 10 type de bouchées différentes</i>				
<i>Un minimum de 10 jours ouvrables pour placer une commande</i>				
<i>Un minimum de 5 jours ouvrables pour changer les quantités d'une commande</i>				
Item	Description	Prix	Quantité	Total
TARTARES	Tartare de concombre à l'aneth et avocat (végétarien)	4,00 \$		- \$
	Tartare de boeuf à la coréen	4,50 \$		- \$
	Tartare de saumon à la fraise, fenouil, basilic et érable	4,50 \$		- \$

	Tartare de thon à la mexicaine	4,50 \$		- \$
Végan-sans gluten	VERRINES	Verrine de légumes confit à l'huile d'olive (ratatouille)	4,00 \$	- \$
Végé-sans gluten		Verrine de betterave, framboise, fromage de chèvre au miel et noix de pécan torréfiée	4,00 \$	- \$
Végé		Verrine de gaspacho aux légumes de saison	4,00 \$	- \$
Sans gluten		Verrine de crevette, avocat, mangue, lime et coriandre	4,50 \$	- \$
Sans gluten	BOUCHÉES FROIDES	Brochette tomates, bocconcini au pesto, olive, basilic	4,00 \$	- \$
Végé-sans gluten		Halloumi pané concombre et pico de gallo au melon	4,50 \$	- \$
Végan		Courgette croustillante, tofu sucré, concombre, avocat, oignon frit, sauce mirin et soya	4,50 \$	- \$
Végé-sans gluten		Raisin frais enrobé de fromage de chèvre roulé dans la pistache concassée	4,50 \$	- \$
		Fleurs de bréaola et fromage de chèvre miel et canneberge	4,50 \$	- \$
Sans gluten		Roulade de filet de porc de style banh-mi	4,75 \$	- \$
Végé		Toast brioché, fromage brie, brunoise de poire mariné réduction balsamique ciboulette	4,75 \$	- \$
		Toast brioché, rilette de canard canneberge et cornichon	4,75 \$	- \$
	Toast brioché, mousse de foie de volaille au porto	4,75 \$	- \$	
	BOUCHÉES CHAUDES	Mini quiches poireau,bacon et fromage cheddar	4,00 \$	- \$
		Arancini pois vert, jambon blanc et fromage mozzarella	4,00 \$	- \$
		Brochette tortellini, boulette de viande, légumes rôtis	4,00 \$	- \$
		Bouchée de poulet général tao	4,00 \$	- \$
		Boule de kefta d'agneau aux herbes et sauce tzatziki	4,50 \$	- \$
		Crevette croustillante saue chili doux	4,50 \$	- \$
		Pita farcis au porc effilochés bbq, fromage suisse et cornichon	4,50 \$	- \$
		Mini tacos de canard confit choux rouge et pomme	4,75 \$	- \$
		Petit burger de boeuf effiloché, cornichon, fromage badigeonné de beurre à l'ail	4,75 \$	- \$
	Petit burger de poulet frit, salade de choux, pomme verte et mayonnaise à l'aneth	4,75 \$	- \$	
	BOUCHÉES PRESTIGES	Tartare de pétoncle tropical à la mangue et à l'ananas	5,00 \$	- \$
		Pétoncle poêlé purée de butternut et réduction balsamique ciboulette	5,00 \$	- \$
		Ceviché de pétoncle	5,00 \$	- \$
		Blinis de truite fumé maison, crème fraîche et caviar de truite ciboulette	5,00 \$	- \$
		Tataki d'onglet de boeuf à l'asiatique, brunoise d'avocat et concombre	5,00 \$	- \$
		Croquette de riz frit tartar de thon	5,00 \$	- \$
		Toast brioché, foie gras chutney d'oignon, pomme et porto	5,00 \$	- \$
Sans gluten	BOUCHÉES DESSERTS	Brownie au chocolat surmonté de fromage à la crème à la canelle et petit fruit frais	4,00 \$	- \$
		Tiramisu au café et crème mascarpone au chocolat	4,00 \$	- \$
		Tiramisu aux petits fruits et crème mascarpone à la vanille	4,00 \$	- \$
		Gâteau au fromage, petits fruits et pistache concassé	4,00 \$	- \$
		Gateau au sarrasin à l'érable crème fouetté et petits fruits frais (sans gluten)	4,00 \$	- \$
		Churros avec sauce au caramel salé	4,00 \$	- \$
		Cake pop au chocolat enrobé de garnitures variées	4,00 \$	- \$
		Biscuit s'mores	4,00 \$	- \$
		Biscuit au matcha, chocolat blanc et pistache	4,00 \$	- \$
		Biscuit marocain aux amandes et fleur d'oranger	4,00 \$	- \$
		Verrine de pomme caramélisé, crème fouetté à la canelle et crumble	4,00 \$	- \$
		Verrine de mousse au chocolat, poire marinée et amande	4,00 \$	- \$
Végan-sans gluten		Verrine de panna cotta au lait de coco, mangue, ananas, menthe et lime	4,00 \$	- \$
	Verrine de salade de fruit	4,00 \$	- \$	
	Total :			- \$

