

LE TRAITEUR

• LES MARCHÉS •
Tradition

MARCHÉ
BONICHOIX

2024 - 2025



TABLE DES MATIÈRES

Ça commence bien la journée! 4

Abondance de fruits 6

Légumes et salades 8

Délices de la mer 11

Sandwichs bien garnis 12

L'apéro est servi! 14

Charcuteries fines 16

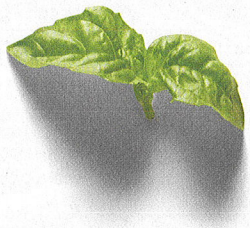
Fromages 18

Lunchs d'affaires 19

Pour se sucrer le bec 20

La touche finale 22









Parce qu'il vous simplifie la vie en vous offrant
un service adapté à toutes occasions, Le Traiteur est la
meilleure solution pour vos événements, petits et grands,
pour le travail, le plaisir comme pour la vie de tous les jours.

Parce que nous sélectionnons nos meilleurs ingrédients débordants
de fraîcheur pour vous préparer de petits plats,
qui feront de vos événements des succès assurés.

Parce que votre vie sociale se passe souvent autour d'une table ou
avec un verre et une assiette à la main, Le Traiteur est votre partenaire
idéal en tout temps pour que vous puissiez vous concentrer sur l'essentiel
et profiter du moment présent avec vos proches, vos convives.

Parce que toutes ces raisons sont bonnes.

Le Traiteur


ÇA COMMENCE
BIEN LA JOURNÉE!



101 | TRIO DE BEIGNES

Le roi de la pause-café : un assortiment de 12 beignes à l'ancienne, jumelés avec des petits beignets contenant une délicieuse garniture à la framboise et au chocolat-noisette.

10 à 12 personnes



102 | MUFFINS ASSORTIS

Un classique indémodable : un assortiment varié de 20 muffins *Saveurs du four*.

10 à 12 personnes



103 | MINI-VIENNOISERIES AVEC FRUITS

Un déjeuner gourmand de mini-viennoiseries, accompagnées de fruits frais : mini-croissants, mini-chocolatines, mini-brioches aux raisins.

10 à 12 personnes



104 | 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!

