

DOCUMENT TRAITEUR

Prix sujet à changement sans préavis

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
Boîtes à lunch	7
Choix (Buffet et Boîte à lunch)	10
Banquet (menu groupe)	12
Canapés	15
Informations générales et Modalités complètes	17

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

Bistro V

Le Comptoir V
SANDWICH & TRAITEUR

Méchante Virée
RESTO PUB

1463, Lionel-Boulet, Local 106
Varenes (Québec)
Tél : 450-985-1955
Téléc. (438) 338-6725
vente@bistrov.com
www.comptoirv.com

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

DÉJEUNER ET BRUNCH

Continental

(minimum 10 personnes)

Mini-viennoiseries et muffins

Plateau de fruits

Plateau de fromages cheddar

Yogourt

Confiture

18.95\$ / personne

Gourmand

(minimum 10 personnes)

Muffins, mini-viennoiseries et galette d'avoine

Plateau de fruits

Plateau de fromages cheddar

Wrap Jambon BLT (bacon, laitue tomate)

Parfait de yogourt, granola, purée de fruits

Confiture

25.95\$ / 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.

BOÎTE DÉJEUNER – 21.50\$ (minimum 5 boîtes)

Incluant fruits, yogourt, granola, chocolatine, croissant, danoise, mini muffin, fromage cheddar, confiture, creton

MODALITÉS – DÉJEUNER ET BRUNCH

Modifications et restrictions alimentaires : Des frais s'appliquent pour tout changement de menu ainsi que pour la gestion des allergies complexes ((notamment lactose, gluten et soya).

Livraison : Les frais varient selon la destination. Ils seront doublés si un second déplacement est nécessaire pour récupérer le matériel.

Délais de commande (Déjeuners & Brunchs) : Un préavis de **48 heures** est requis. Pour toute commande tardive (moins de 48 heures), un supplément de **2 \$ par personne** sera facturé.

Personnel de service : Le service n'est pas inclus. Des frais s'appliquent pour la présence de serveurs sur place.

Option vaisselle en porcelaine : Disponible avec supplément. La vaisselle doit être retournée dans un délai maximal de **48 heures**.

BUFFETS

BUFFET FROID - À partir de 25,95\$ par personne (min. 10 personnes)

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

2 choix de salades composées²

1 salade verte, vinaigrette du moment

Crudités et trempette

Petit dessert³

BUFFET DU TEMPS DES FÊTES - 40\$ par personnes (min. 20 personnes)

Velouté de courge & carotte

Salade de betteraves, chèvre et pomme, vinaigrette vin rouge et Dijon

Mini pâté au poulet

Bœuf braisé au vin rouge

Cavatelli primavera, sauce tomate, olives noires

Pommes de terre confites au gras de canard, épices à steak de Mtl

Légumes du moment

Gâteau pain d'épice, glaçage au fromage à la crème

Tartelette au sucre

****Disponible en décembre seulement****

BUFFET CHAUD L'ÉCONOME - 37\$ par personne (min. 20 personnes)

Plateau de crudités & trempette

2 choix de salades composées²

1 choix de plat chaud⁴

1 choix d'accompagnement⁵

Plateau de fromage cheddar & raisins

Légumes du moment

Pain & beurre

Petit dessert³

BUFFET CHAUD LE POPULAIRE – 41\$ par personne (min. 20 personnes)

Plateau de crudités & trempette

2 choix de salades composées²

2 choix de plat chaud⁴

1 choix d'accompagnement⁵

Plateau de fromage cheddar & raisins

Légumes du moment

Pain & beurre

Petit dessert³

¹ Voir les variétés de Sandwichs en page 7

² Voir les variétés de Salades Composées en page 10

³ Voir les variétés de Dessert en page 11

⁴ Voir les variétés de Plats Chauds en page 10

⁵ Voir les variétés d'Accompagnement en page 10

BUFFETS

BUFFET CHAUD DE LUXE – 47\$ par personne (min. 20 personnes)

Plateau d'Antipasti : tomates cerise, bocconcini, saucisson, poivrons grillés, olives & pesto

Crudités & trempette

3 choix de salades composées²

2 choix de plat chaud⁴

1 choix d'accompagnement⁵

Légumes du moment

Plateau de fromages du terroir, fruits frais & croûtons briochés

Pain & beurre

Mignardises surprises de la pâtisserie

MODALITÉS – BUFFETS

Modifications et restrictions alimentaires : Des frais s'appliquent pour tout changement de menu ainsi que pour la gestion des allergies complexes (notamment lactose, gluten et soya).

Livraison : Les frais varient selon la destination. Ils seront doublés si un second déplacement est nécessaire pour récupérer le matériel.

