LA CUISINE TRAITEUR

TRAITEUR • ÉVÉNEMENTS • CUISINE DE RUE

LA CUISINE
CATERING / TRAITEUR

Une cuisine généreuse, créative et rassembleuse — portée par une équipe reconnue au Québec, au Canada et aux États-Unis.

NOTRE HISTOIRE

Fiers propriétaires des restaurants, La Brasserie Des Artistes, Le Gras Dur au Le Central, Le Gras Dur au 1250 René-Lévesque Ouest, de quatre camions de cuisine de rue et de nos services traiteurs, nous avons bâti notre réputation autour d'une cuisine conviviale, gourmande et sans compromis. Notre équipe s'est distinguée au fil des années dans plusieurs compétitions culinaires, du BBQ à la poutine, en passant par les burgers, grilled cheese et tartares.

QUELQUES DISTINCTIONS

Poutine Week — Canada
2024 & 2022 • #1

Festival de la Poutine de Drummondville
2018 & 2015 • #1

Burger Week
2018, 2017 & 2016 • #1

Tartare Fest
2017 & 2016 • #1

Camion — choix du public Journal de Montréal
2016 & 2015 • #1

Poutine Week — Canada
2025 & 2023 • #2

La Poutine Week — Montréal
2025, 2026, 2019 & 2018 • #1

Grilled Cheese Festival
2017 & 2016 • #1

Duck Fest
2016 • #1

Émissions de télévision : Big Burger Battle, Les maîtres du BBQ et 24 en 24

514 980-3663 • info@dasfoodtruck.com

DÉJEUNER

FORMULES POUR VOS RÉUNIONS, MATINÉES & ÉVÉNEMENTS

Des formules simples, complètes et faciles à adapter selon vos besoins.

L'ESSENTIELLE – 16,00$

Un déjeuner simple et efficace pour vos réunions et événements.

- Viennoiseries assorties
- Plateau de Fruits frais
- Yogourts individuels
- Café
- Jus d'orange

LE BRUNCH – 22,00$

Une formule plus complète pour bien commencer la journée.

- Viennoiseries assorties
- Mini sandwichs déjeuner ou wrap déjeuner
- Plateau de Fruits frais
- Yogourts
- Pommes de terre déjeuner
- Café
- Jus d'orange

SANTÉ – 25,00$

Une option fraîche et légère, idéale pour les réunions du matin.

- Yogourt grec
- Granola
- Plateau de Fruits frais
- Muffins
- Œufs cuits
- Café
- Jus

GOURMANDE – 25,00$

Une formule généreuse pour un déjeuner plus copieux.

- Mini croissants déjeuner
- Bacon ou saucisses
- Pommes de terre déjeuner
- Plateau de Fruits frais
- Viennoiseries
- Café
- Jus

CRÉEZ VOTRE PROPRE FORMULE

Vous avez quelque chose de différent en tête?

Nos formules peuvent être personnalisées selon votre événement, votre budget et vos préférences.

Fruits • Viennoiseries • Bagels • Muffins • Yogourts • Granola • Œufs • Bacon • Saucisses • Pommes de terre • Sandwichs déjeuner • Wraps • Café • Jus et plus encore

Parlez-nous de votre événement et nous créerons une formule sur mesure pour vous.

Options et quantités sujettes à disponibilité. Tarification selon la formule sélectionnée.

514 980-3663 • info@dasfoodtruck.com

BREUVAGES

POUR COMPLÉTER VOTRE FORMULE TRAITEUR

BREUVAGES ALCOOLISÉS DISPONIBLES SUR DEMANDE

BREUVAGES FROIDS

Boisson gazeuse • 355 ml	2,75 $ / unité
Bouteille de jus • 300 ml	3,25 $ / unité
Bouteille de jus • 1,89 L	10,00 $ / unité
Limonade maison • 4 L	46,00 $
Thé glacé maison • 4 L	46,00 $
Aqua fresca citron & concombre • 4 L	30,00 $
Aqua fresca aux fruits • 4 L	30,00 $
Eau pétillante • 250 ml	3,30 $ / unité
Eau pétillante • 750 ml	8,00 $ / unité