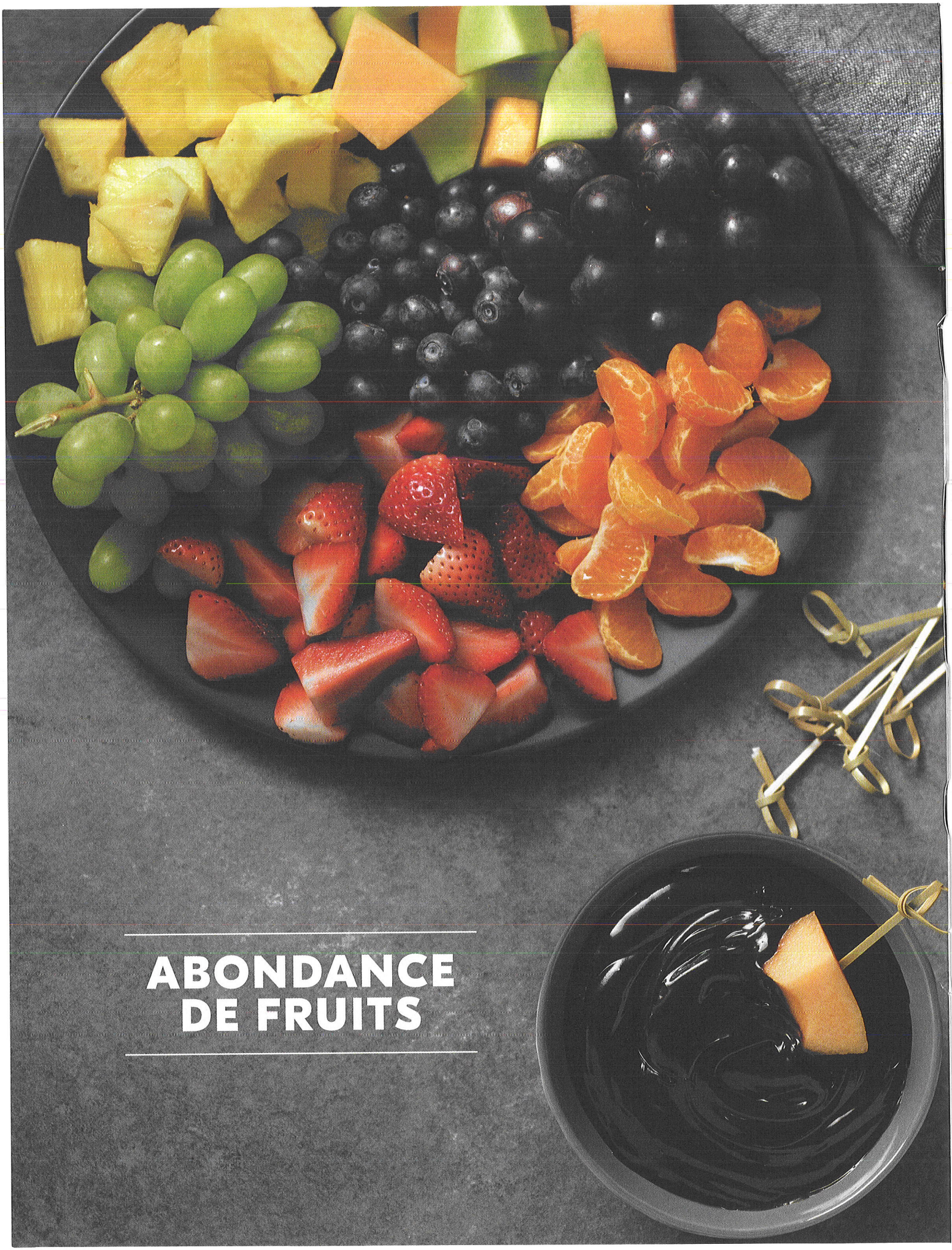
10 à 12 personnes

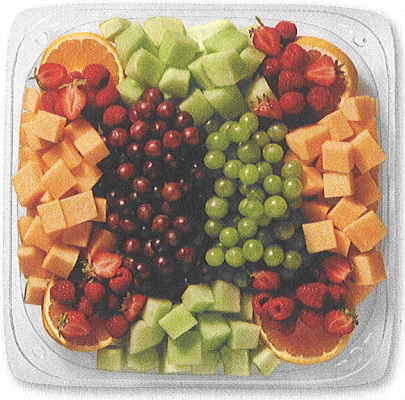


105 | BAGELS AU SAUMON FUMÉ

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



152 | FRUITS ET TREMPETTE AU CHOCOLAT

Cette onctueuse trempette au chocolat fera sensation en accompagnement de ce plateau bien garni : bleuets, clémentines, raisins rouges et verts, cantaloup, melon miel, ananas et fraises.

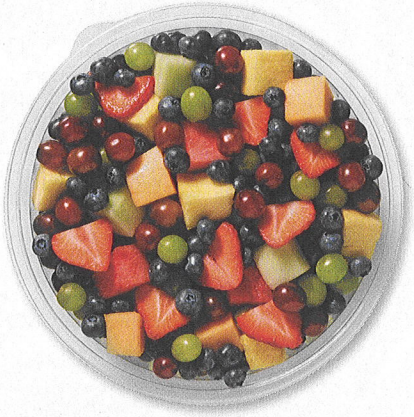
10 à 12 personnes



153 | TUTTI FRUTTI

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

10 à 12 personnes

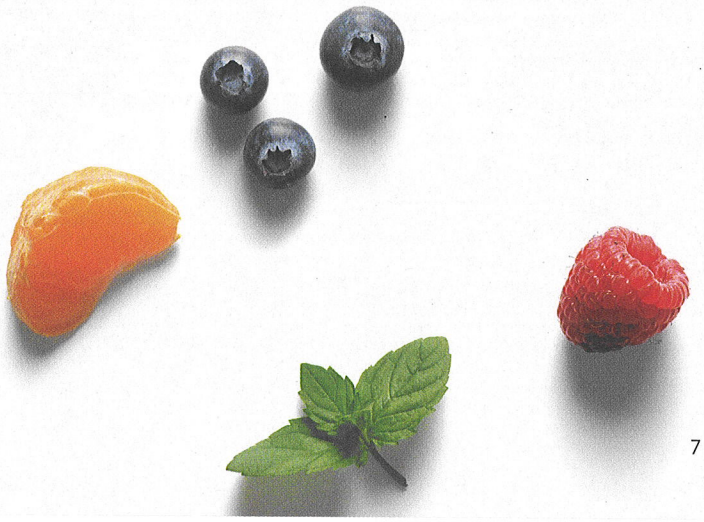


154 | SALADE DE FRUITS

Parfait pour le petit déjeuner ou en toute occasion, notre salade de fruits muris 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'Ile 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