Offre de stations				
Minimum de 50 personnes / station				
Maximum de 4 stations par événement				
Un minimum de 10 jours ouvrables pour placer une commande				
Un minimum de 5 jours ouvrables pour changer les quantités d'une commande				
Item	Description	Prix	Quantité	Total
Végé-sans gluten	POUTINES	Poutine classique (sauce maison au fond de veau et poulet)	8,00 \$	- \$
		Poutine mexicaine (guacamole, crème sure, pico de gallo, sauce chili)	9,00 \$	- \$
		Poutine italienne (sauce à la viande, coulis de basilic)	9,00 \$	- \$
		Poutine général tao (sauce maison avec morceau de poulet général tao)	9,00 \$	- \$
Végé	GRILLED CHEESE	Fromage 1608, oignon caramélisé, miel paprika fumé et mayo épicié	9,00 \$	- \$
Végan	TACOS	Onglet de boeuf assaisonné à la mexicaine, guacamole, pico de gallo et sauce piquante	10,00 \$	- \$
Végé		Scramble tofu tex-mex, guacamole, pico de gallo et sauce piquante	9,00 \$	- \$
Végé	MAC'N'CHEESE	Mac'N'Cheese, salade de choux crémeuse et oignons verts	8,00 \$	- \$
Végé	GÉNÉRAL TAO	Poulet frit, sauce aigre douce aux 5 épices, sésame, oignons verts,	9,00 \$	- \$
		Tofu frit, sauce aigre douce aux 5 épices, sésame, oignons verts,	8,00 \$	- \$
Végan	BAO BUN	Pain au lait vapeur, flanc de porc, carotte, concombre, coiaandre et sauce hoisin	10,00 \$	- \$
		Pain au lait vapeur, champignon mariné, carotte, concombre, coiaandre et sauce hoisin	8,00 \$	- \$
	PERSONEL	Une charge additionnel de personel est ajouté si deux stations sont simultanées (4h à 50\$/h)	200,00 \$	- \$
	Total :			- \$

Offre BBQ				
Minimum de 20 portions par plat				
Un minimum de 10 jours ouvrables pour placer une commande				
Un minimum de 5 jours ouvrables pour changer les quantités d'une commande				
Item	Description	Prix	Quantité	Total
Végé-sans gluten Végan	BROCHETTES	Brochette de légumes grillés, fromage halloumi et réduction balsamique	2,75 \$	- \$
		Brochette de tofu saté sauce aux arachides	4,00 \$	- \$
		Brochette de poulet saté sauce aux arachides	4,50 \$	- \$
		Brochette de souvlaki de porc, pita et sauce tzatziki	4,50 \$	- \$
		Brochette de kefta d'agneau, pita et sauce tzatziki	5,50 \$	- \$
		Brochette d'onglet de boeuf aux poivres et légumes	6,00 \$	- \$
		Brochette de saumon au miso et érable	6,00 \$	- \$
		Brochette de crevettes sauce coco curry	6,00 \$	- \$
Végé-sans gluten Végé-sans gluten Végé Végé Végé Végan-sans gluten Végé/végan	ACCOMPAGNEMENTS	Salade de choux crémeuse	5,00 \$	- \$
		Salade grecque (concombre, tomate, oignon, olive, fêta)	6,00 \$	- \$
		Salade d'orzo au pesto, roquette, tomates séchées et boconcini	6,00 \$	- \$
		Salade de couscous perlé, roquette, patate douce, pomme grenade, halloumi, oignon frit et vinaigrette à l'acocat	7,00 \$	- \$
		Salade de nouilles soba, cube de tofu, mélange de choux et vinaigrette à l'asiatique	7,00 \$	- \$
		Mais grillé roulé dans une mayo épicé à la coriandre et du panko au parika fumé	5,00 \$	- \$
		Bols de croustille de maïs	4,00 \$	- \$
		Frites maison avec sauces d'accompagnements	5,00 \$	- \$
GOURMETS servis avec un accompagnement de croustilles	Guedille de crevette, laitue boston, céleris, radis et mayo au citron et à l'aneth	21,00 \$	- \$	
	Guedille de homard, laitue boston, céleris, maïs et mayo à l'estragon	25,00 \$	- \$	
	Guedille de poulet, bacon et pomme verte avec une mayo à l'estragon	20,00 \$	- \$	
	Tacos de crevette, guacamole exotique, salsa d'ananas et mangue, coriandre, oignon frit	21,00 \$	- \$	
	Tacos d'onglet de boeuf assaisonné à la mexicaine, guacamole, pico de gallo et sauce piquante	21,00 \$	- \$	
	Hot dog gourmet à la saucisse merguez, mélange de choux crémeux et oignon frit	20,00 \$	- \$	
	Hamburger de porc effiliché bbq, mélange de choux crémeux, cornichon, fromage suisse	20,00 \$	- \$	
	Hamburger de veau, champignon, oignon caramélisé, fromage suisse, laitue, tomate	21,00 \$	- \$	
PERSONEL	Une charge additionnel de personel est ajouté par tranche de 50 personnes jusqu'à maximum 4 personnes (4h à 50\$/h)	200,00 \$	- \$	
			Total :	- \$
Montant total de la commande				- \$
ce montant est donner à titre indicatif et peut être amené à changer selon les différentes demandes qui pourraient être ajoutées À noter que ce montant ne comprend pas les taxes				- \$