



## Menu 2018

CHEF - DENIS SAVAGE  
SOUS-CHEF – THIERRY GAGNE

[www.TraiteurLaBonneBouffe.com](http://www.TraiteurLaBonneBouffe.com)  
Tel. (613) 764-5329  
[admin@traiteurlabonnebouffe.com](mailto:admin@traiteurlabonnebouffe.com)

## *Table des matières*

Brunchs .....	3
Buffets froids.....	4-5
Buffets chauds.....	6-7
Repas servis à table (idées de repas pour mariages).....	8-10
Barbecues.....	11
Méchouis.....	12
Buffets de Noël .....	13
Coquetels .....	14-17
Services de bar .....	18
Gâteaux et cupcakes.....	19
Services de cantine .....	20
Menu à la carte .....	21-24
Levées de fonds .....	25
Détails de service .....	26-27

*Quoi de mieux que de la bonne compagnie et de la Bonne Bouffe?*



## Brunchs

Le continental	L'essentiel	L'impressionnant	Le gourmet
Muffins au choix (chocolat noir, pépites de chocolat, carottes et épices, bleuets, aux fruits, bananes, etc.) Fruits frais (en salade, fruits entiers, ou fruits coupés) Croissants miniatures Confitures	Œufs brouillés Saucisses de porc Choix entre bacon et jambon Patates rissolées Croissants miniatures Confitures	Œufs brouillés Bacon Saucisse de porc Jambon Patates rissolées Fèves au lard Crêpes Sirop d'érable Fruits frais Croissants miniatures Confitures	Soufflé (œufs) au cheddar Pancetta Saucisse à déjeuner artisanale géante Jambon glacée à l'érable Patates grelots au romarin et à l'ail Pain doré Sirop d'érable Fruits frais Croissants miniatures Confitures

Modifiez votre brunch selon vos besoins

- Ajoutez café, thés et tisanes, jus et eau ou berlingots de lait
- Tous les repas comprennent assiettes et ustensiles jetables

Nous sommes fiers de servir des produits locaux. Le Café Poppa Bean et le Fromage St-Albert ne sont que quelques exemples de produits de notre région que nous offrons.

### Autres menus

#### Santé

##### Fruits

Fruits frais et café

##### Pains et fruits

Pain aux bananes, au zucchini, ou autres, fruits frais et café

##### Parfaits

Parfaits de yogourt et café

#### Express

##### Bagels

Bagels, fromage à la crème et café

##### Muffins

Muffins et café

##### Scones et fruits

Scones au choix, confiture, crème fouettée, fruits frais et café

#### Gourmet

##### Européen

Fromages fins, saumon fumé, baguette, charcuteries, fruits frais et café

##### Quiche végétarienne

Quiche aux légumes, patates rissolées, salade roquette et café

Livraison - Premiers 20 kms gratuits sur commandes de 250\$ ou plus (détails p.27)  
Surcharge d'essence de 1.50\$/km s'appliquera aux commandes à plus de 20kms  
Service de buffet/aux tables - 19\$/h par employé - minimum de 4hrs  
Des choix végétaliens, sans lactose, sans gluten, halal, casher sont disponibles sur demande.  
Taxe en sus. Les prix peuvent changer sans préavis

Suivez nous  
[Twitter](#)  
[@TBonneBouffe](#)  
[Facebook](#)  
 Traiteur La Bonne Bouffe Catering

## Buffets froids

<b>Délice de base</b> Choix de sandwichs assortis Choix de salade Fromage St-Albert Hors-d'œuvre Desserts assortis	<b>Délice complet</b> Choix de sandwichs assortis Deux choix de salades Fromage St-Albert Marinades Crudités et trempette Dessert assortis	<b>Délice sandwich et fèves au lard</b> Choix de sandwichs assortis Choix de salade Fromage St-Albert Fèves au lard Marinades Desserts assortis	<b>Délice wraps et croissants</b> Choix de wraps et/ou sandwichs sur croissants Deux choix de salades Fromage St-Albert Marinades Crudités et trempettes Dessert assortis
<b>Délice Montréalais</b> Sandwich smoked meat traditionnel Choix de salade Fromage St-Albert Crudités et trempette Marinades Beignes maisons	<b>Délice Japonais</b> Sushi végétarien assorti (4 par pers.) Sushi au poisson assorti (4 par pers.) Fruits enrobés de chocolat Gâteau Mochi	<b>Délice Anglais</b> «Tea sandwiches » à l'anglaise au choix Sconewichs au choix Choix de salade Fromage St-Albert Crudités et trempette Marinades Petits fours	<b>Délice Italien</b> Charcuteries italiennes assortis servies sur pains focaccia et ciabatta Deux choix de salades Fromages fins Marinades artisanales Gâteau Tiramisu

### Modifiez votre buffet selon vos besoins

- Ajoutez café, thés et tisanes, ou jus et eau
- Ajoutez une soupe
- Remplacez les sandwichs en pointe pour des wraps ou impressionnez vos invités avec des sandwichs gourmets
- Tous les repas comprennent assiettes et ustensiles jetables

**Allez à la page suivante (5) pour consulter divers choix de sandwichs, salades et desserts disponibles pour les buffets froids**

**Vous avez un budget à respecter? Donnez-nous les détails et nous vous fabriquerons un menu qui répondra à vos demandes.**

Livraison - Premiers 20 kms gratuits sur commandes de 250\$ ou plus (détails p.27)  
Surcharge d'essence de 1.50\$/km s'appliquera aux commandes à plus de 20kms  
Service de buffet/aux tables – 19\$/h par employé – minimum de 4hrs  
Des choix végétaliens, sans lactose, sans gluten, halal, casher sont disponibles sur demande.  
Taxe en sus. Les prix peuvent changer sans préavis

Suivez nous  
[Twitter](#)  
[@TBonneBouffe](#)  
[Facebook](#)  
Traiteur La Bonne Bouffe Catering

## Choix de sandwichs

Sandwichs en pointe	Wraps, naans, ou croissants	Focaccia, ciabatta, etc.
Jambon Œufs Poulet Porc Thon Saumon Pois chiches et brocoli Poivron rouge et fromage à la crème	Au poulet <i>(traditionnel, mexicain, Sichuan, Buffalo, Caesar, créole, marocain)</i> Végétarien <i>(hummus à la betterave et pommes, aux légumes grillés, à l'avocat et au fromage à la crème)</i> Au boeuf <i>(barbecue, Philly cheese steak, smoked meat, Curry, steak et guacamole)</i> Au porc <i>(porc effiloché à la bière, porc aux pommes, mexicain, grecque, coréen, marocain)</i>	Au poulet <i>(citron et coriandre, poulet parmesan, teriyaki, curry, tomate et basilic)</i> Végétarien <i>(Légumes à l'ail et au thym, tofu épicé et concombre, œufs et tomates)</i> Au bœuf <i>(bœuf à l'ail et au gingembre, bœuf Dijon et estragon, bœuf au poivre et à la cassonade)</i> Au porc <i>(porc à l'ail et à l'érable, porc aux pêches et à la sarriette, porc sucré et épicé à la coriandre)</i>

