



lacuisinetaiteurmtl@gmail.com

(514)706-2159

FIÈRE PROPRIÉTAIRE DU RESTAURANT LE GRAS DUR AU CENTRAL, DU RESTAURANT MAAMM BOLDUC FONDÉ EN 1970, DE NOS 4 CAMIONS DE CUISINE DE RUE AINSI QUE NOS SERVICES TRAITEURS.

GAGNANT DE PLUSIEURS PRIX DE COMPÉTITION DE BBQ KCBS AUX ÉTATS-UNIS.

NOS ÉPICES LE GRAS DUR SONT EN VENTE DANS TOUS LES IGA ET CHEZ BBQ QUÉBEC.

#1 au Canada La Poutine Week 2022

#2 Au Canada à La Poutine Week 2023

#1 Le Festival de La Poutine de Drummondville 2018 et 2015

#1 La Poutine Week 2019 et 2018

#1 Burger Week 2018, 2017 et 2016

#2 Poutine Week 2017

#3 Poutine Week 2016

#1 Grilled Cheese Festival 2016 et 2017

#1 Tartare Fest 2016 et 2017

#1 Duck Fest 2016

#1 Camion choix du Public 2015 et 2016

DÉJEUNER

Le Continental (Aucun breuvage chaud inclus)

\$12.50 Par personne

Un assortiment de 2 mini viennoiseries. Servi avec beurre et confiture, plateau de fruits coupés et jus.

Bagel et saumon fumé (Aucun breuvage chaud inclus)

\$15.75 Par personne

Bagel frais, saumon fumé de l'Atlantique, fromage à la crème fouetté, câpres et oignons tranchés minces.

Sandwich déjeuner (Aucun breuvage chaud d'inclus)

\$12.50 Par personne

Servi avec un plateau de fruits frais coupés

- Œuf frais, jambon braisé maison, fromage canadien, laitue et tomate.
- Œuf frais, bacon, fromage canadien, laitue et tomate
- Champignon Portobello rôti, poivron rouge et tofu rôti à l'érable

Muffin anglais classique (Aucun breuvage chaud d'inclus)

\$10.50 Par personne

Servi avec un plateau de fruits frais coupés

- Jambon, cheddar et œuf
- Bacon, cheddar & œuf
- Burrito déjeuner: Salsa, saucisse, cheddar et œuf

Muffin anglais Gourmet (Aucun breuvage chaud d'inclus)

\$12.50 Par personne

Servi avec un plateau de fruits frais coupés

- Feta & épinard
- Tomate séchée au soleil, olive Kalamata et fromage Asiago
- Saumon fumé, aneth et fromage de chèvre
- Poivron, oignon doux et jambon Forêt noire

Feuilleté (Aucun breuvage chaud d'inclus.)

\$8.75 Par personne

Servi avec un plateau de fruits frais coupés

- Feta & épinard
- Poireaux et parmesan
- Tomate et olive

Parfait au yogourt (Aucun breuvage inclus)

\$7.25 Par personne

Yogourt à la vanille étagé avec des fruits de saison coupés, miel et mélange granola maison

Plateau de fruits coupés (Aucun breuvage inclus)

Plateau pour 10: \$45.00

Plateau pour 25: 110.00\$

Plateau pour 50: 215.00\$



BREUVAGES ALCOOL DISPONIBLE

Boisson gazeuse (355ml) - chaque - \$2.75
Bouteille de jus (300ml) - chaque - \$3.25
Bouteille de jus (1.89L) - chaque - \$10.00
Thé glacé Pure Leaf (547ml)- chaque - \$5.50
Thé glacé Pure Leaf thé vert au miel (547ml)- chaque - \$5.50
Aqua Fresca Citron et concombre (4L) – chaque \$26.50
Aqua Fresca aux fruits (4L) – chaque – \$26.50
Eau pétillante (250ml) - chaque - \$3.30
Eau pétillante (750ml) - chaque - \$8.00
Thermos de café fraîchement infusé – 10 tasses par thermos - \$28.00
Thermos de café fraîchement infusé – 25 tasses par thermos - \$53.75
Thé et tisane Four O’Clock équitable - 10 tasses par thermos - \$28.00
Chocolat chaud – Sachet individuel – 10 sacs et eau chaude - \$30.00