BREUVAGES CHAUDS

Thermos de café fraîchement infusé • 10 tasses	28,00 $
Thermos de café fraîchement infusé • 25 tasses	55,00 $
Thé & tisane Four O'Clock équitable • 10 tasses	28,00 $
Chocolat chaud • 10 sachets individuels + eau chaude	30,00 $

514 980-3663 • info@dasfoodtruck.com

DESSERTS & COLLATIONS

À AJOUTER À VOTRE COMMANDE

CLASSIQUES & COLLATIONS

Fruit frais entier • pomme, orange ou banane	2,50 $ / unité
Assortiment de biscuits maison	19,95 $ / douzaine
Muffins réguliers	35,00 $ / douzaine
Assortiment de mini viennoiseries	18,00 $ / douzaine
Brownies	40,00 $ / douzaine
Plateau de Fruits frais	10 pers. 60,00 $ 25 pers. 150,00 $ 50 pers. 300,00 $

DESSERTS & MIGNARDISES

Assortiment de baladins • mousse chocolat-framboise, 3 chocolats ou ganache chocolat	104,95 $ / douzaine
Macarons • saveurs variées	36,00 $ / douzaine
Gâteau aux carottes classique	40,00 $ / douzaine
Crumble aux pommes	40,00 $ / douzaine
Crumble aux fruits	40,00 $ / douzaine
Assortiment de mignardises et fruits	12,50 $ / personne (5mcx) 7,50 $ / personne (3mcx)

OPTIONS VÉGANES & SANS GLUTEN

Biscuits végans	42,00 $ / douzaine
Biscuits sans gluten	42,00 $ / douzaine
Brownies végans et sans gluten • emballés séparément	40,00 $ / douzaine

514 980-3663 • info@dasfoodtruck.com

SANDWICHS & BOÎTES À LUNCH

DES OPTIONS PRATIQUES POUR VOS RÉUNIONS,
ÉVÉNEMENTS & REPAS SUR LE POUCE

PLATEAUX DE SANDWICHS SUR PAINS ARTISANAUX

10 personnes 115 $ • 25 personnes 275 $ • 50 personnes 525 $

Sélectionnez 3 choix.
Pain sans gluten : + 3 $ par sandwich.

Assortis sur une sélection de pains artisanaux, incluant baguette classique, baguette à la betterave, pain multigrains et croissants.

Le Grec
Gyro de bœuf et d'agneau, tzatziki, tomate, concombre, oignon rouge, laitue et feta émiettée.

Poulet aux canneberges
Salade de poulet crémeuse à la mayonnaise aux canneberges, fromage Havarti, roquette et tomate.

Poulet effiloché aux canneberges
Poulet effiloché, mayonnaise aux canneberges, fromage Havarti, roquette et tomate.

Le Parisien
Jambon et beurre sur baguette classique.

Bœuf, brie & champignons
Rôti de bœuf, brie, champignons sautés, roquette et mayonnaise à la tomate.

L'Antipasto
Salami Genoa, tomate, mozzarella, aubergine marinée, laitue et mayonnaise au pesto.

Dinde & chutney de mangue
Dinde, cheddar, laitue et mayonnaise au chutney de mangue.

L'Œuf relevé VÉGÉTARIEN
Salade d'œufs crémeuse et mayonnaise à l'huile de chili doux.

Le Méditerranéen VÉGÉTARIEN
Hummus, olives, roquette, concombre et tomate.

Chèvre & miel VÉGÉTARIEN
Fromage de chèvre, miel, champignons rôtis, roquette et mayonnaise à la tomate.

BOÎTES À LUNCH

Minimum de 5 boîtes par sélection • Pain sans gluten : + 3 $ par sandwich
Le biscuit peut être remplacé par un autre dessert moyennant un supplément.
Demandez-nous les options disponibles.

LA CLASSIQUE
19,95 $ / personne
Votre choix de sandwich, un sac de croustilles, un biscuit et un breuvage froid (boisson gazeuse ou jus).

LA POPULAIRE
21,95 $ / personne
Votre choix de sandwich, fromage, crudités, un biscuit et un breuvage froid (boisson gazeuse ou jus).