### Autres sandwichs

#### **"Tea sandwich" à l'anglaise**

Ex. Concombre, tomate et cheddar; brie et pomme; petits pois et prosciutto

#### **Sandwich aux viandes froides sur pains spécialisés**

Viande au choix ou assortiment (ex. jambon, dinde, peppéroni, mortadelle, chorizo)

#### **Sandwich sur scone**

Ex. Viandes froides sur scone au cheddar, poulet au citron sur un scone au thym, bœuf braisé sur un scone au chili

### Sushis

*Servi avec sauce soja, mayonnaise au wasabi, et gingembre mariné*

#### **Rouleaux californiens**

Ex. Concombre et carottes, patates douces et fromage à la crème, poivrons rouges et ananas

#### **Rouleaux à la viande**

Ex. Porc coréen, bœuf Sichuan, tomate séchée et chorizo, porc aux pommes

#### **Rouleaux au poisson**

Ex. Crabe, thon, crevette, saumon, sardine, truite

**Vous avez un budget à respecter? Donnez-nous les détails et nous vous fabriquerons un menu qui répondra à vos demandes.**

# Buffets chauds

**Tous les buffets chauds comprennent deux (2) choix de salades, pain et beurre, crudités et trempette, fromage St-Albert, choix de dessert et assiettes et ustensiles jetables.**

- Pâtés au choix (*ex. au poulet, voir page 7*) en pâte ou avec pommes de terre
- Lasagne au four traditionnelle ou artisanale (*voir page 7 pour options*)
- Tacos de bœuf, poulet, porc, poisson, ou tofu sur tortilla de maïs avec garnitures
- Ragoûts (*ex. bœuf bourguignon traditionnel, voir page 7 pour options*)
- Longe de porc à l'érable et à l'ail arrosée de crème au romarin
- Quart de poulet rôti (style St-Hubert) avec sauce traditionnelle
- Poitrine de poulet suprême au citron et au basilic arrosé d'un beurre blanc
- Poitrine de poulet suprême farcie au fromage Oka et aux poivrons rouges arrosée d'un beurre au miel
- Brochette de poulet au chili thaï et de bœuf au gingembre
- Fesse de bœuf coupée sur place avec une demi-glace au vin rouge et à la ciboulette
- Filet de saumon rôti au citron, au basilic, et aux tomates
- Rôti de veau avec sauce Marsala aux champignons
- Côtes levées (Ribs) avec sauce à la bière et au poivre et poulet rôti
- Rôti de côtes croisées avec beurre à l'ail
- Rosbif (Prime Rib) au jus ou grillé avec sauce au poivre et aux champignons
- Terre et mer - filet de bœuf avec sauce béarnaise et queue de homard au beurre à l'ail

**Plusieurs autres options pour chacun des plats sont aussi disponibles**

## Choix d'accompagnements

Pommes de terre au choix et légumes saisonniers

Riz et légumes saisonniers

Pâtes au choix

**Chef Denis vous préparera de la viande de la plus grande qualité. Ses 25 ans d'expérience en tant que boucher lui permet de vous servir de la viande tendre et savoureuse comme vous en aurez rarement mangé.**

Livraison - Premiers 20 kms gratuits sur commandes de 250\$ ou plus (détails p.27)  
Surcharge d'essence de 1.50\$/km s'appliquera aux commandes à plus de 20kms  
Service de buffet/aux tables – 19\$/h par employé – minimum de 4hrs  
Des choix végétaliens, sans lactose, sans gluten, halal, casher sont disponibles sur demande.  
Taxe en sus. Les prix peuvent changer sans préavis

Suivez nous  
[Twitter](#)  
[@TBonneBouffe](#)  
[Facebook](#)  
Traiteur La Bonne  
Bouffe Catering

## Choix de repas

Nous servons des repas traditionnels, bien sûr, mais saviez-vous que nous offrons aussi des plats plus originaux? Regardez la liste ci-dessous pour des idées de plats.

Contactez-nous pour faire fabriquer un menu sur mesure.

### Lasagnes

Lasagne traditionnelle  
Lasagne aux légumes à la béchamel  
Lasagne saumon et épinards  
Lasagne poulet et brocoli  
Lasagne d'aubergine à la chèvre et au veau  
Lasagne chorizo et champignons  
Lasagne au canard

Les lasagnes peuvent être préparées en plats ou en roulades

### Plats de porc

Porc effiloché à la sauce au poivre Golden Rail  
Porc aux pommes  
Porc coréen  
Porc à l'ananas et au piment de chili thaï  
Porc au gingembre et à l'ail  
Porc pêches et sarriette

Le porc peut être en longes, en brochettes, ou effiloché

### Ragoûts

Bœuf bourguignon  
Ragout de pates de cochons  
Ragoût de poulet jerk à la jamaïcaine  
Ragoût de fruits de mer brésilien  
Curry de viande (poulet, bœuf, porc) ou de légumes

Tous les ragoûts peuvent être servis sur du riz ou avec des pommes de terre

### Pâtés

Pâté au poulet  
Pâté au saumon  
Tourte dinde et jambon  
Cipaille traditionnel  
Cipaille à la mexicaine  
Pâté au lapin  
Pâté au canard rôti  
Pâté végétarien  
Pâté au crabe  
Pâté au porc coréen

Les pâtés peuvent être préparés en tarte ou avec une purée de pommes de terre

### Assaisonnement de poulet

Poulet aux fines herbes  
Poulet aux épices fumées au bois de pommier  
Poulet à la mexicaine  
Poulet Berbère  
Poulet Sichuan  
Poulet paprika  
Poulet portugais

Toutes les recettes peuvent venir avec des cuisses, des poitrines ou en ragoûts

### Poitrine de poulet farcie

Épinards et brie  
Poivron rouge et Oka  
Asperges et emmental  
Crabe au beurre  
Veau, porc, et canneberges  
Champignons et gouda  
Bleuets et sanglier  
Curry de légumes

Les farces servent à apporter de la saveur à vos repas. Demandez pour nos sauces.

### Tacos

Tacos (porc, poulet, ou bœuf) traditionnel  
Tacos au porc à l'ananas et au yaourt à la coriandre  
Tacos de fallafel à la courge musquée et à l'érable  
Tacos de chorizo, mortadelle et mozzarella  
Tacos au poulet, jambon et fromage suisse

Nos tacos sont servis dans des tortillas de maïs ou de blé.

