



LE TRAITEUR

• LES MARCHÉS •
Tradition

MARCHÉ
BONICHOIX

2020 - 2021



**NOS CONTENANTS
SONT RÉUTILISABLES
ET RECYCLABLES.**
RÉUTILISEZ-LES PLUSIEURS
FOIS AVANT DE LES DÉPOSER
AU BAC DE RECYCLAGE.

TABLE DES MATIÈRES

Ça commence bien la journée! 3

Abondance de fruits 4

Légumes et salades 6

Délices de la mer 9

Sandwichs bien garnis 10

L'apéro est servi!..... 12

Charcuteries fines 14

Fromages et pains 16

Pour se sucrer le bec 18

Lunchs d'affaires 21

La touche finale 22



ÇA COMMENCE
BIEN LA JOURNÉE!



102 | TRIO DE BEIGNES À L'ANCIENNE
Le roi de de la pause-café :
un assortiment de 18 beignes, dont 6 au sucre,
6 à la cannelle et 6 au sucre à glacer.
10 à 12 personnes



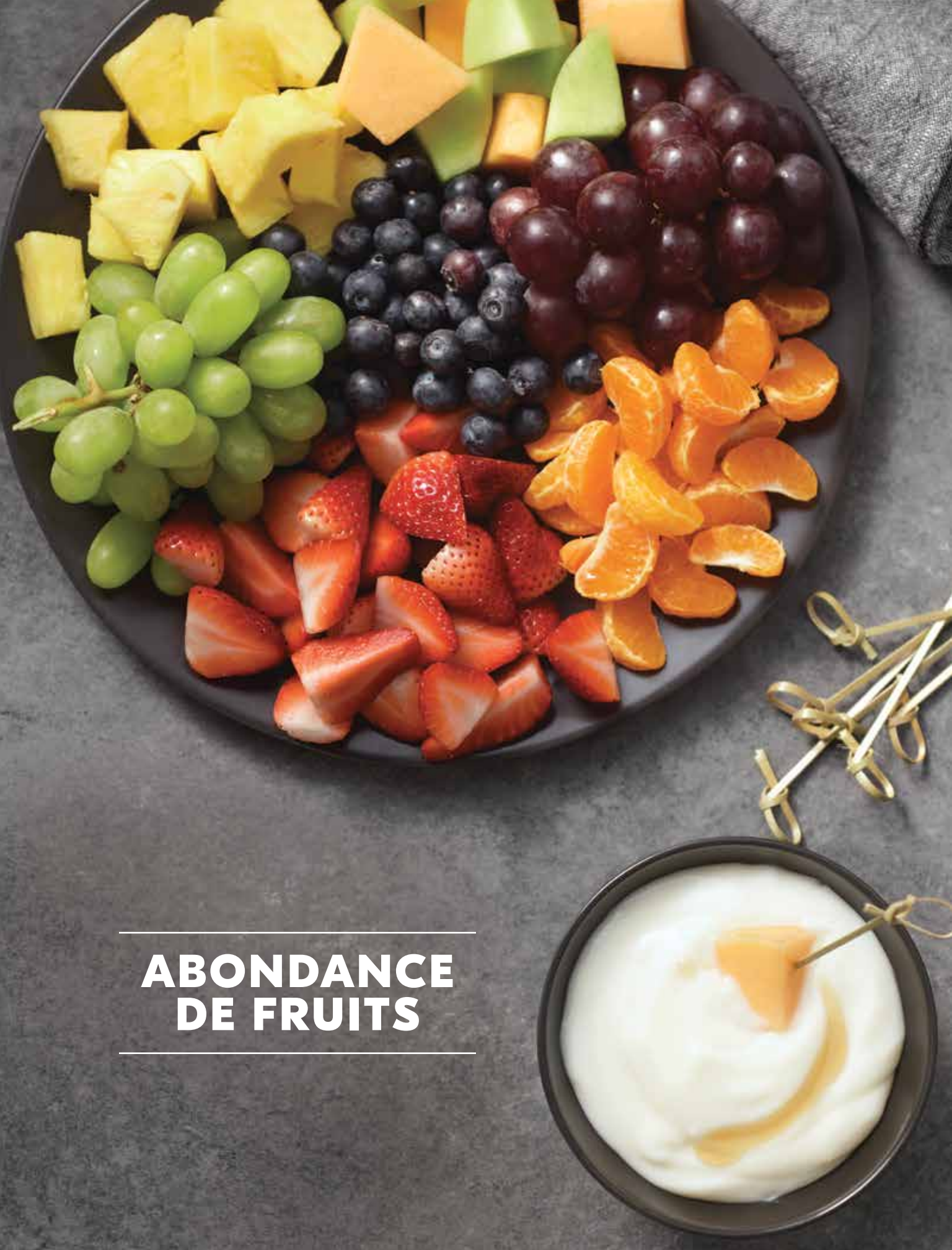
103 | MUFFINS ASSORTIS
Un classique indémodable :
un assortiment varié de 19 muffins.
10 à 12 personnes



