

Menu traiteur

Automne 2024

Gastronomie à
impact positif
depuis 1995



traiteur@cuisine-atout.com
514.939.4080 poste 221
cuisine-atout.com

Cuisine 
Atout

Déjeuner

Minimum de 12 items identiques

FORMAT BUFFET OU FORMAT INDIVIDUEL

Le Continental

Œufs durs, fromage, fruits frais, mini-viennoiseries et confiture maison, pouding de chia aux fruits de saison

→ 11,00\$ / personne

Le Gourmand

Le Continental (+) quiche et pomme de terre

→ 14,50\$ / personne

La Totale

Le Gourmand (+) gravlax de saumon, fromage à la crème et garnitures classiques

→ 16,50\$ / personne

Pour une commande plus petite, il nous ferait plaisir de vous proposer notre menu bistro.



Collations

Minimum de 12 items identiques

FORMAT BUFFET OU FORMAT INDIVIDUEL

Les crudités

Houmous maison et crudités de saison

→ 5,00\$ / personne

Biscuits et brownies

2 variétés de biscuits et un brownie

→ 5,00\$ / personne

Muffins et fruits

1 ou 2 variétés de muffins, fruits de saison

→ 5,00\$ / personne

5@7

Popcorn, chips maison, olives, crudités et houmous, cheddar, salami et pains

→ 12,00\$ / personne

Station chaude

Minimum de 12 items identiques
(sauf Station Lasagne)

Station Chili

Végétarien, végétalien ou carnivore.
Garniture de: fromages, chips de maïs,
pico de gallo, coriandre, lime.

→ 17,00\$ / personne

Station Lasagne (Minimum 10 portions)

Végétarien, végétalien ou carnivore.
Salade César

→ 18,00\$ / personne

Station Falafels

Houmous, pitas, navet mariné, salade de choux,
sauce à l'ail, salade fatouche et salade de carotte

→ 16,00\$ / personne

Station Macaroni au fromage

Porc effiloché barbecue, ou champignons et bacon,
ou tomates confites et brocoli

→ 18,00\$ / personne

Boîtes à lunch

Minimum de 10 boîtes identiques

Individuelle Déjeuner

Wrap déjeuner, fruits, fromage et jus

→ 16,00\$ / personne

Nos sandwichs

Choix: tofu mariné, thon en salade, légumes grillés,
jambon, rillettes de porc maison ou poulet

Pain: wraps ou pain ciabatta

2 salades du moment

→ 16,00\$ / personne

Option sans gluten: + 2\$



Buffets froids

À partir de 12 personnes

Le traditionnel

- 3 variétés de sandwichs traditionnels parmi:
tartinade de poulet, jambon, tofu et œufs
- Crudités, houmous et fromage
- 3 salades classiques (pomme de terre, pâtes,
légumes croquants)
- Assortiment de desserts du moment

→ 14,00\$ / personne

Le choix du chef

- 2 variétés de sandwichs (wraps ou pain ciabatta)
parmi: tofu mariné, thon en salade, légumes
grillés, jambon, rillettes de porc maison ou poulet
- Crudités, houmous, fromage
- Chips maison
- 3 salades classiques (pomme de terre, pâtes,
légumes croquants),
- 1 salade du moment
- Assortiment de desserts du moment

→ 17,00\$ / personne

Bols repas

Protéine: poulet grillé
ou thon en salade, ou fromage
panir grillé, ou tofu mariné frit

Base: boulgour ou riz brun

Vinaigrette: dragon ou déesse verte

Garnitures: laitues, concombre, tomate, maïs,
oignon vert, oignon frit, édamame, poivron, chou
et carotte.

Notre mélange croquant à salade

→ 18,50\$ / personne (minimum 10 personnes)
Dessert du moment: + 2\$



Canapés

Minimum de 12 items identiques

Froids

Crevette cocktail classique

→ 3,50\$ / unité

Gravlax de saumon oignon mariné, citron confit

→ 3,00\$ / unité

Bouchée de chèvre frais, amandes et fines herbes

→ 2,50\$ / unité

Œuf mimosa classique, paprika fumé

→ 2,50\$ / unité

Tartellette au ricotta maison, tomate confite, herbes et parmesan

→ 3,00\$ / unité

Tataki de bœuf sur concombre, soya, sésame et ail rôti

→ 3,50\$ / unité

Rillettes de porc maison et confit d'oignons

→ 2,50\$ / unité

Tartare de saumon ou de bœuf classique sur croûton

→ 3,50\$ / unité

Chauds

À réchauffer sur place pour une dégustation optimale.