DESSERTS ET COLLATIONS

Fruit frais entier (Pomme, orange, banane) \$2.50
Assortiment de biscuits maison – 34.25\$ par douzaine
Viennoiseries Classique régulière - \$44.00 par douzaine
Muffin régulier- \$35.00 par douzaine
Croissant frais classique - \$32.25 par douzaine
Assortiment de mini viennoiseries – \$18.00 par douzaine
Brownies végan - \$55.00 – par douzaine
Biscuit végan – \$ 42.00 – par douzaine
Croissant végan – \$42.00 – par douzaine
Biscuit sans gluten – \$42.00 – par douzaine
Brownie végan et sans gluten emballé séparément : - \$72.00 – par douzaine
Gâteau au matcha vert – \$75.00 – par douzaine
Gâteau aux carottes végan et sans gluten : \$82.00 – par douzaine
Tarte au citron ou à la lime : \$72.00 – par douzaine
Assortiment de Baladins (mousse chocolat framboise, 3 chocolats ou ganache chocolat) - \$72.00 – par douzaine
Macarons (saveurs variées) – \$33.00 – par douzaine
Gâteau au fromage et caramel salé - \$72.00 – par douzaine
Pastéis de Nata (Tartelette portugaise) - \$36.00 – par douzaine
Assortiment de truffles – \$15.00 – par douzaine
Pouding chômeur – Gâteau entier (environs 16 personnes) – \$50.00
Gâteau aux carottes classique - \$60.00 – par douzaine
Crumble aux pommes - \$40.00 – par douzaine
Crumble aux fruits - \$40.00 par douzaine
Reine Elizabeth - \$51.00 par douzaine
Gâteau quatre-quarts (bananes, chocolat, carottes et pommes-canneberges) – \$34.25 – par douzaine
Assortiment de barres granolas - \$36.00 – par douzaine
Assortiment de croustilles - 40gr par sac – \$2.50



SANDWICHS ET BOÎTE À LUNCH

Sandwich sur assortiment de pains Artisans et enroulés

Plateau pour 10: \$115.00

Plateau pour 25: \$275.00

Plateau pour 50: \$525.00

Ajoutez \$3.00 par sandwich pour un pain sans gluten

Vous devez en sélectionner 3 :

- Poulet La Cuisine Traiteur: Poulet maison grillé, chili doux, mayonnaise à l'ail confit, bacon, fromage Havarti, laitue et tomate.
- Antipasto Caprese: – Prosciutto Cotto (Jambon italien), tomate, fromage provolone, aubergine marinée, laitue et pesto
- Tofu laqué à l'érable: Tofu laqué à l'érable et chipotle, oignon rouge, poivron rouge grillé, laitue et mayonnaise chipotlé
- Légumes du marché grillé: Légumes du marché grillés, coulis balsamique, laitue, fromage suisse et pesto au basilic
- Rôti de bœuf et brie; Rôti de bœuf, mayonnaise au raifort, champignon sauté et brie
- Dinde fumée, Havarti et poivron rouge grille: Dinde fumée, fromage Havarti, poivron rouge rôti, aïoli au chipotle et laitue
- Saumon fumé, roquette et tomate: Saumon fumé, roquette, tomate, oignon, câpre et mayonnaise à l'aneth
- Thon, mayonnaise, oignon, poivron vert, tomate et fromage râpé
- Fromage de chèvre, hummus, concombre, tomate et poivron mariné

Boîtes à lunch La Classique (minimum 5 par sélection)

\$18,95 Par personne

Ajoutez \$3.00 par sandwich pour un pain sans gluten

Votre sélection de sandwich, un fruits frais entier ou un biscuit, un sac de croustilles et un breuvage froid (boisson gazeuse ou jus)

Boîtes à lunch La Populaire (minimum 5 par sélection)

\$23.50 Par personne

Ajoutez \$3.00 par sandwich pour un pain sans gluten

Votre choix de sandwich, un fruit entier, fromage, crudités, un biscuit et breuvage froid (boisson gazeuse ou jus)

Boîtes à lunch La Deluxe (minimum 5 par sélection)

\$23.50 Par personne

Ajoutez \$3.00 par sandwich pour un pain sans gluten

Votre choix de demi-sandwich, raisins et fromage, crudités, viandes froides et dessert.