### Plats de bœufs

Fesse de bœuf enrobée de poivre, de chili, et d'ail  
Côtes de bœuf soya, gingembre, et cassonade  
Rouladen traditionnelle  
Contre filet au teriyaki  
Entrecôte au vin rouge  
Filet aux champignons

Toutes recettes de bœuf peuvent être servi en steak, en brochettes, ou effiloché

### Accompagnements

Patates dauphinoises  
Patate pilée au fromage à la crème herbes et à l'ail  
Risotto aux champignons  
Gratin de poireaux  
Artichauts farcis et rôtis  
Patates douces garnies de crème sure

Rendez votre repas spécial en diversifiant vos accompagnements

# Repas servis à table

## (Idées pour mariages)

Service en sus.

### Le traditionnel

#### **Premier service**

Crème de brocoli

#### **Deuxième service**

Salade jardinière servi dans une couronne de concombre et garnie d'une vinaigrette au citron et aux fines herbes.

#### **Repas Principal (choix de)**

Poitrine de poulet garnie d'une sauce béchamel à la tomate accompagnée de patates gelottes et de légumes du jardin

Fesse de bœuf assaisonnée à la coriandre et à l'aneth arrosée d'une sauce au poivre accompagnée de patates gelottes et d'une macédoine de légumes du jardin

Lasagne végétarienne accompagnée de légumes du jardin

#### **Dessert**

Mousse au chocolat garnie de coulis aux framboises

### Le décontracté

#### **Premier service**

Ventre de porc fumé servi sur une purée de courge musquée et garni de caramel salé et de pousses de capucines

#### **Deuxième service**

Mélange rustique aux asperges et aux carottes assaisonnée de graines de sésame et de vinaigrette balsamique et érable.

#### **Repas Principal (choix de)**

Poitrine de poulet suprême au citron et à la coriandre garnie d'un beurre blanc et accompagnée d'une purée de pomme de terre au fromage à la crème et de légumes du jardin

Contre-filet de bœuf garni d'une demi-glace au vin rouge accompagné d'une purée de pomme de terre au fromage à la crème et de légumes de jardin

Tour d'aubergines et de légumes frais garnie d'une aux tomates et d'olives noires

#### **Dessert**

Baluchon aux pêches et au miel, accompagné de crème glacée à la vanille

**Les plats présentés ne sont que quelques idées. Prenez un rendez-vous avec un de nos représentants et nous vous fabriquerons un menu sur mesure pour votre repas.**

Livraison - Premiers 20 kms gratuits sur commandes de 250\$ ou plus (détails p.27)

Surcharge d'essence de 1.50\$/km s'appliquera aux commandes à plus de 20kms

Service de buffet/aux tables – 19\$/h par employé – minimum de 4hrs

Des choix végétaliens, sans lactose, sans gluten, halal, casher sont disponibles sur demande.

Taxe en sus. Les prix peuvent changer sans préavis

Suivez nous

[Twitter](#)

[@TBonneBouffe](#)

[Facebook](#)

Traiteur La Bonne  
Bouffe Catering



# Repas servis à table

## (Idées pour mariages)

Service en sus.

Votre événement est spécial aussi pour nous. Nous prenons beaucoup de fierté à offrir de la nourriture et du service de la plus haute qualité, selon vos préférences.

### L'élégant

#### **Premier service**

Soupe de noces Italiennes au veau, aux épinards et à l'orzo

#### **Deuxième service**

Étagée de courgettes à l'olive noire et au fêta aspergée d'huile d'olive et de vinaigre balsamique

#### **Repas Principal (choix de)**

Poulet suprême Kiev garnie d'une sauce béchamel au thym accompagnée de patates dauphinoises et d'asperges

Entrecôte de bœuf garnie d'une sauce béarnaise de crevettes miniatures accompagné de patates dauphinoises et d'asperges.

Ravioli aux patates douces, brocoli, et fromage à la crème dans une sauce au vin blanc et aux fines herbes

#### **Dessert**

Gâteau au fromage à la New Yorkaise

### Le gourmet

#### **Premier service**

Magret de canard fumé au foie gras et aux pommes

#### **Deuxième service**

Salade de roquette à l'orange servie sur un melon d'eau grillé et garnie de fromage de chèvre et d'une réduction de vinaigre balsamique

#### **Repas Principal (choix de)**

Poitrine de poulet suprême farcie de crabe à la sauce homardine et accompagnée de patates grelots et de légumes du jardin

Filet mignon garni d'une demi-glace Dijon et champignons, accompagné d'une queue de homard au beurre à l'ail, de patate grelots, et de légumes du jardin

Feuilleté aux épinards et champignons garni d'une sauce au fromage et aux fines herbes

#### **Dessert**

Étagé de dacquoise et de mousse aux fraises fraiche garni d'une ganache de chocolat noir et de menthe

Livraison - Premiers 20 kms gratuits sur commandes de 250\$ ou plus (détails p.27)

Surcharge d'essence de 1.50\$/km s'appliquera aux commandes à plus de 20kms

Service de buffet/aux tables – 19\$/h par employé – minimum de 4hrs

Des choix végétaliens, sans lactose, sans gluten, halal, casher sont disponibles sur demande.

Taxe en sus. Les prix peuvent changer sans préavis

Suivez nous

[Twitter](#)

[@TBonneBouffe](#)

[Facebook](#)

Traiteur La Bonne

Bouffe Catering

# Repas non-traditionnels

## (Idées pour mariages)

Service en sus.

### Le champêtre

*Repas de style familial, servi dans le centre de la table dans des plats pour partager, comme chez soi.*

#### Salades

Salade de betteraves et de fromage de chèvre garnie d'une vinaigrette aux fines herbes

Salade aux pommes et aux radis garnie d'une vinaigrette Dijon et estragon

#### Viandes

Cuisses de poulet portugaises servies avec une sauce piri-piri

Fesse de bœuf aux champignons avec une sauce au poivre

Longes de porc aux pommes et au gingembre

#### Accompagnements

Patates grelots au beurre et à l'ail  
Macédoine de légumes saisonniers

#### Dessert

Tartes au choix avec de la crème glacée à la vanille

### Le coquetel gourmet

*Repas style cocktail suffisant pour un souper complet.*

Saumon fumé à l'érable servi sur un concombre frais avec fromage à la crème

Poires pêchées enrobées de roquette et de prosciutto, avec caramel balsamique

Salade de radis, fenouil, et pommes arrosée de vinaigrette dijon et estragon

Kefta de veau servi avec un yogourt à la coriandre et un raisin grillé

Profiterole au porc effiloché à la sauce bbq à la bière et oignons caramélisés

Champignons farcis aux tomates sautées au fumé blanc et parmesan

Dates Medjool farcie de gorgonzola et enrobées de bacon

Falafel à la courge musquée et à l'érable servi avec yogourt cumin et gingembre

Baluchons au pork et aux pêches arrosé d'une demi-glace au vin rouge

Crème glacée à la tomate et au chili garni de basilic frais

Mousse au fromage à la crème sur un brownie au chocolat noir garnie de caramel

Livraison - Premiers 20 kms gratuits sur commandes de 250\$ ou plus (détails p.27)

Surcharge d'essence de 1.50\$/km s'appliquera aux commandes à plus de 20kms

Service de buffet/aux tables – 19\$/h par employé – minimum de 4hrs

Des choix végétaliens, sans lactose, sans gluten, halal, casher sont disponibles sur demande.

