

DOCUMENT TRAITEUR

Hiver 2017-Printemps 2018

Bistro **V**

Le Comptoir **V**
SANDWICH & TRAITEUR

Méchante **V**irée
RESTO PUB

TABLE DES MATIÈRES

Introduction	3
Déjeuner et brunch	4
Buffet chaud et froid	5
Boîte-à-lunch	6
Choix (Buffet et Boîte-à-lunch)	8
Banquet	9
Canapés	13
Informations chef à domicile et service traiteur	13
Informations générales	15
Bon de commande <i>Boîte-à-lunch</i> (Nouveau!)	16
Bon de commande <i>Buffet Froid</i> (Nouveau!)	17
Bon de commande <i>Buffet Chaud</i> (Nouveau!)	18

INTRODUCTION

Bienvenue dans nos cuisines !

Vous êtes sur le point de découvrir notre nouveau document traiteur qui présente notre offre de service complète.

Nous proposons des services pour tous genres de rencontres. Conférences, cocktails dînatoires, banquets, mariages, réunions de travail... Des plus simples réunions aux plus grands moments de la vie.

Que ce soit pour des sandwiches, canapés haut-de-gamme ou souper gastronomique, découvrez l'éventail de possibilités de notre menu pour la saison automne-hiver, des entrées aux desserts.

Vous désirez organiser un évènement soigné et distinctif ? Inspirez-vous des créations de nos artisans-cuisiniers et laissez-nous le soin de mettre en œuvre la réalisation complète de votre évènement. Du service de chef à domicile, du sommelier aux menus sur mesure, notre équipe qualifiée apportera la touche finale à ce qui deviendra un évènement mémorable pour tous vos convives.

Au plaisir de vous compter parmi notre prestigieuse clientèle !

Benoît Marcotte et Stéphanie Gemme, propriétaires
Anthony Lussier, chef exécutif

Bistro V

1463, Lionel-Boulet, Local 104
Varenes (Québec) J3X 1P7
Tél. (450) 985-1421
Télé. (438) 338-6725
md@bistrov.com
www.bistrov.com

Le Comptoir V
SANDWICH & TRAITEUR

1625, Lionel Boulet local 101
Varenes (Québec)
Tél : 450-985-1955
Télé. (438) 338-6725
md@bistrov.com
www.comptoirv.com

Méchante Virée
RESTO PUB

1463, Lionel-Boulet, Local 103
Varenes (Québec) J3X 1P7
Tél. (450) 985-1421
Télé. (438) 338-6725
gerant@mechanteviree.com
www.mechanteviree.com

DÉJEUNER ET BRUNCH

Continental

Viennoiserie et muffin

Salade de fruits

Plateau de fromage cheddar

Yogourt

Confiture maison

Jus, café et thé

9.95\$ / personne

Gourmand

Muffin, viennoiserie et petit pain

Salade de fruits

Plateau de fromage cheddar

Rillettes de canard maison

Frittata wrap (pomme de terre, jambon, poivron, oignon, mayonnaise cajun, laitue romaine)

Yogourt

Confiture maison

Jus, café et thé

15.95\$ / personne

La salade de fruits peut être remplacée par un plateau de fruits pour **1\$ d'extra** par personne.

Les proportions de muffin, viennoiserie et petit pain peuvent être modifiées pour **1\$ d'extra** par personne.

Le tout est préparé en plateau de service.

Les ustensiles, essuie-main ainsi que la vaisselle de carton sont fournis avec tous les buffets.

MODALITÉS

À Noter : Des frais de livraison s'appliquent selon la destination.

Un délai de 48 heures est demandé pour toute commande de déjeuner ou brunch.

Aucun serveur n'est inclus, des frais supplémentaires s'appliquent pour avoir un ou des serveurs sur place.

Pour obtenir de la vaisselle en verre, des frais supplémentaires peuvent s'appliquer et un dépôt de garantie sera demandé et remis au retour de la vaisselle.

Le retour de la vaisselle doit se faire dans les 10 jours suivants l'événement.