SALADE DÉLI

1 bol pour 10 ou 25 invités

- Salade de pommes de terre, mayonnaise et aneth - \$35.00 / \$78.75
- Salade de couscous, olive, persil et tomate - \$35.00 / \$78.75
- Salade de quinoa, canneberge, abricot et graines de tournesol - \$40.00 / \$90.00
- Salade de pâte au pesto de basilic et mayonnaise - \$35.00 / \$78.75
- Mélange de laitue et ses garnitures servis et vinaigrette balsamique - \$35.00/78.75\$
- Salade César avec croûtons, parmesan, bacon et vinaigrette maison - \$40.00 / \$90.00
- Salade grecque avec tomate, olive noire, oignon rouge, poivron et fromage feta - \$40.00 / \$90.00
- Salade d'orzo, concombre, poivron, tomate, pesto de basilic, oignon vert et bocconcini - \$35.00 / \$78.75

SALADE REPAS

Minimum 5 par sélection

Salade de quinoa

\$20.95 Par personne

Quinoa, basilic frais, pois chiche, mais en grains entier, tomate en dés, poivron rouge, olive Kalamata et fromage feta

Salade de canard confit et fromage de chèvre

\$23.95 Par personne

Confit de canard, laitue, tomate, échalotte, croûton, fromage de chèvre, persil, noix, vinaigrette aux framboises

Salade César au poulet

\$21.95 Par personne

Laitue romaine, poulet grillé, parmesan croûton, bacon et vinaigrette césar

Salade Niçoise au saumon fumé

\$23.95 Par personne

Kale, laitue, œuf cuit dur, olive, poivron rouge, haricot vert, saumon fumé et sauce crémeuse au basilic

PIZZA

Pizzas (16 pouces, coupé en 8 pointes)

1-5 Pizzas \$33.50 chaque

6-10 Pizzas \$32.50 chaque

Plus de 10 Pizzas \$31.50 chaque

Vos choix de pizzas :

- Pepperoni et fromage
- Toute garnie: Champignon, poivron vert, pepperoni et fromage
- Hawaïenne: Jambon, ananas et fromage
- Végétarienne: Champignon, oignon, poivron vert, olive noire et fromage
- Saucisse italienne: Saucisse italienne, oignon, poivron vert et fromage
- Saumon fumé: Saumon fumé, oignon rouge, câpre et fromage
- Végane : Saucisse italienne végétane et Fauxmage (végane)

REPAS CHAUD EN FORMULE BUFFET



Le Traditionnel (Minimum 25 personnes) **\$33.00 par personne**

Le Traditionnel inclus un repas principal, 2 choix de salade, riz, pommes de terre aux herbes et légumes de saison, pain et mignardise

Choix de repas principal :

- Longe de porc aux champignons
- Saumon de l'Atlantique au citron et sauce crémeuse à l'ail et à l'aneth
- Dinde à l'érable
- Hachis Parmentier à l'effiloché de champignon (Végétarien)

Voir plus bas pour la sélection de salade

Le BBQ (Minimum 25 personnes) **\$36.00 par personne**

Le BBQ inclus 2 options de viande et 1 végétarien maximum, 2 choix de salades, pommes de terre rôties, macaroni au fromage crémeux, légumes de saison, pain de maïs et mignardise

Choix de repas principal :

- Dinde fumée
- Brisket de bœuf et chutney à la mangue
- Saucisse d'agneau et sauce aux pommes
- Tofu laqué à l'érable (Végane)

Voir plus bas pour la sélection de salade

L'Italien (Minimum 25 personnes)

\$35.00 par personne

L'Italien inclus 2 options de viande et 1 végétarien maximum, 2 choix de salades, légumes grillés, risi e bisi (riz aux pois verts), pommes de terre aux herbes, pain, beurre et mignardise

Choix de repas principal :