Taxe en sus. Les prix peuvent changer sans préavis

Suivez nous

[Twitter](#)

[@TBonneBouffe](#)

[Facebook](#)

Traiteur La Bonne

Bouffe Catering

## *Buffets barbecue*

<b>L'européen</b>	<b>L'essentiel</b>	<b>Le canadien</b>	<b>L'américain</b>
Saucisses spécialisées (Italienne, Polonaise et Bratwurst) Garnitures Deux choix de salades Marinades Dessert	Hamburger Hot-Dog Garnitures Deux choix de salades Marinades Dessert	Steaks (contre filets) Patates au four Légumes en papillote Deux choix de salades Marinades Fromage St-Albert Dessert	Poitrines de poulet Côtes levées Patates au four Légumes en papillote Deux choix de salades Marinades Fromage St-Albert Dessert

- Tous les repas comprennent le BBQ sur place, et assiettes et ustensiles jetables

**Plusieurs autres choix sont disponibles. Commandez des brochettes, des sandwichs de porc effilochés ou n'importe quoi d'autre.**

**Faites vos choix parmi les hamburgers, hot-dogs, et garnitures suivantes.**

### **Choix de boulettes pour hamburgers**

100% bœuf (¼lbs)  
 100% bœuf (½lbs)  
 Bœuf/porc (¼lbs)  
 Bœuf/porc (½lbs)  
 Bœuf/chorizo (¼lbs)  
 Bœuf/chorizo (½lbs)  
 Boeuf/prosciutto (¼lbs)  
 Boeuf/prosciutto (½lbs)  
 Bison (¼lbs)  
 Bison (½lbs)  
 Poitrine de poulet (¼lbs)  
 Poitrine de poulet (½lbs)  
 Dinde hachée (¼lbs)  
 Dinde hachée (½lbs)

### **Hamburger (cont.)**

Haricots et pois chiches  
 Haricots et champignons  
 Quinoa, maïs et cheddar  
 Lentille et aubergine  
 Saumon

### **Choix de saucisses pour**

#### **hot-dogs**

Régulier  
 Jumbo  
 Polonais  
 Italien  
 Miel et ail  
 Chorizo  
 Bratwurst

### **Garnitures**

#### **Régulières**

Ketchup, moutarde,  
 relish, mayonnaise,  
 tomate, oignons,  
 cornichons, laitue

#### **Gourmets**

Champignons sautés,  
 chutney aux poivrons  
 rouges, guacamole, salsa  
 fraiche, ananas,  
 jalapenos, basilic,  
 fromages, oignons  
 caramélisés, pêches  
 grillées, etc.

*Livraison - Premiers 20 kms gratuits sur commandes de 250\$ ou plus (détails p.27)  
 Surcharge d'essence de 1.50\$/km s'appliquera aux commandes à plus de 20kms  
 Service de buffet/aux tables - 19\$/h par employé - minimum de 4hrs  
 Des choix végétaliens, sans lactose, sans gluten, halal, casher sont disponibles sur demande.  
 Taxe en sus. Les prix peuvent changer sans préavis*

Suivez nous

[Twitter](#)

[@TBonneBouffe](#)

[Facebook](#)

**Traiteur La Bonne Bouffe Catering**

# Méchouis

Minimum de 30 personnes. Location du four en sus.

Tous les méchouis comprennent bar à salade, crudités et trempette, fromage St-Albert, patates au choix, macédoine de légumes, sauce, pain et beurre, et dessert.

Porc entier  
Fesse de bœuf  
Agneau entier  
Sanglier entier

Regardez la viande rôtir pendant que nous vous servons un cocktail.  
Le méchoui est la spécialité du Chef. Un succès à tous les coups.



*Livraison - Premiers 20 kms gratuits sur commandes de 250\$ ou plus (détails p.27)  
Surcharge d'essence de 1.50\$/km s'appliquera aux commandes à plus de 20kms  
Service de buffet/aux tables – 19\$/h par employé – minimum de 4hrs  
Des choix végétaliens, sans lactose, sans gluten, halal, casher sont disponibles sur demande.  
Taxe en sus. Les prix peuvent changer sans préavis*

Suivez nous  
[Twitter](#)  
[@TBonneBouffe](#)  
[Facebook](#)  
Traiteur La Bonne  
Bouffe Catering

# Buffets de Noël

Tous les repas sont accompagnés de patates, légumes saisonniers, pain et beurre, une salade au choix, un dessert au choix et assiette et ustensiles jetables.

## Buffets de Noël

L'essentiel	Le joyeux	Le festif	Le cadeau
Ragoût de boulettes Tourtière et accompagnements	Ragoût de boulettes Tourtière Dinde avec sauce et accompagnements	Ragoût de boulettes Tourtière Dinde avec sauce Farce traditionnelle et accompagnements	Ragoût de boulettes Tourtière Dinde avec sauce Farce traditionnelle Jambon et accompagnements
<b>Cocquetel de Noël</b>	<b>Noël Allemand</b>	<b>Poulet de Noël</b>	<b>Noël Mexicain</b>
Mini-tourtière Roulade de dinde à la farce Boulettes sucrées Ragoût de boulettes Canapés de jambon Patates grelots au bacon et au cheddar Buches de Noël miniatures	Rouladen de bœuf à la saucisse italienne Demi-glace au vin rouge et accompagnements	Poitrine de poulet farci au porc, au veau, aux canneberges, et à la sauce Tourtière et accompagnements	Pozole de porc et de chorizo Dinde au chipotle et à la lime Poivron farci aux crevettes Carottes rôties au chili et aux raisins Guacamole et tortillas Épis de maïs au fromage Patates grelots Torte au chocolat et au Dulce de Leche

### Modifiez votre buffet selon vos besoins

- Ajoutez une deuxième salade, crudité et trempette et fromage St-Albert
- Ajoutez du café, thés et tisanes, ou du jus et de l'eau
- Changez la farce traditionnelle pour la succulente farce à la viande de veau et de porc du Chef Denis

Livraison - Premiers 20 kms gratuits sur commandes de 250\$ ou plus (détails p.27)  
Surcharge d'essence de 1.50\$/km s'appliquera aux commandes à plus de 20kms  
Service de buffet/aux tables – 19\$/h par employé – minimum de 4hrs  
Des choix végétaliens, sans lactose, sans gluten, halal, casher sont disponibles sur demande.  
Taxe en sus. Les prix peuvent changer sans préavis