209 | SALADES MÉLI-MÉLO

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

6 à 8 personnes



210 | SALADES DE SPÉCIALITÉ

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

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 crémeuse ou de macaronis.

10 à 12 personnes



212 | SALADES DE SPÉCIALITÉ À L'UNITÉ

Faites votre choix de salades pour votre réception, en format de 1 kg : 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

DÉLICES DE LA MER



301 | 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



302 | 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



OCEAN WISE

Produits de la mer recommandés par Ocean Wise

Recherchez le symbole Ocean Wise et posez un geste pour la santé des océans et le bien-être de notre planète. Sa présence assure qu'il s'agit d'un choix respectueux des océans.

SANDWICHS BIEN GARNIS



401 | LE MULTIPAINS

Trois variétés de sandwichs, 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



402 | WRAPS ET CRUDITÉS

Accompagnés de crudités et de hummus, nos wraps gourmands et originaux : poulet cajun et confit d'oignon; poulet César; tartinade de tofu et poivron rouge; tartinade de poulet et canneberges; jambon fumé.

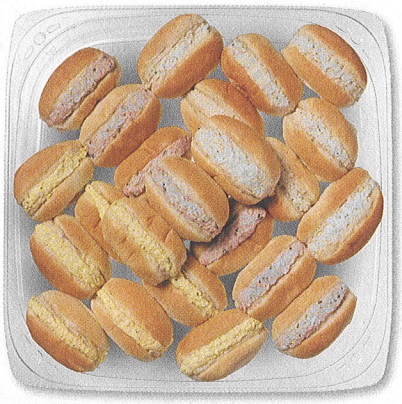
6 à 8 personnes



403 | SANDWICHS MOELLEUX

Toujours appréciés : nos sandwichs 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



404 | 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



405 | 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



406 | WRAPS EN BOUCHÉES

Six saveurs originales : jambon fumé; poulet cajun et confit d'oignon; tartinade de poulet et canneberges; tartinade de tofu et poivron rouge; poulet César; rôti de bœuf et roquette.

10 à 12 personnes



407 | 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



408 | LE FAVORIS DE TOUS

Tout ce qu'on adore : pizza aux tomates, sandwichs moelleux, cubes de fromage, crudités et hummus.

6 à 8 personnes



L'APÉRO EST SERVI!



501 | 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



502 | 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



503 | 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



504 | 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. Le tout déposé sur un nid de laitue et saupoudré de paprika.