- Poulet Parmigiana aux tomates fraîches et ragoût d'aubergine
- Spezzatino di manzo (bœuf, demi-glace, tomate et câpres)
- Lasagne végétarienne
- Lasagne à la viande

Voir plus bas pour la sélection de salade

Le Mexicain (Minimum 25 personnes)

\$33.00 par personne

Le Mexicain inclus 2 options de viande et 1 végétarien maximum, 2 choix de salades, tortillas de farine blanche, nachos, salsa, légumes grillés, riz mexicain, 2 choix de salades et mignardise

Choix de repas principal :

- Effiloché de dinde style tacos
- Bœuf Birriah de Jalisco (bœuf, sauce tomate et assaisonnement mexicain)
- Porc effiloché
- Tostada d'effiloché de champignon (Végétarien)

Voir plus bas pour la sélection de salade

Choix de salade (2)

- Salade de pommes de terre et mayonnaise à l'aneth
- Salade de couscous, olives, persil et tomate
- Salade de quinoa, canneberge, abricot et grains de tournesol
- Salade de pâtes au pesto de basilic et mayonnaise
- Salade de mélange de laitue, ses garnitures et vinaigrette balsamique
- Salade grecque avec tomate, olive noire, oignon rouge, poivron et fromage feta
- Salade d'orzo, concombre, poivron, tomate, pesto au basilic et bocconcini

STATION

Les Incontournables de Montréal (Minimum 20 personnes)

\$28.25 Par personne

Servis avec pommes de terre rôties, salade de chou, cornichon à l'aneth et mélange de laitue.

- Bagel au saumon fumé façon Beauty's
- Sandwich à la viande fumée façon Schwartz



Bar à nachos (Minimum 20 personnes)

\$12.25 Par Personne

Tortillas maison servis avec salsa de tomates, maïs, salsa d'ananas et curry, fromage queso, oignon rouge, jalapenos et olive noire

Bar à poutine (Minimum 20 personnes)

\$22.25 Par Personne

Pomme de terre rouge, fromage en grain, sauce maison, porc effiloché, bœuf haché, pepperoni, bœuf végétarien, saucisse à hot dog, champignon sauté, poivron sauté, oignon sauté, olive noire et oignon croustillant.

Bar à mini burger (Minimum 20 personnes)

\$28.25 Par Personne

Galette de bœuf, galette végétarienne, fromage américain, champignon sauté, poivron sauté, oignon sauté, olive noire, tomate, aubergine, laitue, oignon, cornichon, oignon croustillant et condiment

Station sushi (Minimum 20 personnes)

****Prix du marché**** Appelez pour obtenir une soumission

Sushi, Sashimi, roulé à la main. Servi avec wasabi, gingembre marine et sauce soya.

Bar à pâtes (Minimum 20 personnes)

\$23.25 Par Personne

Penne et spaghetti, sauce tomate, alfredo et bolognaise, champignon tranché, oignon, poivron, olive noire, brocoli, saucisse italienne, dinde fumée maison, crevette, palourdes et saucisse italienne végane

PLATEAUX

Pizza froide Sicilienne

\$40.00 Par Pizza

Sélections

- Pizza aux tomates
- Pizza aux olives et cœur d'artichauts
- Pizza au fromage
- Pizza aux aubergines marinées et poivrons rôtis

Crudités et trempette

Plateau pour 10: \$57.50

Plateau pour 25: \$140.00

Plateau pour 50: \$275.00

Légumes du jardin frais servis avec notre trempette maison

Plateau de charcuteries

Plateau pour 10: \$115.00

Plateau pour 25 : \$287.50

Plateau pour 50: \$570.00

Plateau rustique de viandes tranchées: Capicollo, jambon fumé au bois, chorizo et salami accompagnés de légumes marinés, baguette de pain et moutarde

Plateau de fromages locaux classique (70gr par invités)

Plateau pour 10: \$55.00

Plateau pour 25: \$130.00

Plateau pour 50: \$255.00

Fromage cheddar marbré, cheddar et suisse accompagnés de canneberges et abricots séchés et un assortiment de pain

Plateau de fromages fins locaux (70gr par invités)