BOÎTE-À-LUNCH

BUFFET FROID - À partir de 15,95\$ par personne (minimum 10 personnes)

2 variétés de sandwichs¹ (nous calculons deux demi-sandwichs par personne)

2 choix de salades composées² et 1 salade verte, vinaigrette du moment

Crudité et trempette

Dessert³

BUFFET CHAUD - À partir de 19\$ par personne (minimum 20 personnes)

2 plats chauds de type « mijoté »

Soupe du jour

2 variétés de sandwichs¹ (nous calculons deux demi-sandwichs par personne)

2 salades composées² et 1 salade verte, vinaigrette du moment

Crudité et trempette

Dessert³

MODALITÉS

À Noter : Des frais de livraison s'appliquent selon la destination.

Un délai de 48 heures est demandé pour les commandes de buffet.

La portion buffet froid est servie en plateau de service. La portion de buffet chaud est servie en réchaud.

Les ustensiles, essuie-main ainsi que la vaisselle de carton sont fournis avec tous les buffets.

Pour obtenir de la vaisselle en verre, des frais supplémentaires peuvent s'appliquer et un dépôt de garantie sera demandé et remis au retour de la vaisselle. Le retour de la vaisselle et des réchauds doit se faire dans les 10 jours suivants l'événement.

Aucun serveur n'est inclus, des frais supplémentaires s'appliquent pour avoir un ou des serveurs sur place.

¹ Voir les variétés de sandwich en page 6

² Voir les variétés de salades composés en page 7

³ Voir les variétés de desserts en page 7

BOÎTE-À-LUNCH

BOÎTE SANDWICH – 12.50\$ (minimum 5 boîtes)

Incluant un choix de sandwich, crudités, une salade composée⁴, fromage cheddar, une petite salade verte avec vinaigrette, et un dessert maison⁵

Croissant classique :	Jambon, cheddar, tomate, romaine, mayonnaise au poivre vert
Wrap poulet cajun :	Poitrine de poulet, mayonnaise cajun, cheddar fort, romaine
Wrap thon niçois :	Thon, blanc d'œufs cuits durs, tomates, olives noires, laitue Boston
Wrap aux crevettes :	Crevettes, vermicelles de riz, coriandre, julienne de concombre, laitue Iceberg
Kaiser saucisson :	Saucisson de Gênes, mayo au romarin, concombres tranchés, cheddar fumé, roquette
Ciabatta poulet César :	Poitrine de poulet, mayo César, bacon, copeaux de parmesan, tomates, laitue romaine
Ciabatta calabrese :	Calabrese épicé, mayo nature, fromage bocconcini tranché, tomates, épinards
Ciabatta légumes grillés :	Légumes grillés, mayo au pesto de basilic, fromage de chèvre

BOÎTE SANDWICH – 14.50\$ (minimum 5 boîtes)

Incluant un choix de sandwich, crudités, une salade composée⁶, fromage cheddar, une petite salade verte avec vinaigrette, et un dessert maison⁷

Wrap canard :	Canard effiloché, julienne de carotte et courgette, vinaigrette sésame et cassonade, laitue Iceberg
Kaiser rilette canard :	Rilette de canard, deux moutardes, oignons grenadine, cornichons sucrés, roquette
Kaiser boeuf :	Rôti de bœuf tranché, mayo Dijon, champignons sautés, fromage Brie, laitue Boston
Bagel fumé :	Saumon fumé maison, oignon caramélisés, fromage à la crème, câpres, roquette

Pour faire changer la salade verte en salade choix du chef 1\$ d'extra

Pour faire changer le fromage doux pour un fromage fort 0.50\$ d'extra

Pour faire changer le pain pour une option sans gluten ou autres 1\$ d'extra

⁴ Voir les variétés de salade composé en page 7

⁵ Voir les variétés de desserts en page 7

⁶ Voir les variétés de salade composé en page 7

⁷ Voir les variétés de desserts en page 7

BOÎTE-À-LUNCH

BOÎTES SALADES-REPAS – 16\$

Incluant la salade, crudités, cheddar et dessert maison⁵.

- Chèvre :** Épinards, chèvre frais, noix mélangées, canneberges séchées, pommes et vinaigrette balsamique et érable
- Crevettes :** Boston, crevettes, poivrons, carottes, vinaigrette oignon vert et sésame rôti
- Poulet :** Romaine, poitrine de poulet (Les Voltigeurs), anchois, câpres, croûtons et vinaigrette au citron
- Nature :** Iceberg, pommes, céleris, pacanes et vinaigrette au fromage bleu

MODALITÉS - BOÎTES

À Noter : Des frais de livraison s'appliquent selon la destination.