LA DELUXE
24,95 $ / personne
Votre choix de sandwich, fromage, crudités, une salade d'accompagnement, un biscuit et un breuvage froid (boisson gazeuse ou jus).

514 980-3663 • info@dasfoodtruck.com



SALADES D'ACCOMPAGNEMENT

1 BOL — FORMAT 10 PORTIONS 45,00 $ OU 25 PORTIONS 112,50 $

Une sélection fraîche et variée pour compléter votre formule traiteur.

Salade de pommes de terre classique
Pommes de terre, cornichons et œufs cuits durs.

Salade César
Laitue romaine, croûtons, parmesan, bacon et vinaigrette César maison.

Couscous aux amandes et aux câpres
Couscous, câpres, amandes effilées et persil frais.

Quinoa méditerranéen
Quinoa, feta émiettée, concombre, olives noires, oignons rouges, persil, graines de citrouille et vinaigrette à l'échalote, au vin rouge et à l'huile d'olive.

Petites coquilles façon César
Petites coquilles, pois verts, œufs, bocconcini, pancetta, anchois et parmesan, avec vinaigrettes César et ranch.

Salade asiatique croquante
Mélange de laitues, noix caramélisées, nouilles asiatiques croustillantes et vinaigrette au sésame.

Salade grecque
Tomates, concombre, olives noires, oignons rouges, poivrons et fromage feta.

Salade d'orzo au pesto
Orzo, concombre, poivrons, tomates, pesto au basilic et cheddar râpé.

Maïs grillé façon Street Corn
Maïs grillé, haricots noirs, pico de gallo, chips de maïs croustillantes et sauce crémeuse.

Des ajustements peuvent être proposés selon vos besoins et votre événement.

514 980-3663 • info@dasfoodtruck.com

REPAS CHAUD
EN FORMULE BUFFET

LE TRADITIONNEL – 35,95$ par personne

MINIMUM 25 PERSONNES

Comprend un choix de plat principal, 2 choix de salades d'accompagnement, un choix de riz ou de pommes de terre aux herbes, légumes de saison et assortiment de mignardises sucrées.
Pain disponible en option avec supplément.

Rôti de dinde fumée
accompagné d'une farce traditionnelle et d'une demi-glace crémeuse.

Bœuf fumé au bois d'érable
servi avec une sauce bordelaise.

Saumon de l'Atlantique rôti
accompagné d'une tapenade crémeuse.

Poulet cordon bleu
Poulet farci au jambon et au fromage, servi avec une sauce forestière crémeuse aux champignons.

MENU BBQ – 35,95$ par personne

MINIMUM 25 PERSONNES • DES SAVEURS FUMÉES ET GÉNÉREUSES

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 et assortiment de mignardises sucrées.
Pain disponible en option avec supplément.

Porc effiloché BBQ Hickory
Porc effiloché tendre, nappé d'une sauce BBQ Hickory fumée.

Brisket de bœuf & chutney à la mangue
Brisket de bœuf fumé, servi avec un chutney à la mangue.

Saucisse Oktoberfest
Saucisse Oktoberfest grillée, savoureuse et généreuse, servie avec une sauce currywurst.

Champignons effilochés style BBQ VÉGANE
Champignons effilochés façon pulled BBQ, servis avec une sauce BBQ Hickory.

MENU MEXICAIN – 35,95$ par personne

MINIMUM 25 PERSONNES • UNE FORMULE CONVIVIALE AUX SAVEURS TEX-MEX

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 et assortiment de mignardises sucrées.

Poulet effiloché style taco
Poulet effiloché assaisonné façon taco, tendre et savoureux.

Bœuf Birriah de Jalisco
Bœuf mijoté avec sauce tomate et assaisonnement mexicain.

Haché végé style taco VÉGÉTARIEN
Végé hachée, assaisonnée façon taco.

Porc effiloché
Porc effiloché tendre et savoureux, assaisonné façon mexicaine.