Plateau pour 10: \$75.00

Plateau pour 25: \$170.00

Plateau pour 50: \$255.00

Fromage bleu, gouda, brie, Oka et fromage de chèvre au pesto accompagnés de canneberges et abricots séchés et un assortiment de pain



HORS D'ŒUVRES

Sélection de 6 hors-d'œuvre par personne: \$24.00

Sélection de 9 hors-d'œuvre par personne: \$33.75

Sélection de 12 hors-d'œuvre par personne: \$42.00

Tartare classique au bœuf

Tartare à la viande fumée

Tartare de bœuf au chutney à la mangue, pois vert et mayonnaise au curry rouge

Tartare de saumon, mangue, avocat et wasabi

Tartare de saumon, pico de gallo, crème sûre, coriandre et lime

Tartare de thon, lime, mayonnaise à l'aneth et pomme verte

Tataki de bœuf assaisonné aux épices de Montréal, moutarde à l'érable et agrumes caramélisés

Ceviche de pétoncle, Suprême à l'orange, concombre et fenouil

Tartare de concombre au cerfeuil, pomme verte et vinaigrette aux framboises

Mini tacos aux betteraves, salsa de mangue et mayonnaise chipotlé

Courge musquée au miel et romarin sur Pumpernickel

Poire caramélisée et noix de Grenoble sur cake au citron

Mousse aux pois verts, citron et crumble au wasabi

Mini sloppy joe aux lentilles et oignons caramélisés

Brochette de bocconcini et tomates séchées au soleil

Brochette de mozzarella, salami et basilic

Brisket de bœuf sur baguette à l'ail et mayonnaise au raifort



BANQUET

(Minimum 50 personnes)

Notre spécialité est le menu traiteur personnalisé à vos besoins. Nous pouvons fournir une cuisine mobile pour tous vos évènements! Contactez-nous pour une soumission

Menu avec entrée froide, plat principal et dessert: \$39.00 Par personne

Menu avec entrée chaude, plat principal et dessert: \$41.00 Par personne

Menu entrée froide et chaude, plat principal et dessert : \$49.00 Par personne

Vous devez sélectionner l'entrée, un repas principal, un choix d'accompagnement.
Des légumes rôtis sont également inclus.

Entrée froide (Choix de 1)

- Tataki de bœuf
- Ceviche de crevettes et fraises
- Lollipop de prosciutto, roquette, parmesan et balsamique
- Tartelette aux champignons sauvages (végé)
- Foie gras de Charlevoix
- Blinis au caviar d'aubergines (Végé)



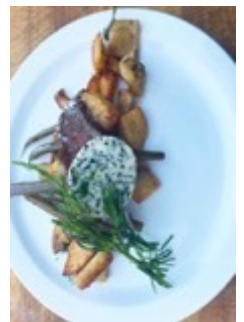
Entrée chaude (Choix de 1)

- Brioche aux champignons sauvages et fromage Oka (Végé)
- Poutine Won Ton
- Pizza Arancini
- Pâte feuilletée au chèvre chaud (végé)
- Flan au ricotta et épinards (végé)
- Profiterole aux crevettes Andalouse
- Mini bœuf Wellington et réduction au porto



Plat principal (Choix de 1)

- Poitrine de bœuf maison et chutney à la mangue
- Longe de porc enroulé dans le bacon avec pesto maison
- Paella végétarienne au faux poulet (végé)
- Tilapia noirci aux tomates cerises confites et gingembre
- Poulet Parmigiana aux tomates fraîches et ragoût d'aubergines
- Ravioli à la courge butternut a la putanesca (végé)



Choix d'accompagnement (Choix de 1)

- Riz pilaf
- Pommes de terre rôties aux herbes

Légumes de saison

Desserts (Choix de 1)

- Baladin Mousse au chocolat et framboise
- Baladin Mousse aux 3 chocolats
- Baladin Ganache au chocolat



STATION BAR ET SERVICE

Service Bar

Nous sommes fiers d'offrir un service complet de boissons pour vos événements, comprenant une sélection raffinée d'alcools, de vins et de spiritueux. Notre équipe de professionnels du bar est dédiée à offrir une expérience de service exceptionnelle, allant de la préparation de cocktails exquis à la gestion de la sélection de vins. Qu'il s'agisse d'un mariage, d'une fête d'entreprise ou d'une célébration privée, notre personnel expérimenté garantit que vos invités apprécient chaque gorgée.