Un délai de 24 heures est demandé pour toute commande de boîte-à-lunch.

Toute commande de boîte-à-lunch faite en deçà des 24h exigées aura des frais de 1\$ d'extra par boîte.

CHOIX (Buffet et Boîte-à-lunch)

CHOIX DE SALADES COMPOSÉES

Salade de couscous
Salade de pâtes
Salade de pommes de terre
Salade d'épinards
Salade de légumes

CHOIX DE DESSERTS

Bouchée de brownies
Pain aux bananes
Carré aux dattes
Tartelette au sucre

UN PETIT AJOUT ?

Soupe du jour:	4\$
Breuvage :	à partir de 1.50\$
Carafe de café :	12\$
Cafetière 100 tasses :	85\$
Plateau de charcuteries :	8\$ par personne
Plateau de crudités :	3\$ par personne
Plateau de fromages :	6\$/50 grammes par personne (fromages affinés du Québec)
Plateau de fromage Cheddar :	3\$ par personne
Plateau de sandwich :	6\$ par personne
Plateau de salade :	4\$ par personne
Plateau de viennoiseries :	4.95\$ par personne

CHOIX DE PLATS MIJOTÉS

Pâtes rosées, poivrons rôtis, amandes
Poulet grillé, citron confit, pois chiche, légumes racines
Bœuf bourguignon, pommes de terre, carottes
Lasagne végétarienne
Chili au porc, riz

BANQUET

MENUS POUR LES GROUPES

Notre section banquet compte trois menus différents et canapés. Ils peuvent être utilisés pour les **chefs à domicile, pour les banquets de type traiteur** (dans une de nos salles ou dans une salle externe) ou encore pour tout groupe de plus de **vingt personnes dans nos établissements**.

Tous les menus peuvent être modifiés pour accommoder les personnes souffrant d'allergies alimentaires.

CHOIX 1 (3 services) – 30\$ par personne

Entrée :

Soupe du moment, garniture selon l'humeur

ou

Salade verte, vinaigrette de saison

Plat principal :

Filet de porc du Rang 4, glace de veau, purée de panais, haricots verts, polenta frite

ou

Truite grillée, tapenade d'olives noires au basilic, couscous israélien garni, huile parfumée au paprika fumé

Dessert :

Crème brûlée du moment

CHOIX 2 (3 services) – 40\$ par personne

Entrée :

Soupe du moment, garniture selon l'humeur

ou

Tartare de saumon plutôt classique, feuilleté cajun, mesclun acidulé

ou

Rillettes de volaille de la Ferme des Voltigeurs, pain de seigle, moutarde fumée, camerises

Plat principal :

Cannelloni de joue de bœuf, brunoise de légumes, crème sûre, roquette

ou

Morue poêlée, sauce vierge aux crevettes, salade de choux Nappa, coulis de betterave

ou

Suprême de pintade frotté au carry, pommes de terre rattes fondantes, fleurons de chou-fleur, confiture de tomates rôties

Dessert :

Notre version du gâteau aux carottes

BANQUET

CHOIX 3 (5 services) – 50\$ par personne

Première entrée :

Soupe du moment, garniture selon l'humeur

Deuxième entrée :

Tartare de canard, émulsion à l'huile de caméline, cornichon sucré, pain brioché

ou

Mesclun diabolique, betteraves travaillées, chèvre frais de la Fromagerie des Cantons

Granité

Plat principal :

Filet d'épaule de bœuf, jus réduit au poivre, écrasé de patates douces, légumes d'une ratatouille

ou

Gnocchi, crème de courge au xérès, basilic, copeaux de Zéphyr, tournesol

ou

Thon blanc albacore, concassé de tomates cerise, pois verts, radis

Dessert :

Crèmeux au chocolat noir 57%, crumble épicé, fruits rouges

BANQUET

MODALITÉS

Un délai de 7 jours est demandé pour toute demande de traiteur extérieur et de chef à domicile.

Un minimum de 30 personnes est demandé pour le service de traiteur extérieur. Pour les plus petits groupes, un service de chef à domicile vous sera proposé.