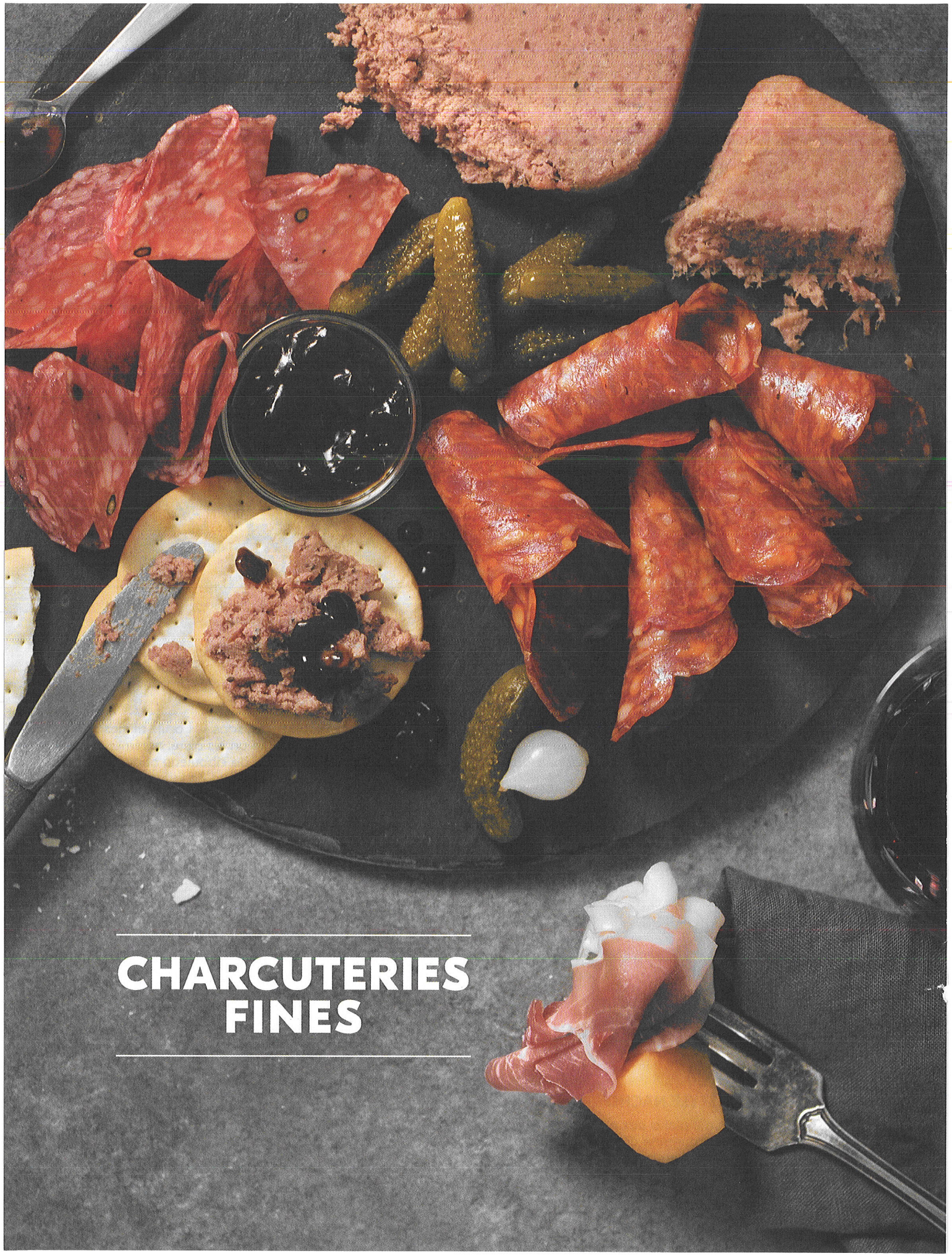
10 à 12 personnes



505 | 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

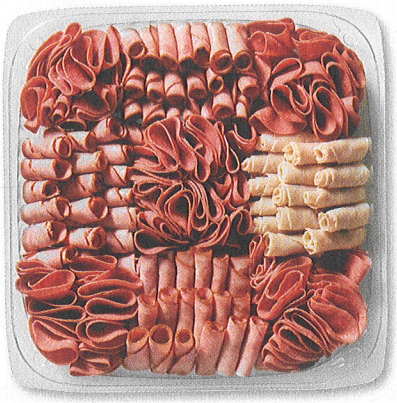

CHARCUTERIES
FINES



601 | TERRINES ET CHARCUTERIES

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

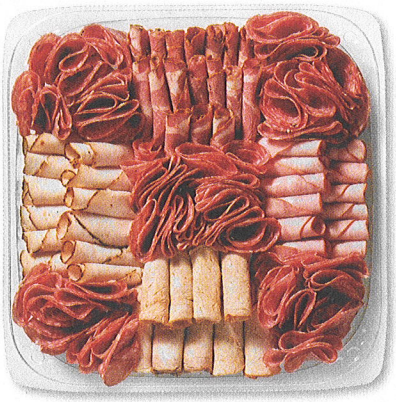
10 à 12 personnes



602 | LES INCONTOURNABLES

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

10 à 12 personnes



603 | LE DÉLECTABLE

Un assortiment de salami de Gênes, capicollo à l'ancienne, poitrine de dinde aux tomates séchées, jambon fumé d'autrefois et rôti de porc.

10 à 12 personnes



604 | 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



605 | CHARCUTERIES ITALIENNES

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

10 à 12 personnes





FROMAGES



701 | PETITS CUBES

Un plateau doux à souhait : suisse canadien, cheddar blanc, cheddar marbré, cheddar jaune et mozzarella, servis avec des raisins.