Laissez-nous prendre en charge le service des boissons pour que vous puissiez profiter pleinement de votre événement en toute sérénité.

Serveur, barman et maître d'hôtel

\$203.00 par serveur pour station chaude, banquet, station de bouchée froide, cocktail dinatoire ou pause-café. Minimum de 4 heures par employé. \$50.75 par heure additionnelle. Nous recommandons 1 serveur par tranche de 25 invités par station.

\$203.00 par barman. Minimum de 4 heures par employé. \$50.75 par heure additionnelle. Nous recommandons 1 barman par tranche de 25 invités par station.

\$294.96 par maître d'hôtel. Minimum de 4 heures par employé. \$61.45 par heure additionnelle

Pour toutes livraisons, un frais de 60\$ par livraison sera applicable. Si la livraison a lieu après 17h du lundi au vendredi ou durant la fin de semaine, un frais de 55\$ sera applicable par livraison. Il y a également un minimum de 200\$ par commande.

Frais de location

Service de location complet : Vaisselle, verres, nappes, etc. Le prix est en fonction de vos besoins

POUR UN ÉVÈNEMENT RÉUSSI

L'élément important pour un événement réussi est la planification. Votre première étape est de contacter La Cuisine Traiteur. Nos employés seront en mesure de vous assister dans toutes les sphères que ce soit pour la location ou la sélection du menu. Vous pouvez nous contacter via le téléphone ou courriel.

Tel: 514-706-2159

Courriel: lacuisineraiteurl@gmail.com

Votre menu

Ce menu comprend les items les plus populaires. Nos employés sont en mesure de vous proposer un menu plus personnalisé répondant à vos besoins. Nous prendrons en considération les demandes particulières ainsi que les restrictions alimentaires afin de créer un menu adapté à vos invités

Paiement et dépôt

Le dépôt est payable à la réservation de votre événement, La Cuisine demande un dépôt correspondant à 50% de votre facture. Le nombre d'invité devra être confirmé au plus tard 3 jours avant votre événement. La location de vaisselle et les employés doivent être payés à 100% à la réservation de votre événement.

Pour les groupes internes: 48 heures est nécessaires pour une demande de service. Il y a un minimum de 200\$ pour avoir une livraison ainsi qu'un frais de 60\$ par livraison. Il est de votre responsabilité de demander un PO avant votre événement. Nous acceptons les paiements par PO, chèque, carte de crédit, transfert bancaire et Interac.

Politique de cancellation

La cancellation doit être effectuées au plus tard 3 jours ouvrables avant votre événement pour éviter un frais de 50%. À moins de 48 heures d'avis, vous serez chargé 100% des frais anticipés.

Pour les groupes internes, tous les changements doivent être envoyés à 48 heures ouvrables avant votre événement. Si votre cancellation est envoyée à moins de 48 heures ouvrables d'avis, un frais de 25% vous sera chargé. Les cancellations doivent être envoyées par voie écrite.

Politique BBQ

La température pourrait affecter votre événement. Nous vous suggérons de trouver une alternative comme un accès à un bâtiment afin d'accueillir vos convives. Il est de votre responsabilité de prendre cet arrangement.

Informations spéciales

Due aux normes de Santé gouvernementales, tous les restants de nourriture fournis par le traiteur doivent rester sur le campus, à moins d'avis contraire de la part du Traiteur.

Veillez noter que certains items du menu ont une quantité minimum à respecter. Vous pouvez commander pour moins de personne, mais la quantité minimum vous sera chargée.

À moins d'avis contraire, les items inclus de la vaisselle compostable et plateau recyclable. La location de vaisselle en porcelaine est disponible moyennant un frais variant selon les besoins. Les prix sur ce menu n'inclut pas les taxes.

Vérification rapide

Avez-vous besoin de location de vaisselle?

Est-ce que des invités ont des restrictions alimentaires? Certaines demandes pourraient avoir des frais supplémentaires.