

*Service traiteur*

---

PASQUIER

Merci d'allouer un délai **MINIMUM DE 72 HEURES**  
pour toute commande, quelle que soit la saison



01

## PIZZA ITALIENNE

Pizza froide aux tomates.  
10 à 15 personnes



02

**TERRINES, SAUCISSONS ET FROMAGE**  
Terrines de gibier, brie, saucissons au poivre et au parmesan, calabrese, confit d'oignons et raisins.  
10 à 15 personnes



05

## APÉRO

Croustilles de maïs, saucissons secs, bâtonnets d'emmental suisse canadien, olives Kalamata et salsa douce. 10 à 15 personnes



06

## PROSCIUTTO ET CANTALOUPE

Prosciutto italien et tranches de cantaloup.  
10 à 15 personnes



07

## CHARCUTERIES CLASSIQUES

Rôti de boeuf, rôti de porc à l'ail, poitrine de dinde cuite au four, jambon fumé forêt noire, salami prosciutto, jambon cuit blanc et moutarde de Dijon.  
10 à 15 personnes

08

## CHARCUTERIES ITALIENNES

Porchetta, prosciutto italien, capicollo piquant, mortadelle, calabrese, bouchées de pepperette et cornichons sucrés. 10 à 15 personnes



12

## FROMAGES EN CUBES

Cheddars blanc, marbré et jaune, emmental suisse canadien et raisins.  
6 à 8 personnes



13

## FROMAGES

Cheddars doux blanc et marbré, emmental suisse canadien, Saint-Paulin, camembert canadien et raisins. 10 à 15 personnes ou 15 à 20 personnes

14

## FROMAGES D'ICI

Brie L'Extra crème et gouda doux canadien, cheddar Perron 2 ans, bûchette chèvre, dattes Medjool, abricots et canneberges séchés, noix mélangées, gelée de porto et raisins. 10 à 15 personnes





**09** **CRUDITÉS ET TREMPETTE**  
Céleri, carottes, chou-fleur, brocoli et notre trempette maison au yogourt.  
**5 à 10 personnes**



**10** **CRUDITÉS ET TREMPETTE**  
Chou-fleur, brocoli, poivrons, céleri, carottes, concombre et notre trempette maison au yogourt.  
**10 à 20 personnes**



**11** **CRUDITÉS, FROMAGE ET RAISINS**  
Poivrons, carottes, concombre, trempette maison au yogourt, cheddars doux blanc et marbré, emmental suisse canadien et raisins. **8 à 10 personnes**



**15** **FRUITS EN MORCEAUX**  
Melon miel, fraises, ananas et cantaloup servis avec un choix de trempette maison au yogourt ou sauce au chocolat. **6 à 8 personnes**



**16** **SALADE DE FRUITS**  
Mélange de fruits frais : melon miel, cantaloup, ananas, fraises, bleuets, mûres, raisins et framboises. **10 à 20 personnes**



**17** **MACARONI**  
**10 à 20 personnes**



**18** **CHOU**  
**10 à 20 personnes**



**19** **POMMES DE TERRE**  
**10 à 20 personnes**



**20** **CAROTTES, POMMES ET RAISINS SECS**  
**10 à 20 personnes**



**21** **ROTINIS AUX LÉGUMES**  
10 à 20 personnes



**22** **WALDORF**  
Pommes, céleri et noix  
10 à 20 personnes



**24** **PENNINES AUX TOMATES SÉCHÉES ET PESTO**  
10 à 20 personnes



**25** **COUSCOUS AGRUMES ET CANNEBERGES**  
10 à 20 personnes



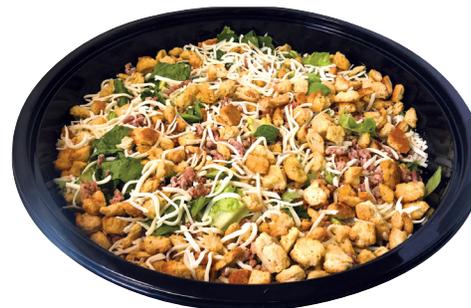
**26** **COQUILLES TOMATES FRAÎCHES ET BACON**  
10 à 20 personnes



**27** **ORZO**  
10 à 20 personnes



**28** **GRECQUE**  
10 à 20 personnes



**29** **SALADE CÉSAR**  
Laitue Romaine, fromages mozzarella et parmesan râpés, vrai bacon, croûtons à l'ail et vinaigrette César.  
15 à 30 personnes



**30** **SALADE JARDINIÈRE**  
Laitue Romaine, carottes, chou rouge et fromage mozzarella râpé et vinaigrette à l'italienne classique. 15 à 30 personnes



**31** **SALADE D'AMOUR**  
Épinards Teriyaki  
15 à 30 personnes



**32** **SANDWICHS TRADITIONNELS**  
Assortiment de sandwiches avec tartinaie maison aux oeufs, au poulet et au jambon, sur pain blanc et brun. 48 pointes



**33** **PAINS FARCIS**  
Petits pains farcis de tartinaie maison aux oeufs, au poulet et au jambon. 5 à 10 personnes = 12 pains  
10 à 15 personnes = 24 pains



**34** **MINI-PITAS**  
Mini-pitas à l'huile d'olive farcis de tartinaie maison aux oeufs, au poulet et au jambon.  
24 mini-pitas



**35** **SPIRALES DE DINDE ET JAMBON**  
Spirales de wraps tartinés au fromage à la crème avec dinde et jambon  
60 spirales



**36** **MINI-CROISSANTS**  
Mini-croissants garnis de rôti de boeuf ou jambon ou poitrine de dinde et emmental suisse canadien.  
24 mini-croissants