10 à 12 personnes
ou 20 à 25 personnes



702 | FROMAGES DE CHEZ NOUS

Un assortiment de fromages parmi les préférés d'ici : Sir Laurier d'Arthabaska, Camembert, Bergeron Classique et St-Paulin, sans oublier craquelins, raisins et gelée.

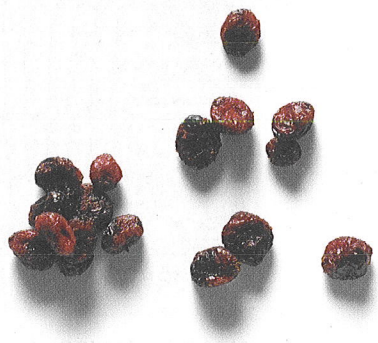
6 à 8 personnes



703 | 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



N'oubliez pas votre baguette de pain!
Choisissez parmi notre assortiment conventionnel ou biologique en magasin.

LUNCHS D'AFFAIRES



c'est prêt!



REPAS À RÉCHAUFFER EN TRIO

4 variétés :

11 - Filet de saumon en croûte d'amandes avec riz basmati et légumes

12 - Filet de saumon à l'érable et chipotle avec riz basmati et légumes

13 - Poulet Général Tao, riz basmati et mélange de légumes à l'asiatique

14 - Polpettes (boulettes) avec orzo et légumes

BOÎTE À LUNCH

5 variétés de boîtes à lunch :

21 - Sandwich wrap au poulet cajun

22 - Sandwich wrap au poulet césar

23 - Sandwich à la tartinade au poulet

24 - Sandwich à la tartinade au jambon

25 - Sandwich à la tartinade aux oeufs

Tous accompagnées de crudités, de cheddar doux, d'une salade d'accompagnement et d'un breuvage.



801 | TOURTIÈRE

La tourtière classique à la viande dont on ne se lasse pas.