Installation : Les frais d'installation pour un buffet chaud sont de 40\$.

Délais de commande : Un préavis est requis pour toute commande de **buffet froid (48h)** et de **buffet chaud (7 jours)**. Pour toute commande tardive, un supplément de **2 \$ par personne** sera facturé.

Présentation : Le buffet froid est servi en plateaux de service et le buffet chaud en réchauds. Les ustensiles, essuie-mains et la vaisselle en carton sont fournis.

Personnel de service : Le service n'est pas inclus. Des frais s'appliquent pour la présence de serveurs sur place.

Option vaisselle en porcelaine : Disponible avec supplément. La vaisselle et les réchauds doivent être retournés dans un délai maximal de 48 heures suivant l'événement.

BOÎTES À LUNCH

BOÎTE « DUO » – 16\$ (minimum 5 boîtes)

NOUVEAU

Incluant un choix de sandwich et une salade composée⁶

BOÎTE « TRIO » – 18.50\$ (minimum 5 boîtes)

NOUVEAU

Incluant un choix de sandwich, une salade composée⁶, et un dessert maison⁷

BOÎTE « COMPLÈTE » – 24.50\$ (minimum 5 boîtes)

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

Ciabatta légumes grillés :	Légumes grillés, fromage de chèvre, mayonnaise au pesto, roquette
Bahn Me végétarien :	Pain long, tofu, chou rouge, carotte, concombre, oignon rouge, sauce sésame et gingembre (<i>version végétalienne sur demande</i>)
Salade de thon :	Pain au lait, thon, pomme verte, avocat, concombre, sauce tartare
Caprese :	Pain long, poulet grillé, bocconcini, mayo au pesto, tomate, épinards
Croissant classique :	Croissant, cheddar doux, jambon forêt-noire, romaine, tomate, mayo au poivre vert
Dinde BLT :	Croissant, dinde fumée, mayo, bacon, tomate, romaine
Italien :	Pain long, calabrese, mortadelle, tomate, épinard, suisse, mayo au pesto
Poulet sud-ouest :	Pain long, poulet grillé, cheddar doux, mayonnaise sud-ouest, chou rouge mariné, maïs, avocat, romaine
Wrap à l'effiloché de porc :	Tortillas, effiloché de porc, sauce BBQ maison, vieux cheddar, cornichons, chou rouge mariné, oignons caramélisés
Wrap poulet cajun :	Tortillas, poulet, mayo cajun, poivrons rôtis, vieux cheddar, romaine
Wrap poulet césar :	Tortillas, poulet grillé, sauce césar, bacon, tomate, romaine, parmesan
Kaiser au bœuf :	Pain burger, rôti de bœuf tranché, champignons et oignons rôtis, épices à steak, cheddar vieilli, mayo aux 2 moutardes, confiture poivrons (Extra 2\$)
Bagel saumon fumé:	Bagel, saumon fumé maison, fromage à la crème, câpres oignons rouges, roquette (Extra 2\$)

NOUVEAU

⁶ Voir les variétés de Salades Composées en page 10

⁷ Voir les variétés de desserts en page 11

BOÎTES À LUNCH

MODALITÉS – BOÎTES À LUNCH

Modifications et restrictions alimentaires : Des frais s'appliquent pour tout changement de menu ainsi que pour la gestion des allergies complexes (lactose/gluten/soya).

Livraison : Les frais varient selon la destination.

Délais de commande : Un préavis de **48 heures** est requis. Pour toute commande tardive (moins de 48 heures), un supplément de **2\$ par personne** sera facturé.

Commande minimale : Un minimum de 5 boîtes est requis pour toute commande.

Personnalisation : Non disponible pour les commandes de plus de 15 boîtes (choix de salade et de dessert unique pour l'ensemble du groupe, à l'exception des allergies).

SALADES-REPAS – 21\$

Incluant un dessert maison⁸.

Chèvre : Épinards, chèvre frais, noix mélangées, canneberges séchées, pommes, vinaigrette balsamique et érable

Poulet césar : Laitue romaine, blanc de volaille, bacon, câpres, croûtons, citron, parmesan, vinaigrette césar

Grecque : Laitue romaine, feta, tomates, olives, concombres, oignons rouges, vinaigrette grecque

Cobb : Laitue iceberg, avocat, tomates, œufs, oignons rouges, bacon, vinaigrette au fromage bleu

MODALITÉS – SALADE-REPAS

Modifications et restrictions alimentaires : Des frais s'appliquent pour tout changement de menu ainsi que pour la gestion des allergies complexes (lactose/gluten/soya).

