TRAITEUR. PRÊT À MANGER.

CHEF

Jean-François

DES SAVEURS QUI RASSEMBLENT

COCKTAIL DÎNATOIRE

42,00 $ / PERS.



FROID

SAUMON FUMÉ ET CONFIT D'OIGNONS AUX POMMES

PLATEAU DE MAKI ET NIGIRI (SUSHIS)

FEUILLE DE RIZ AUX CREVETTES ET BASILIC

MINI-BOCCONCINIAUX TOMATES ITALIENNES

CHAUD

LES CRÉATIONS DU CHEF EN PÂTE PHYLLO

TORTELLINI SAUCE FROMAGE

LES SAUCISSONS DE BISONS À L'ÉRABLE ET ABRICOTS

KEFTAD'AGNEAU AUX COUSCOUS ET MENTHES

MINI-BROCHETTES

SATAY DE VOLAILLE ET POMME

SATAY DE BOEUF À LA CITRONNELLE

SATAY DE SAUCISSES ET POIVRONS

VERRINES

MANGUE ET ARTICHAUT AUX CANARDS FUMÉS

CREVETTE ET MELON À LA MENTHE

LE TARTARE DE SAUMON

FROMAGES DU TERROIR

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE FARCIE DE FETA À LA MENTHE

ROULÉ DE COURGETTE VERTE AU FROMAGE DE CHÈVRE ET POIVRE ROSE

FRAISE À LA DANOISE

CROÛTON DE BRIE GLACÉ AU MIEL

Une expérience gourmande à partager !

TRAITEUR CHEF JEAN-FRANÇOIS

TRAITEUR
CHEF
Jean-François

Fraîcheur
Qualité
Passion
à partager !

DES SAVEURS QUI RASSEMBLENT

TAPAS

3.50 $ / PERS.

PETITES BOUCHÉES, GRANDS MOMENTS



PÂTÉ DE FOIE, CONFIT D'OIGNONS

VÉRINE DE LÉGUMES ET SAUCE YOGOURT

TOMATES BOCCONCINI BASILIC

FRAISE DANOISE ET NOIX DE GRENOBLE

TARTARE DE SAUMON, CÂPRE, ANETH

CREVETTE TEMPURA, MAYO ÉPICÉE

GNOCHI AUX FROMAGES POÊLÉES

CANARD CONFIT SUR CHIP DE PARMESAN

BROCHETTES DE FRUITS

BOULE DE RISOTTO FRIT

TARTARE DE BŒUF, RAIFORT, ÉCHALOTES

ROULADE DE SAUMON FUMÉ AU POMME

GRAVIER DE SAUMON

EFFILOCHÉE DE PORC BRIOCHÉ

FISH N CHIPS

ACRAS DE MORUE

KEFTAS DE BŒUF, SAUCE YOGOURT CORIANDRE

DUMPLINGS AU POULET ET ÉCHALOTES

SATAY DE BAVETTE DE BŒUF À L'ASIATIQUE

THON MINUTE, SOYA ET SÉSAMES

BLINIS AU SAUMON FUMÉ ET FROMAGE

PROSCIUTTO MELON

PIC DE CREVETTES AU PESTO

BROCHETTES SALAMI, FROMAGE OKA

ROULEAUX DE PRINTEMPS PORC VIETNAMIEN

PROSCIUTTO ASPERGE ET PARMESAN

DATTES AU FROMAGE BLEU & BACON

WON TON FRIT, MOUSSE D'AVOCAT ET POMME GRENADE

CROÛTON DE BRIE, MIEL ET NOIX

PÉTONCLES À LA MARMELADE

TATIN DE TOMATES CONFITS

BROCHETTES DE LÉGUMES GRILLÉS AUX 5 ÉPICES

SALSA D'AVOCAT ET CREVETTE DE MATANE



Une expérience
gourmande
à partager !