NOS CANAPÉS

SALÉS

(prix à la douzaine)

Bruschetta, aubergines et olives, croustilles de maïs O	20\$
Bouchées de concombres, humus et citron confit ⊗	20\$
Rillettes de saumon, sauce tartare X	20\$
Mousse de foie de volaille, griottes, pain au lait	20\$
Kefta porc et bœuf, yogourt à la menthe CHAUD	20\$
Arancini au fromage en grain et tomates séchées FRIT	20\$
Won ton frit au poulet, sauce aux arachides FRIT	20\$
Panna cotta de chou-fleur rôti, pommes sautées au vinaigre de cidre ⊗	25\$
Falafel herbes et pistaches, crème sûre au cumin FRIT O	25\$
Rillettes de canard, oignons, grenadine, cake aux épices	25\$
Bouchée de saucisse IFB, bacon maison CHAUD X	25\$
Rouleau de printemps, tartare de saumon au sésame et gingembre X	25\$
Brandade de morue, émulsion à l'estragon FRIT	25\$
Prosciutto, bocconcini et épinards	25\$
Tartare de boeuf, inspiration de la brigade X	30\$
Tartare de saumon, inspiration de la brigade X	30\$
Ceviche de mini-pétoncles, <i>leche de tigre</i> , chips de patates douces X	30\$
Accras d'esturgeon fumé, mayo au curry FRIT	30\$
Saumon fumé, caviar de mujol, aneth, blinis X	30\$
<i>Grilled cheese</i> au cheddar fumé, pain aux raisins, confiture de pommes CHAUD O	30\$
Mini burger de <i>pulled duck</i> , sauce BBQ, pickle CHAUD X	30\$
Torchon de foie gras au cacao, chutney de poires, crumble aux amandes	35\$
Rémoulade de crevettes nordiques, tuile de parmesan X	35\$
Guédille de homard, salade de chou crémeuse, Dijon	40\$
Mini crabe-cake, salsa de poivrons grillés FRIT	40\$
Pétoncle poêlé, tuile de bacon, confiture de tomates CHAUD X	40\$

NOS CANAPÉS

SUCRÉS

(prix à la douzaine)

Bouchée de brownie, chantilly au cacao, amandes rôties	35\$
Cake au citron, glaçage au rhum	35\$
Verrine cheese-cake	35\$
Tartelette au sucre	35\$
Cake-Pop	35\$
Truffe au chocolat X	35\$

LÉGENDE

Prenez note que si votre choix de bouchées détient la particularité suivante **CHAUD** ou **FRIT**, vous aurez besoin d'équipements supplémentaires pour réchauffer votre sélection (Pannes, réchauds etc.) Demandez-nous comment vous préparer !

- O Canapé végétarien
- X Canapé sans gluten
- ⊗ Canapé végétarien ET sans gluten

INFORMATIONS CHEF À DOMICILE ET SERVICE TRAITEUR

CHEF À DOMICILE

Vous recevez quelques personnes à la maison et désirez pouvoir profiter pleinement du moment ? Notre service de chef à domicile est parfait pour vous. Notre chef se déplace dans le confort de votre foyer afin de préparer le repas. Nous utilisons votre cuisine et apportons notre propre vaisselle. Vous n'aurez donc aucune vaisselle à faire par la suite.

Nos menus sont préparés sur mesure, selon vos choix. Vous pouvez vous inspirer de nos menus banquet ci-haut ou encore de nos menus sur internet (www.bistrov.com ou www.mechanteviree.com).

Nous demandons un revenu minimum de 600\$ de revenu de nourriture pour planifier un chef à domicile. Des frais de déplacements sont à prévoir selon la destination. Des frais supplémentaires s'appliquent si vous désirez avoir un ou des serveurs pour votre événement.

SERVICE TRAITEUR

Du plus petit au plus grand des événements, nous avons la solution pour vous. Que ce soit pour un mariage ou encore une réunion d'affaire, que ce soit dans une de nos salles ou encore dans une salle de votre choix, nous saurons répondre à vos besoins.

DÉTAIL DE NOS SALLES

Salle principale :

Notre salle traiteur est située dans le Novo-Centre au 1625 Lionel-Boulet à Varennes (salle derrière le Comptoir V).