Suivez nous  
[Twitter](#)  
[@TBonneBouffe](#)  
[Facebook](#)  
Traiteur La Bonne  
Bouffe Catering

# Coquetels

<b>Le petit délice</b>	<b>Le sucré</b>	<b>Le 5 à 7</b>	<b>La grignotine</b>
Canapés standards (3 bouchées)	Fruits chocolatine Canapé dessert standard (2 bouchées) Canapé dessert gourmet (2 bouchées)	Petits pains farcis Mini croissants farcis Mini pitas farcis Fromage St-Albert Œufs farcis Canapé dessert standard (1 bouchée)	Canapés standards (2 bouchées) Canapés gourmets (2 bouchées)
<b>Le grand délice</b>	<b>L'élégant</b>	<b>Le gourmet</b>	<b>La grande soirée</b>
Canapés standards (6 bouchées) Fromage St-Albert Charcuteries	Canapés gourmets (4 bouchées) Fromages fins Fruits chocolatine	Canapés gourmets (6 bouchées) Pâtés et terrines Fromages fins Fruits chocolatine	Canapés gourmets (6 bouchées) Mini croissants farcis Mini pitas farcis Fromages fins Pâtés et terrines Fruits chocolatine

Modifiez votre coquetel selon vos besoins

- Ajoutez un punch et une fontaine à punch
- Ajoutez des fruits frais et une fontaine à chocolat
- Ajoutez nos services de bar. Comprend permis d'alcool, alcools de base et un barman.

Allez aux pages 15, 16, et 17 pour des idées de bouchées coquetel.

Profitez aussi de nos services de bar.

Nos barmans vous prépareront des breuvages selon le thème de la soirée et vous trouveront le vin parfait pour votre repas.

Livraison - Premiers 20 kms gratuits sur commandes de 250\$ ou plus (détails p.27)  
Surcharge d'essence de 1.50\$/km s'appliquera aux commandes à plus de 20kms  
Service de buffet/aux tables – 19\$/h par employé – minimum de 4hrs  
Des choix végétaliens, sans lactose, sans gluten, halal, casher sont disponibles sur demande.  
Taxe en sus. Les prix peuvent changer sans préavis

Suivez nous  
[Twitter](#)  
[@TBonneBouffe](#)  
[Facebook](#)  
Traiteur La Bonne  
Bouffe Catering

# Coquetels

Confectionnez votre propre coquetel à partir des items indiqués ci-dessous.

Plusieurs autres options sont aussi disponibles.

## Plateaux

Crudités et trempette	« Tea sandwiches » à l'anglaise	Cupcakes
Curds St-Albert	Mini pitas farcis	« Cake pops »
Fromages St-Albert	Mini croissants farcis	Profiteroles
Fromages Glengarry Fine Cheeses	Petits pains farcis	Millefeuilles
Charcuteries Lavergne Meat and Deli	Scones assortis	Brownies
	Wraps miniatures	Fruits frais

## Tremettes

Épinards et artichauts	Hummus aux poivrons rouges	Guacamole
Muhammara (poivrons rouges)	Hummus à l'ail	Salsa fraiche
Salata de Vinete (aubergine)	Hummus aux betteraves	Salsa verte
	Tzatziki	Salsa aux pêches

## Canapés traditionnels

<b>Saucisse cocktail</b> Accompagnée de moutard au miel	<b>Saumon fumé</b> Rosette ou tartare servie sur un concombre avec ou sans taboulé à la coriandre et fromage à la crème	<b>Samosa</b> Au poulet, au porc, au porc, ou aux légumes. Servi avec un chutney à l'ananas et au curry
<b>Œufs farcis</b> Traditionnel ou à la Sriracha et aux concombres	<b>Salade sur endive</b> Choix de salade servi sur une feuille d'endive croustillante	<b>Satay au poulet</b> Garni d'une sauce au chili Thaï sucrée ou de sauce Teriyaki
<b>Mini quiche</b> Au fromage, au jambon, ou au brocoli	<b>Rouleau de printemps</b> Aux légumes, au porc, ou au poulet, dans des rouleaux de riz ou au blé	<b>Porc effiloché</b> Garni d'oignons caramélisés. Servi en profiteroles ou en mini burgers
<b>Mini pizza</b> Au fromage, au pepperoni, Margherita, entre autres	<b>Taquitos</b> Mini tacos au porc, au poulet, au bœuf, au poisson ou au fallafel garni d'excellence	<b>Sushi aux légumes</b> accompagné de sauce soya, de gingembre mariné et de wasabi
<b>Melon et prosciutto</b> Melon assortis enrobés de prosciutto	<b>Brochette Caprese</b> Tomate, mozzarella, et basilic	<b>Fromages fins de Glengarry</b> servies sur un crouton maison avec un assortiment de confitures et des petits fruits
<b>Charcuteries</b> servies sur un crouton maison, garnies d'un assortiment de sauces et de marinades		

# Coquetels

## Canapés standards

### **Esturgeon fumé**

Servi sur un concombre frais et garni de yaourt et de mures

### **Champignons farçis**

aux tomates sautées au vin blanc, aux herbes provençales, et au parmesan

### **Dattes Medjool**

farçies de gorgonzola et enrobées de bacon

### **Poires pochées**

enrobées de roquette et de prosciutto et garnies de caramel de vinaigre balsamique

### **Saucisses de porc artisanales**

marinées dans du sirop d'érable du Verger Cléroux enrobé de pâte feuilletée

### **Betterave et chèvre**

servi sur un croûton maison avec de l'aneth frais

### **Wellington aux champignons**

enrobé de pâte feuilletée. Farcis d'épinards et de féta. Arrosé d'une demi-glace au vin rouge

### **Halloumi grillé**

garni de pesto et de tomates fraîches

### **Bruschetta**

traditionnel sur croûton

### **Tartelettes salées**

Oignons caramélisés, champignon, pomme et fromage bleu, et plusieurs autres

### **Perogies**

Remplis de patates et d'un choix de farce (ex. jalapenos, chorizo, porc effiloché, poivron rouge)