MENU LA CUISINE TRAITEUR
514-980-3663 | info@dasfoodtruck.com

REPAS CHAUD
EN FORMULE BUFFET

MENU ITALIEN – 35,95$ par personne

MINIMUM 25 PERSONNES • DES CLASSIQUES ITALIENS SIMPLES ET RÉCONFORTANTS

L'Italien inclus 2 options de viande et 1 végétarien maximum, 2 choix de salades, légumes grillés, riz et bisi (riz aux pois verts) ou pommes de terre aux herbes et assortiment de mignardises sucrées.
Pain disponible en option avec supplément.

Lasagne à la viande
Lasagne généreuse à la viande, sauce tomate et fromage fondant.

Poulet Parmigiana
Poulet Parmigiana aux tomates fraîches et ragoût d'aubergine.

Lasagne aux légumes grillés VÉGÉTARIEN
Lasagne aux légumes grillés et mozzarella fraîche.

Spezzatino di manzo
Bœuf mijoté avec demi-glace, tomate et câpres.

Les portions végétariennes peuvent être ajoutées selon vos besoins.

SALADES D'ACCOMPAGNEMENT (inclus)

Votre choix de 2 salades :

Salade de pommes de terre classique
Pommes de terre, cornichons et œufs cuits durs.

Salade César
Laitue romaine, croûtons, parmesan, bacon et vinaigrette César maison.

Couscous aux amandes et aux câpres
Couscous, câpres, amandes effilées et persil frais.

Quinoa méditerranéen
Quinoa, feta émiettée, concombre, olives noires, oignons rouges, persil, graines de citrouille et vinaigrette à l'échalote, au vin rouge et à l'huile d'olive.

Petites coquilles façon César
Petites coquilles, pois verts, œufs, bocconcini, pancetta, anchois et parmesan, avec vinaigrette César et ranch.

Salade asiatique croquante
Mélange de laitues, noix caramélisées, nouilles asiatiques croustillantes et vinaigrette au sésame.

Salade grecque
Tomates, concombre, olives noires, oignons rouges, poivrons et fromage feta.

Salade d'orzo au pesto
Orzo, concombre, poivrons, tomates, pesto au basilic et cheddar râpé.

Maïs grillé façon Street Corn
Maïs grillé, haricots noirs, pico de gallo, chips de maïs croustillantes et sauce crémeuse.

Des ajustements peuvent être proposés selon vos besoins et votre événement.

MENU LA CUISINE TRAITEUR
514-980-3663 | info@dasfoodtruck.com

STATIONS



DES FORMULES CONVIVIALES À PARTAGER

MINIMUM 20 PERSONNES

Des stations gourmandes et généreuses, idéales pour vos événements et réceptions.

LES INCONTOURNABLES DE MONTRÉAL

28,95 $ / personne

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

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

BAR À NACHOS

12,95 $ / personne

Tortillas maison servies avec salsa de tomates, maïs, salsa d'ananas, fromage queso, oignon rouge, jalapeños et olives noires.

BAR À POUTINE

23,95 $ / personne

Pommes de terre grelots, fromage en grains, sauce maison, porc effiloché, bœuf haché, pepperoni, haché végé, saucisse à hot-dog, champignons sautés, poivrons sautés, oignons sautés et oignons croustillants.



BAR À BURGER

1 BURGER / PERSONNE

24,95 $ / personne

Galette de bœuf, galette végétarienne, fromage américain, champignons sautés, poivrons sautés, tomates, laitue, oignon, cornichons, oignons croustillants et condiments.



BAR À PÂTES

24,95 $ / personne

Penne et farfalle, sauces tomate, Alfredo et bolognaise, champignons tranchés, oignon, poivron, olives noires, saucisse italienne, crevettes et haché végé.



514 980-3663 | info@dasfoodtruck.com



PLATEAUX

DES PLATEAUX À PARTAGER POUR VOS RÉUNIONS & ÉVÉNEMENTS

Une sélection pratique et gourmande à ajouter à votre formule traiteur.

PIZZA FROIDE SICILIENNE

40,00 $ / pizza (40 mcx)

Sélections :

- Pizza aux tomates
- Pizza aux olives et cœurs d'artichauts
- Pizza aux aubergines marinées et poivrons rôtis

CRUDITÉS & TREMPETTE

10 pers. 45 $ • 25 pers. 112,50 $
50 pers. 225,00 $

Légumes frais servis avec notre trempette maison.

