

# Menu traiteur

Hiver 2025

Gastronomie à  
impact positif  
depuis 1995



[traiteur@cuisine-atout.com](mailto:traiteur@cuisine-atout.com)  
514.939.4080 poste 221  
[cuisine-atout.com](http://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, yogourt et fruits de saison entiers

→ 14,00\$ / personne

## Le Gourmand

**Le Continental** (+) quiche végétarienne + pomme de terre

→ 20,00\$ / personne

## La Totale

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

→ 24,00\$ / personne



# Collations

Minimum de 12 items identiques

FORMAT BUFFET OU FORMAT INDIVIDUEL

## Muffins et fruits

2 variétés de muffins ou de galettes

Fruits de saison entiers

→ 9,00\$ / personne

# Buffets froids

À partir de 12 personnes

## Le traditionnel

- Les petits sandwichs triangle qu'on aime tous ;) Tartinade de poulet, jambon, tofu et/ou oeufs (3 choix)
  - Crudités et trempette
  - 2 salades au choix du chef
  - Desserts du moment assortis
- 19,00\$ / personne

## Le choix du chef

- De notre sélection de sandwichs ci-dessous. Choisir 2 variétés (les sandwich sont coupés en 2)
  - Crudités et trempette
  - 3 salades au choix du chef
  - 1 salade du moment
  - Desserts du moment assortis
- 24,00\$ / personne



# Boîtes à lunch

Minimum de 6 boîtes identiques

## Sandwichs (Wraps ou ciabatta)

Combo avec 2 salades du moment

**Tofu** mariné et grillé, légume de saison, mayo végétalienne

→ 18,00\$

**Thon** en salade et cornichon

→ 18,00\$

**Poulet grillé** pesto et cheddar

→ 19,00\$

**Rillettes de porc maison** dijon et cornichon

→ 18,00\$

**Jambon** brie et dijon

→ 19,00\$

**Légumes grillés** fromage de chèvre

→ 18,00\$

**Dessert du moment: + 2\$**



# Canapés

Minimum de 12 items identiques

## Froids

Crevette cocktail et sauce  
au raifort

→ 3,50\$ / unité

Gravlax de saumon sur crouton

→ 3,50\$ / unité

Brochette antipasti tomate  
cerise, boconcini, olive

→ 3,25\$ / unité

Bouchée de chèvre frais  
amande et fines herbes

→ 3,00\$ / unité

Cœufs mimosa classique,  
paprika fumé

→ 2,75\$ / unité

Tartelette au ricotta maison  
et tomate confite herbes  
et parmesan

→ 3,25\$ / unité

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

→ 3,75\$ / unité

Rillettes de porc maison  
confit d'oignon

→ 3,00\$ / unité

## Chauds

À réchauffer sur place pour  
une dégustation optimale.

Croquette de poisson  
ailoli au safran

→ 3,00\$ / unité

Arancini mayo aux herbes

→ 3,00\$ / unité

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

→ 3,75\$ / unité

Satay de poulet citronnelle

→ 3,50\$ / unité

## Sucrés

Brownie décadent  
triple chocolat

→ 2,50\$ / 2 unités

Tartelette citron  
meringuée classique

→ 3,00\$ / unité



Tu veux impressionner  
encore plus  
tes convives?  
Renseigne toi pour  
une consultation avec  
un de nos chef.

# 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