105 | TENDRE QUATRE-QUARTS
Un assortiment de délicieux quatre-quarts :
bananes, carottes et ananas, sans oublier
le fameux chocolat marbré accompagné
de fraises fraîches. Un vrai régal!
10 à 12 personnes



106 | BAGELS AU SAUMON FUMÉ
Pour un brunch qui a de la classe! Bagels frais
accompagnés de saumon fumé, fromage à la
crème, câpres, oignon rouge, citron et laitue.
6 à 8 personnes



ABONDANCE DE FRUITS



151 | EXPLOSION DE FRUITS

Une abondance de melon miel, cantaloup, raisins rouges et verts, fraises, framboises, et oranges.

10 à 12 personnes



153 | TUTTI FRUTTI

Un plateau couvert de fruits savoureux et rafraîchissants : melon d'eau, oranges, ananas, mûres et framboises.

10 à 12 personnes



152 | FRUITS ET TREMPETTE DE YOGOURT

Cette onctueuse trempette de yogourt grec à saveur de vanille et amande fera sensation en accompagnement de ce plateau bien garni : bleuets, clémentines, raisins rouges et verts, cantaloup, melon miel, ananas et fraises.

10 à 12 personnes



154 | SALADE DE FRUITS

Parfait pour le petit déjeuner ou en toute occasion, notre salade de fruits mûrs juste à point est aussi bonne qu'elle est colorée!

6 à 8 personnes



LÉGUMES ET SALADES



201 | SALADE DU CHEF

Une salade savoureuse et croquante de poivrons rouges, concombres, tomates, carottes et oignons rouges, accompagnée de vinaigrette.

6 à 8 personnes



202 | SALADE CÉSAR

Tout le monde adore ce classique! Une appétissante salade composée de : laitue romaine croquante, parmesan et bacon, relevée d'une succulente vinaigrette César.

6 à 8 personnes



203 | SALADE ROQUETTE, FRAISES ET NOIX

Un amalgame parfait de sucré-salé. De la roquette garnie de fraises, de morceaux de pacanes, de pétales de parmesan et de vinaigrette.

6 à 8 personnes



204 | SALADE VERTE AUX FRUITS ET AUX NOIX

Une salade verte délicieusement garnie de mandarines, de fruits séchés et de noix, accompagnée de vinaigrette.

6 à 8 personnes



205 | SALADE TOSCANE

Une salade aux saveurs de l'Italie remplie de légumes frais : tomates cerises, concombres libanais, poivrons rouges, artichauts et oignons rouges, accompagnée de vinaigrette.

6 à 8 personnes



206 | SALADE CAPRESE

La traditionnelle salade de l'île de Capri, préparée ici-même avec nos ingrédients frais : fromage Mozzarina, tomates italiennes, roquette et olives méli-mélo. Un vrai régal!

6 à 8 personnes



207 | DÉCOUVERTES DU MARCHÉ

Les délices du maraîcher : concombres libanais, poivrons jaunes et rouges, tomates et carottes nantaises, accompagnés d'un délicieux hummus aux betteraves rôties.

