

Menu traiteur

Hiver 2025

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, 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