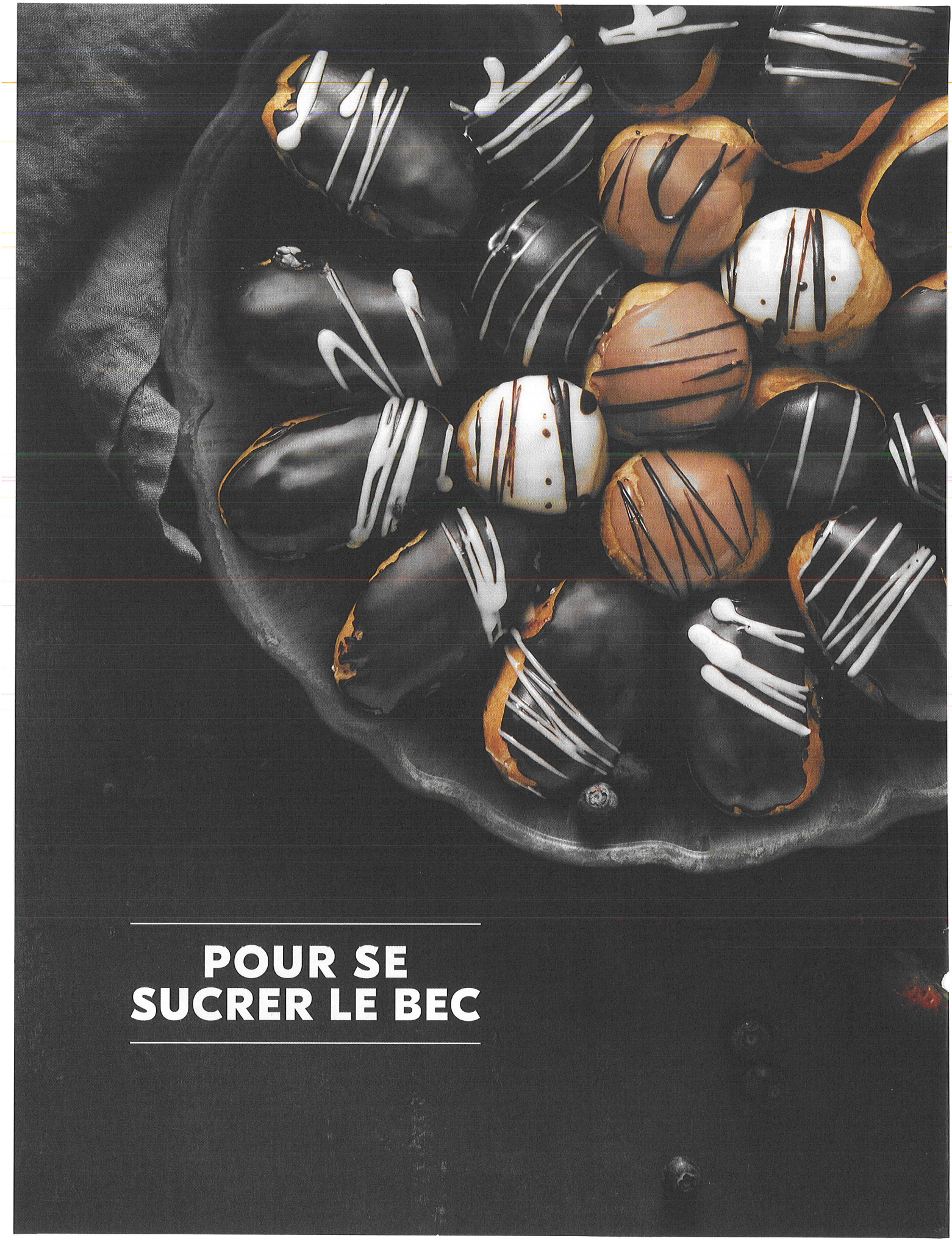
4 personnes



802 | PÂTÉ AU POULET

Un pâté savoureux de poulet pour toutes les occasions.

4 personnes



POUR SE SUCRER LE BEC



901 | FANTAISIES SUCRÉES AVEC FRUITS

Des fruits et de petites douceurs, quelle bonne idée! Des bouchées de brownies, macarons et carrés de sucre à la crème font bon ménage avec bleuets et fraises.

8 à 10 personnes



902 | QUATUOR DE BROWNIES

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

20 à 25 personnes



903 | 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.

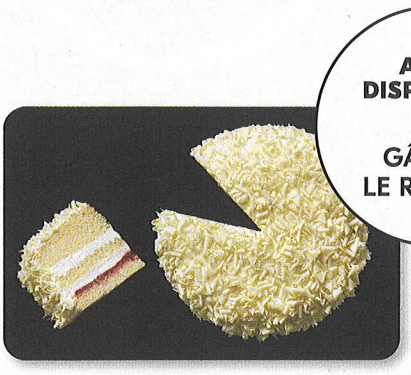
6 à 8 personnes



904 | MINI-MOUSSES ET PROFITEROLES

Un plateau qui vous fera craquer! Profiteroles et petites mousses sauront contenter les plus gourmands!

10 à 12 personnes



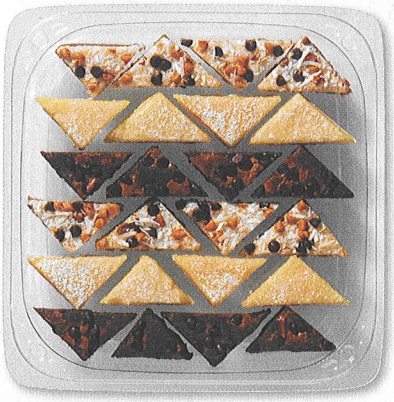
AUSSI DISPONIBLE

921 GÂTEAU LE ROCHER

905 | GÂTEAU LE RÊVE

Les saveurs se marient à la perfection avec ce gâteau à la vanille, garni d'une confiture de framboises genre 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



906 | ASSORTIMENTS DE BOUCHÉES

Un assortiment de bouchées pour le dessert ou le goûter avec café ou thé! 8 parts de brownies, 8 parts de tarte au citron, 8 parts de gâteau 7 étages à la noix de coco.

14 à 16 personnes



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
- ○ Baguette de pain

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 **traiteur.marchestradition.com**
ou à **traiteur.bonichoix.com**.

MIXTE
Papier | Pour une gestion forestière responsable
FSC® C011825
www.fsc.org

• LES MARCHÉS •
Tradition

MARCHÉ
BONICHOIX

PUB 104828 fr