Livraison : Les frais varient selon la destination.

Délais de commande : Un préavis de **48 heures** est requis. Pour toute commande tardive (moins de 48 heures), un supplément de **2\$ par personne** sera facturé.

Commande minimale : Un minimum de 5 boîtes est requis pour toute commande.

⁸ Voir les variétés de desserts en page 11

BOÎTES À LUNCH

BUDDAH BOL – 22\$

Incluant un dessert maison⁹.

Poulet :	Lanière de poulet grillé, maïs, tomate raisin, poivron, carotte, piment banane, épices cajuns, sauce ranch (contient lait), riz vinaigré (<i>sans gluten</i>)
Thon :	Cube de thon, ananas, gingembre mariné, poivron, concombre, tomate raisin, mayo hoisin (contient du blé), riz vinaigré (<i>sans lactose</i>)
Saumon :	Cube de saumon, radis japonais mariné, chou rouge, edamame, concombre, échalotes vertes, mayo épicée, quinoa (<i>sans lactose et sans gluten</i>)
Crevette:	Crevette, poivron, chou rouge, edamame, betterave, carottes, sésames rôti, sauce Bahn me (contient blé), quinoa (<i>sans lactose</i>)
Tofu:	Tofu croustillant, chou rouge, carotte, concombre, oignon rouge mariné, edamame, sésames rôtis, sauce Bahn me (contient blé), riz vinaigré (<i>sans lactose</i>)

MODALITÉS – BUDDAH BOL

Modifications et restrictions alimentaires : Des frais s'appliquent pour tout changement de menu ainsi que pour la gestion des allergies complexes (lactose/gluten/soya).

Livraison : Les frais varient selon la destination.

Délais de commande : Un préavis de **48 heures** est requis. Pour toute commande tardive (moins de 48 heures), un supplément de **2\$ par personne** sera facturé.

Commande minimale : Un minimum de 5 boîtes est requis pour toute commande.

⁹ Voir les variétés de desserts en page 11

CHOIX (Buffet et Boîte-à-lunch)

CHOIX DE SALADES COMPOSÉES

Salade de couscous

Salade de pâtes

Salade de pommes de terre

Salade de légumes

Salade de betteraves et pommes

Salade de carottes, raisins, cumin et orange

Salade de quinoa à la mexicaine

CHOIX DE PLATS CHAUDS

Poulet :

Blanquette de poulet, champignons, vin blanc

Poulet au beurre

Poulet sauce aux arachides

Hauts de cuisse et pilons de poulet sauce teriyaki, sésame et coriandre

Poulet Cacciatore

Porc :

Meatballs à l'italienne

Ballottine de porc farcie et enroulée de bacon

Mijoté de porc à la moutarde et estragon

Bœuf :

Meatballs à la Bourguignonne, bacon, oignons perlés caramélisés, champignons et vin rouge

Kefta de bœuf

Moussaka au bœuf (*plat intégral*)

Poisson :

Filet de basa à la provençale

Végétarien :

Tofu cari coco et courge

Pâtes primavera, légumes grillés, pesto, tomates séchées, épinards et parmesan (*plat intégral*)

Lasagne végétarienne (*plat intégral*)

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS (*sauf pour lasagne, pâtes primavera et moussaka*)

Orgetto au parmesan

Mousseline de pomme de terre

Pomme de terre boulangère

Orzo aux fines herbes et citron

CHOIX (Buffet et Boîte-à-lunch)

CHOIX DE DESSERTS

Brownies	Carrés aux dattes
Gâteau aux bananes	Reine Élisabeth
Gâteau aux pommes	Tartelettes de saison
Gâteaux aux carottes	Dessert du jour

CAFÉ

Incluant verre en carton, crème, lait, sucre, bâtonnet.

Carafe de café (10 tasses) :	19\$
Cafetière 50 tasses :	75\$
Cafetière 100 tasses :	135\$

BREUVAGES

Boisson gazeuses :	2.00\$
Thé glacé :	2.50\$
Eau pétillante :	2.50\$
San Pellegrino (saveurs) :	3.00\$
Bubly :	2.00\$
Bouteille d'eau :	2.00\$
Jus de légumes :	3.00\$
Jus (pomme ou orange) :	3.00\$

PLATEAU (minimum 10 personnes)

Plateau de charcuteries :	12\$/80 gr. (prosciutto, rilette de canard, calabrese, chorizo)
Plateau de crudités :	5\$ par personne
Plateau de fromages :	8\$/50 gr. (fromages affinés du Québec)
Plateau de fromages Cheddar :	6\$ par personne
Plateau de sandwich :	13\$ à 15\$ par personne
Plateau de salades :	4\$ par personne
Plateau de mini viennoiseries (3):	5.95\$ par personne
Plateau de galettes (2):	4\$ par personne
Plateau de fruits :	6.00\$ par personne
Parfait de yogourt, coulis et granola :	4.95\$ par personne

BANQUET

MENUS POUR LES GROUPES

Notre section banquet compte trois menus différents. Ils peuvent être utilisés pour les **chefs à domicile**, pour les **banquets de type traiteur** (des frais supplémentaires peuvent s'appliquer pour une salle externe) ou encore pour tout groupe de plus de **vingt personnes à la Méchante Virée**).