10 à 12 personnes



208 | LE VITAMINÉ

Le plateau de légumes classique : carottes miniatures, concombres, tomates cerises, brocoli, chou-fleur, poivrons et céleri, accompagnés d'une trempette.

10 à 12 personnes

DÉLICES DE LA MER



209 | SALADES MÉLI-MÉLO

Les incontournables du buffet : salades de carottes, de pommes de terre, de chou crémeux et de macaronis.

6 à 8 personnes



210 | SALADES DE SPÉCIALITÉ

Un goût de soleil à chaque bouchée! Penne au pesto, couscous et canneberges, salade grecque, carottes et céleri-rave.

6 à 8 personnes



701 | PERLE DES MERS

Tous les préférés de la mer réunis : couronne de crevettes et sa sauce cocktail, surimi et pépites de saumon fumé.

6 à 8 personnes



705 | PLATEAU DE CREVETTES, SURIMI ET TREMPETTE

Trois saveurs de la mer réunies sur un même plateau : surimi à saveur de crabe, crevettes et trempette de homard.

6 à 8 personnes



211 | SALADES MÉLI-MÉLO À L'UNITÉ

À vous de choisir en format de 2,5 kg. Salade de pommes de terre, de chou crémeux ou de macaronis.

10 à 12 personnes



212 | SALADES DE SPÉCIALITÉ À L'UNITÉ

Faites votre choix de salades en format 1 kg pour votre réception, parmi : penne au pesto, couscous aux agrumes et aux canneberges, salade grecque, carottes et céleri-rave, orzo Bombay, coquillettes au bacon, quinoa et haricots mungo.

6 à 8 personnes



Produits de la mer recommandés par Ocean Wise

Recherchez le symbole Ocean Wise lorsque vous choisissez vos poissons et fruits de mer.

Sa présence assure qu'il s'agit d'un choix respectueux des océans.

SANDWICHS BIEN GARNIS



301 | LE MULTIPAINS

Trois variétés de sandwiches, trois pains différents : poulet, brie, pesto du jardin et roquette dans un pain naan; jambon d'autrefois, fromage suisse et roquette sur un savoureux pain multigrain et baguette garnie de rôti de porc, fromage provolone et roquette.

6 à 8 personnes



302 | WRAPS ET CRUDITÉS

Accompagnés de crudités et hummus, nos wraps sont gourmands et originaux : poulet cajun et confit d'oignon; saumon fumé et câpres; tartinade de poulet et canneberges; tartinade de thon et pomme verte; tartinade de tofu et poivron rouge.

6 à 8 personnes



303 | SANDWICHS MOELLEUX

Toujours appréciés : nos sandwiches classiques garnis de tartinade aux œufs, au poulet et au jambon! Offerts sur pain blanc ou mélange de pain blanc et de blé entier.

6 à 8 personnes ou 10 à 12 personnes



305 | MINI-CROISSANTS

Dans les p'tits croissants, les meilleurs ingrédients; jambon fumé, fromage suisse et jeunes épinards; dinde aux tomates séchées, brie et roquette; tartinade de poulet aux canneberges.

6 à 8 personnes ou 10 à 12 personnes



307 | MINI-PITAS

De délicieux mini-pitas garnis de nos exquises tartinades : poulet et canneberges; thon et pomme verte; poulet et tomates séchées.

6 à 8 personnes ou 10 à 12 personnes



304 | PETITS PAINS FARCIS

Petits pains, grands plaisirs! Farcis de tartinade aux œufs, au poulet et au jambon, ils plairont assurément à tous!

6 à 8 personnes ou 10 à 12 personnes



306 | WRAPS EN BOUCHÉES

Six saveurs originales : jambon d'autrefois; poulet cajun et confit d'oignon; saumon fumé et câpres; tartinade de poulet et canneberges; tartinade de tofu et poivron rouge; tartinade de thon et pomme verte.

10 à 12 personnes



308 | LE FAVORI DES TOUT-PETITS

Tout ce que les enfants adorent : pizza aux tomates, sandwiches moelleux, cubes de fromage, crudités, hummus et quelques friandises surprises!