PLATEAU DE FRUITS FRAIS

10 pers. 60,00 $ • 25 pers. 150,00 $
50 pers. 300,00 $

Assortiment de fruits frais coupés, prêt à servir.

PLATEAU DE CHARCUTERIES

10 pers. 115,00 $ • 25 pers. 287,50 $
50 pers. 570,00 $

Assortiment de charcuteries tel que jambon blanc, salami, Genoa et chorizo, accompagné de marinades, divers craquelins et moutarde.

FROMAGES LOCAUX CLASSIQUES

70 g par invité • 10 pers. 60,00 $
25 pers. 150,00 $ • 50 pers. 300,00 $

Cheddar marbré, cheddar et suisse, accompagnés de fruits séchés, noix, miel et craquelins variés.

FROMAGES FINS LOCAUX

70 g par invité • 10 pers. 85,00 $
25 pers. 212,50 $ • 50 pers. 425,00 $

Assortiment de fromages locaux tel que bleu, brie, Oka et fromage de chèvre au pesto, accompagnés de fruits séchés, noix, miel et craquelins variés.





514 980-3663 | info@dasfoodtruck.com

HORS D'ŒUVRES

UNE SÉLECTION GOURMANDE POUR VOS COCKTAILS & RÉCEPTIONS

Composez votre sélection parmi nos bouchées froides et chaudes.

4,50 $ par hors d'œuvre
Collection légère 3 à 5 bouchées par personne
5 à 7 soutenant 5 à 7 bouchées par personne
Cocktail dinatoire 8 à 10 bouchées par personne
Cocktail dinatoire repas 9 à 12 bouchées par personne

FROIDS

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

Tartare classique au bœuf

Roulade de saumon fumé, sauce à l'aneth

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

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

Samosa aux légumes VÉGÉ

Mini tacos aux betteraves, salsa de mangue et mayonnaise chipotle VÉGÉ

Craquelin de ricotta fouetté, courge musquée, miel et romarin VÉGÉ

Pain plat grec, feta, tapenade d'olive et oignons confits VÉGÉ

Croûton bruschetta VÉGÉ

Tartare de saumon asiatique

Étagé de provolone et salami

Crostini de mozzarella fraîche, tomate séchée et anchois

Salade de pieuvre grillée et pommes de terre aux herbes

Croustillant caprese au pesto crémeux VÉGÉ

Aubergine Provolonia VÉGÉ

Chips & guacamole VÉGÉ

Toast munster et saucisse

Croûton de brie, pomme, miel et noix VÉGÉ

Prosciutto & melon

Cône croustillant de salade de crabe

Cône de poulet rôti, parmesan et pomme grenade

Truffe de fromage de chèvre aux oignons confits, enrobée de graines de tournesol VÉGÉ

Pretzel, fromage à la crème, tomate séchée et confiture de figues VÉGÉ

Roulade de salami au fromage à la crème et pesto

Oeuf mimosa, bacon et cornichons

514 980-3663 | info@dasfoodtruck.com

HORS D'ŒUVRES

SÉLECTIONS CHAUDES

Des bouchées réconfortantes et généreuses, idéales pour compléter votre réception.

4.50$ par hors d'œuvre
Collation légère 3 à 5 bouchées par personnes
5 à 7 soutenant 5 à 7 bouchées par personnes
Cocktail Dinatoire 8 à 9 bouchées par personne
Cocktail Dinatoire Repas 9 à 12 bouchées par personne

CHAUDS

Rouleau de printemps aux légumes
Avec sauce chili sucrée **VÉGÉ**

Gyoza végan et véganaise à l'huile de chili VÉGÉ

Arancini aux champignons et truffe sur sauce arrabbiata **VÉGÉ**

Mini burger de bœuf

Mini burger végétarien **VÉGÉ**

Mini poutine **VÉGÉ**

Mini burger de bœuf et smoked meat

Spanakopita végétarien et sauce tzatziki VÉGÉ

Tostada de bœuf birria, sauce coriandre et lime sur nachos de maïs

Gyoza de bœuf avec sauce sésame et truffe

Gyoza de poulet et kimchi avec sauce sésame et truffe

Bourse de brie, pomme et noix **VÉGÉ**

Timbale de fruits de mer

Croque-monsieur de brisket

Mini tourtière enrobée de bacon et confit de canneberges

Croquette de confit de canard et confiture de figues

Les sélections peuvent être adaptées selon vos besoins et les disponibilités.