Coût de location :

Location de salle demi-journée (bloc de 4 heures): 450\$

Location de salle journée complète (bloc de 8 heures): 650\$

Location de salle avec utilisation de notre service traiteur et de notre service de bar : 125\$

Capacité d'accueil (places assises) :

Moyenne salle : Capacité de 70 convives

Petite salle : Capacité de 35 convives

Salle complète (Moyenne et petite réunie): Capacité totale de 120 convives

Capacité maximale :

Pour une formule dînatoire, la salle peut accueillir jusqu'à 140 convives.

INFORMATIONS CHEF À DOMICILE ET SERVICE TRAITEUR

Superficie totale :

2026.75 pi.ca.

Inclusion de la salle :

Terrasse pour le cocktail.

Wifi disponible en tout temps.

Accès à multiples prises de 120v dans la salle de conférence.

Système de son pour musique d'ambiance disponible sur place.

Tables et chaises.

Nappes blanches.

Verrerie (Seulement pour les forfaits avec notre service de bar).

Frais pour matériel informatique :

Micro sans-fil : 25 \$

Projecteur Epson : 25\$ (Prise VGA)

Écran de projection : 100\$

Salle du Bistro V et de la Méchante Virée :

Nous acceptons les petits groupes mais aussi les groupes majeurs dans la salle du Bistro V et dans la salle de la Méchante Virée. Veuillez communiquer avec nous pour de plus amples informations sur les modalités de réservation.

Salle externe :

Vous avez trouvé la salle de vos rêves ? Aucune inquiétude, nous pouvons nous déplacer dans la salle de votre choix. Nous pouvons également travailler sous chapiteau. Nous nous adapterons à votre environnement pour faire de votre événement une réussite.

N'hésitez pas à communiquer avec nous pour plus d'information sur notre façon de procéder.

Breuvages, alcool et permis d'alcool :

~~Dans les frais de location de salle avec notre service de traiteur et de bar, le Le~~ permis d'alcool ~~«et de~~ réunion ~~»~~ est inclus dans le forfait avec notre service de bar. La demande de permis d'alcool de réunion doit être produite par nous, auprès de la RAJQ, 15 jours avant votre évènement. Autrement, il est possible que la RAJQ refuse le permis demandé.

Pour tout autre forfait, nous pouvons faire la demande auprès de la RAJQ pour vous au coût de 125\$. Vous pouvez également en faire la demande vous-même.

INFORMATIONS CHEF À DOMICILE ET SERVICE TRAITEUR

Musique :

Nous offrons un service DJ exclusif;

Un rabais de 5 à 10 % sera appliqué sur les tarifs habituels de la compagnie.

Nous connaissons plusieurs musiciens de genres variés, demandez-nous conseils !

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Gâteaux :

Il nous est possible de vous préparer un gâteau pour votre événement. Un délai de 10 jours ouvrables est demandé pour la confection.

Si vous choisissez d'avoir recours à un service externe et d'apporter un gâteau, des frais de coupe seront facturés au coût de 2.00\$ par convive.

Prix :

Les prix indiqués sont par personne (ou par douzaine pour les canapés) et n'incluent pas les frais de services (17%), les frais de livraison, ni les taxes.

Politique d'annulation :

Toute annulation faite avant le 11^e jour précédant la date prévue de l'événement sera sans pénalité. Toute annulation faite à 10 jours ou moins de la date prévue de l'événement sera sujette à une pénalité de 25% de la facture totale estimée.

Dépôt pour réservation :

Afin de confirmer la réservation de la salle pour un événement, un dépôt de garantie équivalent à 25% de la facture estimée est demandé. En cas d'annulation dans les 10 jours précédant l'événement, le dépôt de garantie sera conservé.

Afin de confirmer la commande d'un buffet, ou d'une commande de boîte-à-lunch, un numéro de carte de crédit est demandé en garantie. En cas d'annulation dans les 10 jours précédant l'événement, un montant de 25% de la facture totale estimée sera prélevé sur la carte de crédit en pénalité.

Modes de paiement :

Les modes de paiements acceptés sont les suivants :

- Argent comptant
- Carte débit
- Visa
- MasterCard
- American Express (seulement au Bistro V et à la Méchante Virée Resto Pub)
- Chèque*

*Tout paiement par chèque devra être garanti par carte de crédit. Des frais pour chèque sans provisions de 50\$ s'appliqueront en cas de découvert. La date de l'événement doit être indiquée sur le chèque.