6 à 8 enfants

L'APÉRO EST SERVI!



401 | DUO DE MINI-BROCHETTES

Nos bouchées sur mini-brochettes sont colorées : tomates cerises et bocconcini cocktail; rosette de Lyon et olives farcies.

6 à 8 personnes



403 | MINI-BROCHETTES DE RAISINS ET CIE

Un duo de délicieuses bouchées : fromage suisse et raisins verts; cheddar, raisins rouges et cubes de jambon blanc.

6 à 8 personnes



404 | PIZZA POMODORO

L'indispensable, moelleuse et toujours succulente pizza aux tomates. Servie en portions individuelles et accompagnée d'olives, pour un succès assuré!

10 à 12 personnes



405 | ŒUFS MIMOSA

Que serait un buffet sans ses œufs mimosa! Exactement comme on les aime, agrémentés de moutarde de Dijon, de ciboulette et de persil frais.

10 à 12 personnes



406 | LA BOULE DE FROMAGE

Entourée de craquelins et de croustilles de pita, notre boule de fromage est faite d'ingrédients aussi simples qu'exquis : fromage à la crème, cheddar, mozzarella, ciboulette et morceaux de bacon.

6 à 8 personnes



408 | PLATEAU STYLE NACHO

Un plateau qui plaira aux petits comme aux grands : une couronne de croustilles de maïs, accompagnée d'une succulente salsa.

6 à 8 personnes



CHARCUTERIES FINES



501 | TERRINES ET CHARCUTERIES

Un goûter à l'européenne! Un assortiment de pâtés, de salami calabrese piquant, de salami de Gênes et de craquelins, qui se marient parfaitement avec l'exquise garniture aux oignons caramélisés qui les accompagne.

10 à 12 personnes



504 | PROSCIUTTO ET MELON

La douceur du melon et le goût salé du prosciutto forment ici un amalgame parfait qui ravira les papilles!

10 à 12 personnes



502 | LES INCONTOURNABLES

Ils sont tous réunis sur ce même plateau : salami, capicollo doux, poitrine de dinde et jambon fumé.

10 à 12 personnes



505 | CHARCUTERIES ITALIENNES

Delizioso! Assortiment de capicollo piquant, de mortadelle, de prosciutto, de saucisson calabrese et de mini cornichons.

10 à 12 personnes



FROMAGES ET PAINS



601 | PETITS CUBES

Un plateau doux à souhait : suisse canadien, cheddar aux jalapenos, cheddar marbré, cheddar jaune et mozzarella.

**10 à 12 personnes
ou 20 à 25 personnes**



602 | PLATEAU ESPAGNOL

Le plus olé olé de nos plateaux! Retrouvez-y : fromages Manchego et Queso Iberico Rocinante accompagnés de tranches de chorizo et de jambon Serrano. Sans oublier les olives gigantesques vertes farcies!

6 à 8 personnes



603 | FROMAGES DE CHEZ NOUS

Un assortiment de fromages parmi les préférés d'ici : Sir Laurier Arthabaska, Camembert L'Extra, Bergeron Classique et St-Paulin, sans oublier craquelins, raisins et la délicieuse garniture canneberges et porto.

6 à 8 personnes



604 | FROMAGES EXQUIS

Boursin ail et fines herbes, Oka, cheddar Perron 2 ans d'âge et Caprice des dieux, accompagnés de notre garniture bleuets et vin de glace, de raisins et de craquelins.

6 à 8 personnes



POUR SE SUCRER LE BEC



903 | QUATUOR DE BROWNIES

Une décadence chocolatée! Ici en version brownies marbrés, cocochoco, hollandais et triple chocolat.

20 à 25 personnes



904 | FINES POINTES

Un assortiment de gâteaux exquis : 7 parts de chocolat et croquant aux noisettes, 7 parts de poires et caramel et 6 parts de vanille et framboises.