TRAITEUR CHEF JEAN-FRANÇOIS | DES SAVEURS QUI RASSEMBLENT

TRAITEUR, PRÊT À MANGER

CHEF

Jean-François

DES SAVEURS QUI RASSEMBLENT

BUFFET LE SAVOUREUX

35.00 $ / PERS.

RAFFINEMENT | CONVIVIALITÉ | SAVEURS



BOUCHÉES

VÉRINE DE LÉGUMES ET TREMPETTE

FEUILLE DE RIZ AUX CREVETTES ET BASILIC

MINI-BOCCONCINIAUX TOMATES ITALIENNES

PÉTONCLE À L'ORANGE CONFITE

SALADES

SALADE D'ORZOAUX TOMATES SÉCHÉES

SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS À L'HUILE D'OLIVE ET BALSAMIQUE

SALADE DE POMMES DE TERRE À L'OIGNON CONFIT

SANDWICH

PAIN BRIOCHÉ AU JAMBON FORÊT NOIR ET FROMAGE HAVARTI

CLUB SANDWICH SUR BAGUETTINE

TORTILLAS AU POULET CAJUN

FROMAGE DU TERROIR

BROCHETTE DE LÉGUMES GRILLÉS ET CAMENBERT

FRAISE À LA DANOISE

CROÛTON DE BRIE GLACÉAU MIEL ET NOIX

ASSORTIMENT DE MINI DOUCEURS CHOCOLATÉSET FRUITÉS

Le plaisir de bien manger, ensemble !

TRAITEUR CHEF JEAN-FRANÇOIS



DES MOMENTS SAVOUREUX À PARTAGER

TRAITEUR, PRÊT À MANGER

CHEF *Jean-François*

DES SAVEURS QUI RASSEMBLENT

BUFFET LE GOURMET

32.00 $ / PERS.

RAFFINEMENT | QUALITÉ | SAVEURS

PLATEAU DE TAPAS DU CHEF

ASSORTIMENT DE PÂTÉ AVEC CONFIT D'OIGNON,
MELON ENROULÉ DE PROSCIUTTO ET TOMATES BOCCONCINI AU PESTO

SALADE DE CÉLERI-RAVE AUX FRUITS DE MER
SALADE DE QUINOA AGRÉMENTÉE D'AGRUMES ET DE CORIANDRE

SALADE DE TOMATES, CONCOMBRE ET OIGNON ROUGE,
ACCOMPAGNÉE DE FETA ET D'OLIVES

TORTILLAS CLUB GARNIES DE POULET, BACON,
TOMATES ET SALADE

PAIN BRIOCHÉ FARCI DE PORC ET POMMES
CARAMÉLISÉES

VARIÉTÉ DE QUICHES

PIZZA CROQUANTE AUX LÉGUMES ET PARMESAN

PLATEAU DE BRUSCHETTA AVEC SALSA D'AVOCAT ET CROÛTONS

SÉLECTION DE FROMAGES FINS QUÉBÉCOIS ET DE CHEDDAR

ASSORTIMENT DE MINI PÂTISSERIES ET SALADE DE FRUITS

Le plaisir de bien manger, ensemble !

TRAITEUR CHEF JEAN-FRANÇOIS

BONHEUR • PARTAGE • GASTRONOMIE

TRAITEUR. PRÊT À MANGER.

CHEF *Jean-François*

DES SAVEURS QUI RASSEMBLENT

MENU DÉGUSTATION

48.00 $ / PERS.