**37** **WRAPS**  
Jambon italien, poulet et mangue et végétarien avec oeufs. Faits sur wraps nature, BBQ, épinard et mandarine orange. 36 morceaux



**38** **WRAPS ET MINI-CROISSANTS**  
Wraps poulet et mangue, végétarien et jambon et mini-croissants de rôti de boeuf, jambon, poitrine de dinde et emmental suisse canadien.  
8 à 10 personnes



**WRAPS ET CRUDITÉS** accompagnés de crudités et trempette maison au yogourt. 8 à 10 personnes  
**39** Wraps au poulet, aux oeufs et au poulet canneberges  
**39-A** Wraps végétariens (avec oeufs et légumes)



**40** **PLATEAU RIGOLO**  
Sandwichs au fromage, spirales de jambon, carottes, concombre, bâtonnets de fromage, pizza aux tomates et bonbons. **8 à 10 enfants**



**41** **PAINS GUMBO**  
Pains farcis d'une préparation assaisonnée de boeuf haché. Servir chaud.  
**6, 12 ou 24 pains**



**42** **CONNAISSEUR**  
Assortiment de truite et saumon fumés et gravlax nature et aux agrumes accompagnés de lanières d'oignons rouges et de fromage à la crème.  
**10 à 15 personnes**



**43** **DUO DE MER**  
Crevettes et bâtonnets de surimi accompagnés d'une sauce cocktail.  
**10 à 15 personnes**



**44** **EXOTIQUE**  
Futomakis : 5 Crevettes épicées (feuille de soya) + 5 Végétarien. Makis : 9 Yuki (saumon). Hosomakis : 8 Poivron rouge. Nigiris : 2 Saumon habillé. Gunkan : 1 Masago rouge.  
**30 morceaux**



**45** **FESTIF**  
Futomakis : 5 Fuji + 5 Végétarien. Hosomakis : 8 Mandarine + 8 Avocat. Nigiris : 2 Saumon habillé. Gunkans : 2 Masago rouge. Spécialités : 10 Dragon rouge.  
**40 morceaux**



**46** **GOURMAND**  
Futomakis : 5 Crevettes épicées + 5 Boston + 5 Végétarien. Makis : 9 Imitation chair de crabe. Hosomakis : 8 Mandarine + 8 Concombre. Nigiris : 2 Saumon habillé. Gunkans : 2 Masago rouge. Spécialités : 6 Œil de dragon.  
**50 morceaux**



**47** **EXPLOSION**  
Futomakis : 6 Crevettes épicées (feuille de soya) + 6 Fuji + 4 Saumon épicé + 6 Végétarien. Makis : 9 Imitation chair de crabe. Hosomakis : 8 Litchi + 8 Saumon + 8 Avocat. Nigiris : 2 Saumon habillé + 1 Choix du chef + 1 Crevette habillée. Gunkan : 2 Masago rouge. Spécialités : 10 Dragon rouge.  
**75 morceaux**



**49** **VIENNOISERIES**  
Assortiment de muffins,  
croissants au beurre et chocolatines.  
**16 unités**



**50** **PLAISIRS SUCRÉS**  
Assortiment de bâtonnets fraises et fromage,  
croissants aux amandes, avalanches de chocolat  
et chaussons aux pommes. **16 unités**



**51** **MINI-VIENNOISERIES**  
Assortiment de mini-strudels, mini-muffins,  
mini-croissants et mini-chocolatines  
**75 unités**



**52** **MINI-MUFFINS**  
Variété de mini-muffins de différentes saveurs.  
**75 unités**



**53** **BISCUITS GOURMETS**  
Variété de savoureux biscuits tendres.  
**36 unités**



**54** **BEIGNES**  
Assortiment de beignes glacés, gueule de loup  
et long john. **18 unités**



**55** **CANNOLIS**  
Assortiment de cannolis.  
**12 unités**



**56** **BOUCHÉES SUCRÉES**  
Assortiment de mini-cupcakes à la vanille et au  
chocolat, carrés aux dattes, brownies et macarons  
à la noix de coco. **Environ 60 unités**



**57** **MACARONS**  
Assortiment de macarons aux saveurs variées.  
**30 unités**



## 59 CUPCAKES

Assortiment de petits gâteaux.  
16 unités



## 60 PLAQUE GÂTEAU

Plaque gâteau 12"x17"  
Plusieurs saveurs disponibles.  
40 portions



## *Vous désirez un gâteau personnalisé ?*

Passez à nos départements de pâtisserie ou téléphonez-nous pour passer votre commande !

Saint-Jean-sur-Richelieu (450) 349-6422 poste 6101  
Delson (450) 635-7706 poste 7102.

Le délai peut différer selon la demande et l'emplacement. **RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT !**

## *Le saviez-vous ?*

### REPAS À EMPORTER

Choix de lasagnes, pâté chinois, ragoût de boulettes au porc effiloché, dinde tranchée au jus, tourtière, pâtés, casserole de fruits de mer, casserole de poulet au gratin, fettucini Alfredo au poulet grillé, boeuf bourguignon, ragoût de boeuf et légumes et plusieurs autres ...

En format de 1 kg ou 2 kg, nos repas préparés maison sont parfaits pour 4 personnes et plus. Disponibles à nos comptoirs des mets préparés.



## À NOTER QU'IL Y A UN FRAIS DE 8\$ POUR EFFECTUER DES MODIFICATIONS À VOS PLATEAUX.

Exemples : Retirer les croûtes des sandwichs. Modifier les saveurs au plateau de sandwich à la tartinade. Modifier les variétés de charcuteries ou des légumes.

## **ALLERGÈNES RECONNUS**

Malgré toutes les précautions que notre personnel applique à la préparation des plats préparés, service traiteur et aliments transformés, **nous ne pouvons, en aucun cas, garantir l'absence totale des allergènes reconnus.**