LIVRAISON *Frais additionnels pour la livraison.*

DATE DE L'ÉVÈNEMENT		NOMBRE DE CONVIVES	
HEURE DE LIVRAISON			

ADRESSE DE LIVRAISON			
PERSONNE-RESSOURCE			
TÉLÉPHONE 1		TÉLÉPHONE 2	
COURRIEL			

CHOIX DE SANDWICH :		QUANTITÉ	
CHOIX DE SANDWICH :		QUANTITÉ	
CHOIX DE SALADE COMPOSÉE :		QUANTITÉ	
CHOIX DE SALADE REPAS :		QUANTITÉ	
CHOIX DE BREUVAGES :		QUANTITÉ	
SOUPE OU AUTRE AJOUT :		QUANTITÉ	
CHOIX DE DESSERT :		QUANTITÉ	

DÉTAILS *Précisions sur le menu, les allergies, intolérances et indications spéciales pour la cuisine.*

--

FACTURATION *Prière de signer cette feuille en guise de confirmation avec un numéro de carte de crédit et nous la faire parvenir par courriel au vente@bistrov.com ou par fax au 438-338-6725.*

NOM DE FACTURATION :			
ADRESSE DE FACTURATION :			
COURRIEL :			
# DE TÉLÉPHONE :			
# DE CARTE DE CRÉDIT :		EXPIRATION :	
TYPE DE CARTE :		DATE :	
SIGNATURE			

LIVRAISON *Frais additionnels pour la livraison.*

DATE DE L'ÉVÈNEMENT		NOMBRE DE CONVIVES	
HEURE DE LIVRAISON			

ADRESSE DE LIVRAISON			
PERSONNE-RESSOURCE			
TÉLÉPHONE 1		TÉLÉPHONE 2	
COURRIEL			

CHOIX DE SANDWICH 1	
CHOIX DE SANDWICH 2 :	
CHOIX DE SALADE COMPOSÉE 1 :	
CHOIX DE SALADE COMPOSÉE 2 :	
CHOIX DE BREUVAGES :	
SOUPE OU AUTRE AJOUT :	
CHOIX DE DESSERT :	

DÉTAILS *Précisions sur le menu, les allergies, intolérances et indications spéciales pour la cuisine.*

--

FACTURATION *Prière de signer cette feuille en guise de confirmation avec un numéro de carte de crédit et nous la faire parvenir par courriel au vente@bistrov.com ou par fax au 438-338-6725.*

NOM DE FACTURATION :			
ADRESSE DE FACTURATION :			
COURRIEL :			
# DE TÉLÉPHONE :			
# DE CARTE DE CRÉDIT :		EXPIRATION :	
TYPE DE CARTE :		DATE :	

LIVRAISON *Frais additionnels pour la livraison.*

DATE DE L'ÉVÈNEMENT		NOMBRE DE CONVIVES	
HEURE DE LIVRAISON			

ADRESSE DE LIVRAISON			
PERSONNE-RESSOURCE			
TÉLÉPHONE 1		TÉLÉPHONE 2	
COURRIEL			

CHOIX DE SANDWICH 1		CHOIX DE SANDWICH 2 :	
CHOIX DE SALADE COMPOSÉE 1 :		CHOIX DE SALADE COMPOSÉE 2 :	
CHOIX DE PLAT MIJOTÉ 1 :			
CHOIX DE PLAT MIJOTÉ 2 :			
CHOIX DE BREUVAGES :			
AJOUT :			
CHOIX DE DESSERT :			

DÉTAILS *Précisions sur le menu, les allergies, intolérances et indications spéciales pour la cuisine.*

--

FACTURATION *Prière de signer cette feuille en guise de confirmation avec un numéro de carte de crédit et nous la faire parvenir par courriel au vente@bistrov.com ou par fax au 438-338-6725.*

NOM DE FACTURATION :			
ADRESSE DE FACTURATION :			
COURRIEL :			
# DE TÉLÉPHONE :			
# DE CARTE DE CRÉDIT :		EXPIRATION :	
TYPE DE CARTE :		DATE :	