### **Kefta de veau**

servi du yaourt à la coriandre et servi avec un raisin grillé

### **Falafels**

à la courge musquée et à l'érable servis sur un yaourt au cumin et au gingembre

### **Mini quiche**

au fromage, au jambon, ou au brocoli

### **Baluchons de porc**

et aux pêches servis avec une demi-glace au vin rouge

### **Dattes enrobées de zucchini**

arrosées d'un miel au chili

### **Poulet Vallée d'Auge**

(champignon et pommes) servi sur un croûton maison

### **Croquettes à l'aubergine**

garnies de sauce Marinara et de parmesan

### **Boulettes de boeuf**

farcies de mozzarella et garni de yaourt au romarin

### **Salade de crabe,**

de concombre, et de radis. Servi sur un croûton maison

### **Camembert et oignons caramélisés au porto**

servi sur un croûton maison

### **Thon Niçoise**

Servi sur un croûton maison et garni de tomates séchées et d'un œuf

### **Croûton à l'avocat**

Garni de raisin et de chili Thaï

### **Porc charcutière**

(cornichons et Dijon) servi sur un croûton maison

### **Risotto brocoli et cheddar**

servi avec un croustille de prosciutto dans une cuillère chinoise

### **Roulade de poulet**

braisé à la bière, garni de tomates, de carottes, et de thym. Servi avec moutarde Dijon

### **Macaroni au fromage**

Frit, garni de Sriracha

### **Croquette de saumon**

cuite au four, servie avec un sauce tartar

### **Arancini**

(Boule de risotto) au chorizo et au fromage Oka

### **Poitrine de porc grillée**

arrosée de caramel salé, servie en cuillère sur des épinards sautés

### **Zuchinni farcis**

de fromage St-Albert et de bacon

### **Poulet berbère**

servi en cuillère sur un couscous au cumin

### **Spanakopita**

traditionnel (épinards) servi avec un yaourt au concombre

### **Tartelettes**

À l'oignon caramélisé, aux champignons, ou au fromage bleu et aux pommes



## Coquetels

### **Roulade de poulet farci de sanglier**

Garnie de fenouil, romarin, et thym

### **Braisé de lapin**

aux figues et à la rhubarbe servi sur un crouton maison

**Crevettes tigrées géantes**  
grillées, assaisonnées au citron et à l'ail

### **Crab cakes**

cuits au four, garni d'une mayonnaise au citron, et de coriandre

### **Canapés gourmets**

#### **Asperges enrobées de prosciutto**

garnies de fromage de chèvre et de poivre

#### **Mini burgers de bison**

garnis de fromage suisse et de champignons sautés

#### **Wellington de bœuf miniature**

servi avec une demi-glace au vin rouge

#### **Ragout de cerf aux baies**

Servi en cuillère avec des mures fraîches

### **Crevettes créoles**

Servies en cuillère

### **Tajine d'agneau aux abricots**

Servie en cuillère sur un couscous au cumin

### **Porc et figues fraîche**

Servi sur un crouton maison avec du fromage Balderson et du yaourt

### **Pétoncles enrobées de prosciutto**

### **Confit de canard**

à l'orange, servi en crêpe

### **Canapés sucrés**

#### **Mousse en verrine**

au chocolat blanc, au chocolat noir, à la vanille, au café, etc.

#### **Napoléon aux fruits**

étagé de pâte feuilletée et de fruits frais entre des étages de crème fouettée

#### **Petits fours**

petits gâteaux de saveurs au choix (chocolat, caramel, etc.) enrobé de chocolat

### **Dacquoise et fraises**

étagé de dacquoise, de mousse aux fraises, de ganache, et de fraises fraîches

### **Tuile à l'orange**

garni d'une mousse au chocolat blanc et de menthe fraîche

### **Gâteau au fromage**

au chocolat, à la vanille, au caramel, aux framboises, etc.

### **Bacon au caramel**

tranches de bacon enrobé de caramel dur

### **Tartelettes**

aux pommes, aux pêches, aux framboises, au fromage à la crème, au chocolat, au citron, à la noix de coco, etc.

### **Fruits chocolatine**

fruits enrobés de chocolat

\*demandez pour la fontaine de chocolat

## SERVICES DE BAR

**Nos services de bar comprennent une licence occasionnelle de service d'alcool, les produits de base (vin, vodka, rhum, bière, etc.), et une sélection de vin pour accompagner votre repas. Informez-vous, vous allez être impressionné par la variété des services offerts.**

Livraison - Premiers 20 kms gratuits sur commandes de 250\$ ou plus (détails p.27)

Surcharge d'essence de 1.50\$/km s'appliquera aux commandes à plus de 20kms

Service de buffet/aux tables – 19\$/h par employé – minimum de 4hrs

Des choix végétaliens, sans lactose, sans gluten, halal, casher sont disponibles sur demande.

Taxe en sus. Les prix peuvent changer sans préavis

Suivez nous

[Twitter](#)

[@TBonneBouffe](#)

[Facebook](#)

Traiteur La Bonne

Bouffe Catering

## *Services de bar*

Profitez d'un service de bar professionnel et sur mesure.

### **Services de base**

Pour 250\$ nous vous organiserons un bar selon vos besoins. Ce frais comprend le permis de vente de la LCBO, le vin, la bière en fut de la microbrasserie Cassel, les spiritueux de base, les breuvages non-alcooliques, l'entreposage des produits, et l'installation du service avec tables et nappes.

### **Bar payant**

Un bar payant peut être fourni à aucuns frais additionnels. Ceci comprend un barman par tranche de 100 personnes. Des ventes minimum de 125\$ de l'heure par barman pour un minimum de 4 heures sont requises. Nous nous occupons de tout pour vous.

Les organisateurs profitent de rabais pour l'alcool précommandé. Mettez donc des bouteilles de vin sur les tables ou achetez un breuvage à vos invités sans dépasser votre budget.

### **Engager un barman**

Vous pouvez aussi engager des services de barman pour un bar déjà existant. Pour 25\$ de l'heure par barman, nous irons vous préparer les breuvages que vous voulez. Ceci est bon pour les bars organisés par le client où tous les produits sont fournis.

**Nos barmans sont certifiés par le programme Smart Serve de l'Ontario.**

**Nous sommes fiers d'appuyer des commerces locaux. Nous servons donc exclusivement de la bière de la Microbrasserie Cassel.**

## Gâteaux et cupcakes

Pour notre Chef Pâtissière, un gâteau c'est une pièce d'art. Vous n'avez donc qu'à lui faire part de vos besoins et elle pourra vous créer quelque chose de magnifique.



### Saveurs de gâteau

Chocolat  
Vanille  
Banane  
Ananas  
Fraises  
Framboises

Citron  
Red Velvet  
Tiramisu  
Forêt Noire  
Lime  
Carotte

Fromage  
Fromage et chocolat  
Mousse au chocolat  
Mousse à la vanille  
Mousse à l'érable  
Etc.

### Saveurs de glaçage

#### Crème au beurre

Vanille  
Chocolat  
Fraise  
Framboise  
Citron

Rhum  
Café  
Cannelle  
Etc.

#### Fondant

Vanille  
Chocolat  
Fraise  
Framboises  
Etc.