10 à 12 personnes



905 | BISCUITS ÉCLATÉS CHOCOLATS FAVORIS ET BRETZELS

Un parfait mélange entre le sucré et le salé : 6 biscuits éclatés tout chocolat et 6 biscuits éclatés dulce de leche Chocolats Favoris, accompagnés de bretzels salés.

10 à 12 personnes



906 | TARTELETTES

Vous y succomberez à coup sûr! 9 tartelettes, dont 5 à la ganache au chocolat et 4 aux fruits, composées de crème pâtissière et fruits frais (ananas, kiwis, fraises et bleuets).

6 à 8 personnes





909 | PROFITEROLES ET ÉCLAIRS AU CHOCOLAT

Mini-pâtisseries, grand succès! 13 mini-éclairs à la crème 35 % et 7 petits choux à la crème pâtissière, à la crème 35 % au chocolat et à la crème 35 % au café.

6 à 8 personnes



910 | MINI-TENTATIONS AU FROMAGE ET PROFITEROLES

Un plateau qui vous fera craquer! Profiteroles et petits gâteaux au fromage sauront contenter les plus gourmands!

10 à 12 personnes

**AUSSI
DISPONIBLE**

**913
GÂTEAU
LE ROCHER**



911 | GÂTEAU LE TUXEDO

Moelleux gâteau marbré, étagé d'une couche de mousse au chocolat noir et d'une mousse au chocolat blanc, sous une ganache de chocolat noir et des tourbillons de chocolat blanc.

6 à 8 personnes



912 | GÂTEAU LE RÊVE

Les saveurs se marient à la perfection avec ce gâteau à la vanille, garni d'une confiture de framboises maison et de crème chantilly. De jolies et succulentes spirales de chocolat blanc, sillonnent la crème chantilly qui recouvre le gâteau.

10 à 12 personnes



LUNCHS D'AFFAIRES



REPAS À RÉCHAUFFER EN TRIO

3 variétés au choix :

12 - Lasagne servie avec pain

13 - Filet de saumon érablé-chipotle avec riz basmati et légumes

14 - Polpette (boulettes) avec orzo et légumes

Tous accompagnés d'un dessert.



WRAPS EN TRIO

4 variétés de wraps au choix :

21 - Poulet cajun

22 - Saumon fumé

23 - Tartinade de poulet et canneberges

24 - Végétarien à la tartinade de tofu

Tous accompagnés d'une salade et d'un dessert.





LA TOUCHE FINALE

Comme le dit si bien l'adage : « Le diable est dans les détails! »
Pour assurer le succès de votre réception, nous vous avons préparé cet aide-mémoire afin de ne rien laisser au hasard. Soyez créatifs!
Parfois il s'agit de quelques simples petits extras à grignoter pour faire une grande différence et combler vos convives!

LISTE À COCHER

À BOIRE!

Les classiques :

- ☐ Eau, eau pétillante
- ☐ Boissons gazeuses
- ☐ Boîte à café
- ☐ Thé, tisane
- ☐ Vin, bière
- ☐ Jus de fruits

Les boissons tendance :

- ☐ Kombucha
- ☐ Jus Loop
- ☐ Smoothie Loop
- ☐ Boissons non-alcoolisées

ON GRIGNOTE!

- ☐ Grignotines
- ☐ Croustilles
- ☐ Bretzels
- ☐ Arachides, noix
- ☐ Craquelins
- ☐ Condiments (cornichons, olives)
- ☐ Confits et confitures à fromage

LES ESSENTIELS!

- ☐ Assiettes
- ☐ Couverts
- ☐ Ustensiles de service
- ☐ Nappes
- ☐ Serviettes de table
- ☐ Verres à vin et à boisson
- ☐ Sacs de glace
- ☐ Cure-dents

UN PEU D'AMBIANCE!

- ☐ Ballons
- ☐ Bougies
- ☐ Fleurs



POUR COMMANDER VOTRE BUFFET

Présentez-vous au comptoir du
prêt-à-manger ou commandez-le en ligne à
marchestradition.com ou à bonichoix.com.



• LES MARCHÉS •
Tradition