514 980-3663 | info@dasfoodtruck.com

STATION BAR & SERVICE

SERVICE, PERSONNEL, LIVRAISON & LOCATION

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 assure la préparation des cocktails, le service et la gestion de la sélection de vins. Mariage, événement d'entreprise ou célébration privée : nous prenons en charge le service des boissons afin que vous puissiez profiter pleinement de votre événement.

CHEF, SERVEUR, BARMAN & MAÎTRE D'HÔTEL

CHEF

364,50 $ par chef • Minimum 4 heures

Assemblage ou cuisine.
91,13 $ par heure additionnelle.

SERVEUR

243,63 $ par serveur • Minimum 4 heures

Station chaude, banquet, bouchées froides, cocktail dînatoire ou pause café.
60,90 $ / heure additionnelle.
Recommandation : 1 serveur par 25 invités, par station.

BARMAN

243,63 $ par barman • Minimum 4 heures

60,90 $ par heure additionnelle.
Recommandation : 1 barman par 25 invités, par station.

MAÎTRE D'HÔTEL

300,00 $ par maître d'hôtel • Minimum 4 heures

75,00 $ par heure additionnelle.

LIVRAISON

Pour toute livraison, des frais de 60 $ par livraison sont applicables. Si la livraison a lieu après 17 h du lundi au vendredi ou durant la fin de semaine, des frais de 55 $ supplémentaire par livraison sont applicables. Un minimum de 450 $ par commande est requis.

FRAIS DE LOCATION

Service de location complet disponible : vaisselle, verrerie, nappes et plus encore. Le prix varie selon vos besoins.

514 980-3663 | info@dasfoodtruck.com

POUR UN ÉVÉNEMENT RÉUSSI

PLANIFICATION, POLITIQUES & INFORMATIONS IMPORTANTES

La clé d'un événement réussi est la planification. Votre première étape : contacter La Cuisine Traiteur. Notre équipe peut vous accompagner pour la location, la sélection du menu et l'organisation de votre service.

514 980-3663 | info@dasfoodtruck.com

VOTRE MENU

Ce menu présente nos items les plus populaires. Notre équipe peut également créer un menu personnalisé selon vos besoins, vos demandes particulières et les restrictions alimentaires de vos invités.

PAIEMENT & DÉPÔT

Un dépôt correspondant à 50% de la facture est requis à la réservation. Le nombre final d'invités doit être confirmé au plus tard 7 jours avant l'événement. La location de vaisselle et les employés doivent être payés à 100% au moment de la réservation. Paiements acceptés: carte de crédit, transfert bancaire et Interac.

POLITIQUE D'ANNULATION

Toute annulation doit être transmise au plus tard 7 jours ouvrables avant l'événement afin d'éviter des frais de 50 %.
À moins de 5 jours d'avis, 100 % des frais anticipés seront facturés.
Toute annulation doit être transmise par écrit.

POLITIQUE BBQ

La température peut affecter votre événement. Nous vous recommandons de prévoir une solution de recharge, comme l'accès à un bâtiment, afin d'accueillir vos convives. Il est de votre responsabilité de prendre cet arrangement.

INFORMATIONS SPÉCIALES

En raison des normes de santé gouvernementales, tous les restants de nourriture fournis par le traiteur doivent demeurer sur les lieux, à moins d'avis contraire du traiteur.
Certains items du menu sont soumis à une quantité minimale. Vous pouvez commander pour un nombre inférieur de personnes, mais la quantité minimale sera facturée.
La location de vaisselle en porcelaine est disponible moyennant des frais selon les besoins.
Les prix indiqués dans ce menu n'incluent pas les taxes.

VÉRIFICATION RAPIDE

- ☐ Avez-vous besoin de location de vaisselle ?
- ☐ Certains invités ont-ils des restrictions alimentaires ? Certaines demandes peuvent entraîner des frais supplémentaires.

514 980-3663 | info@dasfoodtruck.com