Livraison - Premiers 20 kms gratuits sur commandes de 250\$ ou plus (détails p.27)  
Surcharge d'essence de 1.50\$/km s'appliquera aux commandes à plus de 20kms  
Service de buffet/aux tables – 19\$/h par employé – minimum de 4hrs  
Des choix végétaliens, sans lactose, sans gluten, halal, casher sont disponibles sur demande.  
Taxe en sus. Les prix peuvent changer sans préavis

Suivez nous  
[Twitter](#)  
[@TBonneBouffe](#)  
[Facebook](#)  
Traiteur La Bonne  
Bouffe Catering

## Cantine

**Profitez de nos cuisines mobiles. Pour des festivals, des événements à l'extérieur ou des événements situés dans des espaces restreints, notre équipe Bonne Bouffe peut vous concocter de l'excellente nourriture à l'endroit que vous voudrez.**



**Notre cantine est à votre disposition.  
Appelez-nous pour avoir plus de détails.**

**Festivals – Tournois sportifs – Mariages – Rencontres familiales**

*Livraison - Premiers 20 kms gratuits sur commandes de 250\$ ou plus (détails p.27)  
Surcharge d'essence de 1.50\$/km s'appliquera aux commandes à plus de 20kms  
Service de buffet/aux tables – 19\$/h par employé – minimum de 4hrs  
Des choix végétaliens, sans lactose, sans gluten, halal, casher sont disponibles sur demande.  
Taxe en sus. Les prix peuvent changer sans préavis*

Suivez nous  
[Twitter](#)  
[@TBonneBouffe](#)  
[Facebook](#)  
Traiteur La Bonne  
Bouffe Catering

# Menu à la carte

## Amuse-gueules

Voir page 14 pour plus d'options

Curds St-Albert

Fromage St-Albert en cubes

Fromages Glengarry

Œufs farcis

Crudités et trempettes

Baguette au saumon fumé

Tex-Mex (ex. Antijitos, Taquitos)

Mini quiches aux choix

Crevettes

Mousses et terrines maisons

Charcuteries

Saucisses cocktail

Mini pizzas

## Trempettes

Servies avec pain ou craquelins

Épinards et artichauts

Humus traditionnel

Humus à la betterave

Salsa fresca

Salata de Vinete

Trempette 6 étages

Guacamole

Poivrons rouges et cheddar

Muhammara (piments rouges)

Tzatziki

## Sandwichs

Une très grande variété de sandwichs s'offre à vous.

Contactez-nous pour des suggestions de sandwichs adaptées à vos goûts.

Voir page 5 pour plus d'options.

---

## Sandwichs en pointes

Disponible en plateau et en pain.

Choix d'œuf, de poulet, de jambon, de lard, de saumon, de thon, de pois chiches et brocoli, de poivron rouge, et d'épinards pour les garnitures.

---

Petits pains farcis

Mini pitas farcis

Mini croissants farcis

Wraps/Croissants au poulet

Wraps/Croissants au porc

Wraps/Croissants au bœuf

Wraps/Croissants aux légumes

Pannini/Baguette au poulet

Pannini/Baguette au porc

Pannini/Baguette au bœuf

Pannini/Baguette aux légumes

Sandwich scone au poulet

Sandwich scone au porc

Sandwich scone au bœuf

## Sushis

Une très grande variété s'offre à vous.

Contactez-nous pour avoir des suggestions.

Makis aux légumes

Makis à la viande

Makis et Nigris au poisson

## Mets préparés

Commande minimum de 8 portions

Bœuf bourguignon

Boulettes sucrées

Brochette de poulet

Brochette de porc

Brochette de bœuf

Chili au bœuf

Chow mein au poulet

Fèves au lard

Gratin de pâtes au thon

Macaroni au fromage

Macaroni à la viande

Moussaka

Pain à la viande

Porc charcutière

Porc effiloché

Poulet braisé à la bière

Poulet champignons et fromage

Poulet rôti et sauce

Ragoût de bœuf

Ragoût de boulettes (porc et bœuf)

Rissolé au poulet et riz (stir fry)

Spaghetti à la viande

Vol au vent

## Pâtés

Disponible en tarte de 8", de 9", en plat de 10 à 12 portions, ou en plat de 20 à 24 portions. La plupart des pâtés peuvent aussi être fait avec des pommes de terre si vous le préférez

Cipaille

Pâté au poulet

Pâté au saumon

Pâté bourguignon

Pâté chinois (10 à 12 portions)

Pâté de côtes de bœuf

Quiche aux légumes

Quiche à la viande

Tarte tatin aux légumes

Tarte tatin à la viande

Tourte dinde et jambon

Tourtière traditionnelle

Tourtière du lac St-Jean

## Lasagnes

Disponible en plate de 10 à 12 portions ou en plat de 20 à 24 portions.

Lasagne à l'oie

Lasagne aubergine et veau

Lasagne aux fruits de mer

Lasagne à l'aubergine

Lasagne chorizo et épinards

Lasagne porc et pommes

Lasagne traditionnelle

Lasagne végétarien

**Cette liste ne présente que des exemples des plats que nous pouvons vous préparer. Si vous cherchez pour quelque chose qui n'est pas sur la liste, n'hésitez pas de nous contacter et nos cuisiniers vous le prépareront.**

# Menu à la carte

## Soupes

Minimum de 8 portions par commande

Chaudrée de maïs	Bisque au homard
Crème de brocoli	Chaudrée au porc
Crème de céleri	Chaudrée de poisson
Crème courge musquée et curry	Crème d'asperges
Potage carotte et gingembre	Crème de champignons
Potage oignons grillés	Crème de chou-fleur rôti
Potage de patates douces	Crème de poulet
Soupe aigre et épicé	Minestrone au bœuf
Soupe aux nouilles	Soupe à l'oignon doux
Soupe aux tomates	Soupe lentilles et saucisse italienne
Soupe de noces italienne	Soupe poireau, fenouil, et pangasius

## Salades

Minimum de 8 portions par commande

Salade boucle et pesto	Salade betterave et poires
Salade Caesar	Salade Caprese
Salade chinoise	Salade cresson et grenade
Salade de brocoli	Salade de quinoa
Salade de choux	Salade épinards et petits fruits
Salade de couscous	Salade kale, cerises, et parmesan
Salade de macaroni	Salade melon d'eau grillé et fèves
Salade de patate	Salade poire et gorgonzola
Salade de fusilli	Salade pois chiche et mangue
Salade grecque	Salade radis, pomme et fenouil
Salade verte	Salade roquette, orange et chèvre
Taboulé à la coriandre	Salade trois tomates

## Desserts

Minimum de 12 portions par commande

Beigne maison au choix

Brownie trois chocolats

Carré aux dattes

Carrée aux fruits

Croustade aux bleuets

Croustade aux fraises

Croustade aux pommes

Gâteau à la vanille

Gâteau chocolat et café

Gâteau chocolat caramel

Macarons traditionnels

Millefeuille

Mousse à la vanille

Mousse au chocolat

Petits fours

Plateau de desserts assortis

Pouding chômeur

Pouding au pain

Profiteroles à la crème

Shortcake aux fraises

Tarte au choix (pomme, fraises, etc.)