RAFFINEMENT | CRÉATIVITÉ | SAVEURS

ASSORTIMENT DE CANAPÉS

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE FARCIE DE FROMAGE FETA À LA MENTHE
FRAISE À LA DANOISE

SAUMON FUMÉ ET CONFIT D'OIGNON AUX POMMES

SATAY DE VOLAILLE ET BAVETTE À L'ASIATIQUE

TAPAS

PÉTONCLES POÊLÉES, CAVIAR ET MARMELADE AUX AGRUMES

SALADE DE BÉBÉ ROQUETTES ET ÉPINARDS, NOIX DE PIN ET FROMAGE DE CHÈVRE

DUO DE TARTARE TERRE ET MER, COPEAUX DE PARMESAN ET SAUCE RAIFORT

THON MINUTE AUX ÉPICES AFRICAINES ET SÉSAME GRILLÉ

PÂTÉ DE FOIE DE VOLAILLE, CONFITURE D'OIGNON ET CANNEBERGE

SALSA D'AVOCAT AVEC CREVETTES TEMPURAS, HUILE D'OLIVE ET CORIANDRE FRAÎCHE

DUMPLING AU CANARD CONFIT, SAUCE CRÈME ET ÉCHALOTTE

MIGNON DE VEAU ET POIVRONS GRILLÉS, SAUCE CHOCOLAT ET POIVRE ROSÉ

BROCHETTE DE LÉGUMES GRILLÉS AUX CINQ ÉPICES CHINOISES

TRILOGIE DE FROMAGES QUÉBÉCOIS, CHUTNEY ANANAS ET FRUIT FRAIS

ASSORTIMENT DE MINI-DOUCEURS

Une expérience culinaire à savourer !

TRAITEUR CHEF JEAN-FRANÇOIS



TRAITEUR. PRÊT À MANGER.

CHEF

Jean-François

DES SAVEURS QUI RASSEMBLENT

BUFFETS

FRAÎCHEUR | QUALITÉ | SAVEURS

TRADITIONNEL

25.00 $ / PERS.

ASSORTIMENT DE CRUDITÉS
ET TREMPETTE MAISON

SALADE DE FARFALLES
AU PESTO ET CONCOMBRE

SALADE DE LÉGUMES CROQUANT

SANDWICH AU POULET,
OEUF ET JAMBON

BAGUETTINEAU JAMBON ET FROMAGE

CARRÉ DE PIZZA TOMATE ET AIL

PLATEAU DE FROMAGES CHEDDAR

ASSORTIMENT DE MINI PÂTISSERIES
& SALADE DE FRUITS

EXÉCUTIF

28.00 $ / PERS.

ANTIPASTO ITALIENS

SALADE DE KALEAUX
CANNEBERGES ET ABRICOTS

SALADE DE CAROTTES
ET RAISINS SULTANA

SALADE RIZ À L'HUILE D'OLIVE
ET CREVETTES DE MATANE

PITA À L'ÉMINCÉE DE BOEUF DIJON

BAGUETTE À LA MODE CLUB

CIABATTA AU JAMBON
ET FROMAGE CHEDDAR

PLATEAU DE FROMAGES CHEDDAR

PIZZA MAISON À LA MÉDITERRANÉENNE

ASSORTIMENT DE MINI PÂTISSERIES
& SALADE DE FRUITS

Le plaisir de bien manger, ensemble !

TRAITEUR CHEF JEAN-FRANÇOIS

TRAITEUR. PRÊT À MANGER.

CHEF *Jean-François*

DES SAVEURS QUI RASSEMBLENT

BOÎTES À LUNCH

FRAÎCHEUR | QUALITÉ | SAVEURS



DÉCOUVERTE

25.50 $ / PERS.

SALADE D'ÉPINARDS
accompagnée de confit de canard et d'une réduction balsamique

CREVETTES EN TEMPURA
servies avec une mayonnaise épicée

ROULEAUX DE PRINTEMPS
au porc à la vietnamienne

ÉTAGÉ DE LÉGUMES GRILLÉS
aux cinq épices avec du camembert

BROCHETTE DE FRUITS ASSORTIS
avec un mélange chocolaté

MINI DOUCEURS

VIP

20.50 $ / PERS.

SALADE DE POMMES DE TERRE
avec confit d'oignons et bacon

PIZZA À L'ITALIENNE

QUICHE FAITE MAISON

MINI-CIABATTA (2)
jambon et fromage, poulet et bacon

BROCHETTES DE FROMAGE
accompagnées de fruits

MINI DOUCEURS

Une pause gourmande où que vous soyez !

TRAITEUR CHEF JEAN-FRANÇOIS