Croquette de poisson aioli au safran

→ 3,00\$ / unité

Jalapeno farci de fromage à la crème, chapelure croustillante

→ 2,50\$ / unité

Beignet de légumes à l'indienne, sauce aigre-douce

→ 2,50\$ / unité

Arancini mayo à la truffe

→ 2,50\$ / unité

Mini-burger végé ou bœuf, sauce à l'américaine, laitue, oignon, ketchup et cornichon

→ 3,50\$ / unité

Falafel houmous et sumac

→ 2,50\$ / unité

Dumpling végé, sauce à l'ail

→ 3,00\$ / unité

Satay de poulet citronnelle

→ 3,50\$ / unité

Sucrés

Truffes (2): saveurs variées

→ 3,00\$ / 2 unités

Brownie décadent triple chocolat

→ 2,50\$ / unité

Biscuits pour la route: pépites de chocolat et corn flakes

→ 2,50\$ / unité

Rocher à la noix de coco vanille

→ 2,50\$ / unité

Tartellette citron meringuée

→ 3,00\$ / unité



Breuvages

Mocktail (sans alcool)

Punch de bienvenue, cosmopolitan, pina colada, mojito sans alcool, virgin caesar

→ 10,00\$ / par litre (minimum 2 litres)

Limonade maison

Sirop de limonade maison, eau plate ou gazeuse, rondelles de citron frais

→ 8,00\$ / par litre (minimum 2 litres)

Thé glacé maison

Concentré de thé noir, citron et fruit de la passion

→ 8,00\$ / par litre (minimum 2 litres)

Smoothie

Explosion de petits fruits

→ 10,00\$ / par litre (minimum 2 litres)

Café, thé, tisane

Jus de fruits, jus de légumes, boissons gazeuses, eau gazéifiée



Conditions de vente

Merci de passer votre commande **au moins 10 jours** avant l'événement afin de garantir la disponibilité.

Les commandes de dernière minute seront évaluées selon notre disponibilité.

Menus et prix

Les menus et prix peuvent être modifiés sans préavis selon la disponibilité des produits. Les prix indiqués sont nets, seuls les frais de livraison et de services complémentaires s'ajoutent.

Cuisine-Atout, en tant qu'organisme de bienfaisance enregistré, est exonéré de percevoir les taxes de vente.

Nous offrons une option de vaisselle réutilisable pour un repas zéro déchet.

Si vous avez des besoins spécifiques quant au menu, contactez-nous et nous ferons de notre mieux pour vous accommoder.

Allergies

Malgré les précautions, l'absence de traces d'allergènes ne peut être garantie.

Frais de livraison

Île de Montréal

à partir de 50 \$

Grand Montréal

à partir de 65 \$

En dehors du Grand Montréal

à déterminer

Les livraisons la fin de semaine et les jours fériés sont acceptées et sont évaluées en fonction de nos disponibilités.

La récupération du matériel sur place (buffets) est facturée au même tarif que la livraison.



Annulations

Notre carnet de réservations peut se remplir très rapidement.

Pour vous offrir un service optimal, veuillez confirmer votre soumission le plus rapidement possible. Nous serons alors disposés à vous assurer notre disponibilité.

Pour les groupes de 60 invités et moins (sous réserve de disponibilité)

Confirmez votre soumission en nous la retournant signée **au moins 4 jours ouvrables** avant votre événement.

Vous pouvez annuler votre commande jusqu'à 4 jours ouvrables avant le début de votre événement. Une fois ce délai passé, les frais suivants s'appliquent :

- **De 3 à 4 jours ouvrables**
50% du total de la commande seront facturés.
- **Entre 48 h et 72 h ouvrables**
75% du total de la commande seront facturés.
- **Dans les dernières 48 h ouvrables**
Le montant total de la commande sera facturé.

Pour les groupes de 60 à 100 personnes (sous réserve de disponibilité)

Confirmez votre soumission en nous la retournant signée **au plus tard 1 semaine** avant votre événement.

Vous pouvez annuler votre commande jusqu'à 1 semaine avant le début de votre événement. Une fois ce délai passé, les frais suivants s'appliquent :

- **1 semaine avant**
50% du total de la commande seront facturés
- **Entre 7 jours et 3 jours**
75% du total de la commande seront facturés.
- **Dans les dernières 72 h ouvrables**
Le montant total de la commande sera facturé.

Pour les groupes de 100 personnes et plus (sous réserve de disponibilité)

Confirmez votre soumission en nous la retournant signée **au plus tard 2 semaines** avant votre événement.

La diminution du nombre de convives sans frais est limitée à 20% du groupe initial. Au-delà de ces 20% de différence, les frais d'annulation ci-dessous seront appliqués pour le nombre de convives annulés.

À la hausse, le nombre maximum de convives devra être préalablement approuvé par Cuisine-Atout.

Vous pouvez annuler votre commande sans frais jusqu'à 2 semaines avant le début de la prestation. Une fois ce délai passé, les frais suivants s'appliquent :

- **2 semaines avant**
50% du total de la commande seront facturés
- **1 à 2 semaines avant**
75% du total de la commande seront facturés.
- **Dans les dernières 72 h ouvrables**
Le montant total de la commande sera facturé.



traiteur@cuisine-atout.com

514.939.4080 poste 221

cuisine-atout.com