Tarte à la noix de coco

Tarte pêche et bleuets

Tartelette mousse et chocolat

Éclairs au chocolat

Fruits chocolatine

\*avec fontaine de chocolat

Avalanche à l'érable

Crème brûlée à la vanille

Mousse au chocolat

Mousse au chocolat

Nuage de fromage sur croute oréo

Gâteau Red Velvet

Gâteau aux carottes

Gâteau au fromage caramel bacon

Gâteau au fromage Oréo

Gâteau au fromage avec coulis

Gâteau à la mousse de grenades

Napoléon crème et mangues

Pana cotta aux pommes et caramel

Pavlova de fruits saisonniers

Poires rôties sur mascarpone

Tarte aux pêches fraîches

Tarte chocolat et bière

Tartelette de mascarpone aux groseilles et  
aux fraises

Terrine de poire au caramel

Tiramisu

*Livraison - Premiers 20 kms gratuits sur commandes de 250\$ ou plus (détails p.27)  
Surcharge d'essence de 1.50\$/km s'appliquera aux commandes à plus de 20kms  
Service de buffet/aux tables – 19\$/h par employé – minimum de 4hrs  
Des choix végétaliens, sans lactose, sans gluten, halal, casher sont disponibles sur  
demande.*

*Taxe en sus. Les prix peuvent changer sans préavis*

Suivez nous

[Twitter](#)

[@TBonneBouffe](#)

[Facebook](#)

**Traiteur La Bonne  
Bouffe Catering**



## *Levées de fonds*

**Nous voulons contribuer à votre succès!**

### **Rabais de 15%**

**Toutes les levées de fonds bénéficient d'un rabais de 15%.**

Contactez-nous avec l'information portant sur la cause appuyée et de l'information sur l'organisation récipiendaire des fonds et nous vous aiderons à faire de votre événement un succès.

- Documents au sujet de l'événement
  - Commande minimum de 500\$
  - Le Traiteur la Bonne Bouffe se réserve le droit de refuser
- Contactez-nous pour de plus amples informations

### **Rabais de 25%**

**Disponible du dimanche au vendredi, une fois par mois.**

Commandez la nourriture pour votre levée de fonds dès aujourd'hui.  
Une fois par mois nous offrons un rabais comme nulle-part ailleurs.

- Premier arrivé, premier servi
- Maximum d'un événement par mois
- Non disponible le samedi
- Disponible une fois par organisme

Contactez-nous pour de plus amples informations

**Demandez-le et nous afficherons les détails de votre événement sur notre site web sous l'onglet événements, sur notre page Facebook, et sur notre compte Twitter.**

## Service

Toutes les combinaisons présentées dans le menu comprennent de la vaisselle jetable et nappes de plastiques. Pour une expérience gastronomique rehaussée, demandez pour de la vaisselle en plastique de haute qualité « MasterPiece » ou de la vaisselle de porcelaine, des nappes de tissu et autres accessoires comme une fontaine à punch.

La vaisselle en plastique de haute qualité « MasterPiece » contient assiettes, ustensiles et tasses à café ultra résistantes pour un frais de 1,75\$ par personne.

La vaisselle de porcelaine, ustensiles de métal, nappes de tissu et autres articles de location proviennent de Chez Lili Party Rental.

### LOCATION CHEZ LILI PARTY RENTAL

Prix par personne (sauf nappes).

Estimé pour de la vaisselle style Briana. Livraison et taxes en sus.

Service de buffet ..... **1,46**

- Assiette, fourchette, couteau et serviette

Repas deux services ..... **3,52**

- Assiette, assiette à dessert, 2 fourchettes, couteau, cuillère à thé, tasse, soucoupe, verre d'eau et serviette

Repas trois services ..... **4,84**

- Assiette, assiette à pain, bol à salade, assiette à dessert, 3 fourchettes, 2 couteaux, cuillère à thé, tasse, soucoupe, verre d'eau et serviette

Repas quatre services ..... **5,50**

- Assiette, assiette à pain, bol à salade, bol à soupe, assiette à dessert, 3 fourchettes, 2 couteaux, cuillère à soupe, cuillère à thé, tasse, soucoupe, verre d'eau et serviette

Assiette pour plat principale ..... **0,36**      Verre d'eau ..... **0,38**

Assiette à pain, salade ou dessert .... **0,36**      Verre de vin ..... **0,38**

Bol à soupe ..... **0,36**      Tasse ..... **0,36**

Bol à salade ..... **0,30**      Soucoupe à tasse ..... **0,36**

Fourchette ..... **0,30**      Serviette ..... **0,60**

Couteau ..... **0,30**      Nappe ronde (90) ..... **9,00**

Cuillère ..... **0,30**      Nappe rectangulaire (54x120) ..... **6,00**

Pour plus d'information allez au  
[www.ChezLiliPartyRentals.ca](http://www.ChezLiliPartyRentals.ca)

## *Service*

Notre personnel est à votre à votre disposition pour assurer la réussite de votre événement.

### **Profitez de notre service de livraison.**

Nos employés se feront un plaisir d'aller vous livrer votre repas. La livraison est gratuite pour toutes commandes de 250\$ à moins de 20 kilomètres de notre cuisine. Pour les commandes de moins de 250\$, un frais minimum de 38\$ (1 employé pour 2 heures) s'appliquera pour couvrir le temps du livreur.

Si vous désirez un service de buffet, des employés resteront sur place pour s'assurer que votre soirée se déroule bien et que vous puissiez en profiter. Ces employés se chargeront de préparer votre table de buffet, serviront la nourriture, et nettoieront votre salle. Un frais de 19\$ de l'heure par employé (minimum de 4 heures) s'applique.

Pour les livraisons à plus de 20 kilomètres, une surcharge de 1.50\$ par kilomètre s'applique. Ce frais nous aide à couvrir les coûts associés aux véhicules (ex. carburant et entretien).

### **Vous voulez du service aux tables? Pas de problèmes.**

Notre équipe de service s'assurera que tous vos besoins soient comblés.

Pour 19\$/h par serveur pour un minimum de 4 heures, vous n'avez qu'à vous asseoir et profitez de votre soirée. Notre équipe amicale et professionnelle rendra votre événement mémorable.

---

**Denis Savage**

**Propriétaire et Chef de cuisine**

Traiteur La Bonne Bouffe

Tel. (613) 764-5329

Fax. (613) 764-0330

35 rue Industriel

Casselman, ON

K0A 1M0

admin@traiteurlabonnebouffe.com

**www.TraiteurLaBonneBouffe.com**