Repas 3 services - 55\$ par personne

Potage ou salade (remplacement par un choix d'entrée pour 7\$ par personne)

Plat principal

Dessert

Repas 4 services - 63\$ par personne

Potage ou salade

Entrée

Plat principal

Dessert

Repas 5 services - 68\$ par personne

Potage

Salade

Entrée

Plat principal

Dessert

Choix de repas

Potage

Velouté de courge et carotte

Salade

Betterave en plusieurs façon, pomme, laitue mâche, fromage de chèvre, vinaigrette vin rouge et Dijon

Entrées

Arancini tomates séchées, prosciutto et fromage en grain, sauce tomate, verdure acidulée

Tataki de thon albacore, sésame, sauce coréenne, julienne de légumes

Plats principaux

Pavé de saumon, duxelles de champignons et poireaux, carottes nantaises, sauce crème citron-aneth

Suprême de volaille rôti aux fines herbes, pommes de terre confites au gras de canard, carottes nantaises et haricots

Joue de bœuf braisée au vin rouge, purée de pomme de terre, carotte nantaises et haricots (Extra 7\$)

Option végétarienne

Cavatelli primavera, sauce tomate, olives noires, Grana Padano

Dessert (même choix pour tous)

Tartelette aux pacanes, Chantilly satin, gel de fruits rouges

Gâteau pain d'épice, glace au fromage à la crème, sauce caramel, crumble à la vanille

BANQUET

MODALITÉS

Validité : Menu et prix valides jusqu'au **31 mars** inclusivement seulement.

Délai de commande : Un délai minimal de **15 jours** est requis pour réserver.

Choix de menu : Les choix de vos invités doivent être confirmés au moins **10 jours** avant l'événement.

Marques-places : Les choix de plats de chaque convive, ainsi que leurs allergies et intolérances, doivent être obligatoirement indiqués sur des marques-places.

Événements extérieurs et chef à domicile

Vous souhaitez déplacer l'expérience de La Méchante Virée ? Nous offrons des services adaptés pour les groupes de toute taille, de la formule intime avec **chef à domicile** jusqu'au déploiement d'une **brigade complète** sur le lieu de votre choix.

Grâce à notre **permis d'alcool pour traiteur**, nous pouvons prendre en charge l'ensemble de votre événement. Nos services à la carte incluent :

- Personnel de cuisine et de service (serveurs et barmans)
- Gestion des boissons et service de bar
- Location de matériel complet (vaisselle, verrerie, habillage de table, etc.)

*Note logistique : Comme chaque lieu de réception est unique (distance, installations de cuisine disponibles ou non), nos tarifs et inclusions sont **ajustés sur mesure** selon les besoins spécifiques de votre événement. Un délai minimal de 15 jours est requis.*

NOS CANAPÉS

SALÉS

(prix à la douzaine)

Chauds :

Dumpling aux légumes, émulsion au sambal oelek	40\$	V
Croquette d'halloumi, confiture de tomates	40\$	V
Feuilleté au fromage de chèvre, pommes, pacane	40\$	V
Satay de haut de cuisse de poulet, sauce aux arachides	40\$	
Polpette de veau au parmesan, sauce napolitaine	42\$	
Arancini aux champignons, émulsion à l'ail noir	42\$	V
Brochette de crevettes d'Argentine, sauce satay	42\$	
« Crab cake », salsa de poivrons rôtis, balsamique	42\$	
Pogo de merguez, moutarde aux fines herbes	42\$	
Bonbon de saumon, aneth, érable	42\$	
Dumpling croustillant de porc & kimchi, sauce teriyaki	42\$	
Arancini de canard confit & cheddar fort, sauce ranch	42\$	
Croquette de mac n'cheese, ketchup maison	42\$	V
Mini burger à l'effiloché de bœuf, sauce BBQ, cornichons, Louis d'or	45\$	
Mini burger à l'effiloché de porc BBQ, cornichon, salade de choux	45\$	
Arrancini de homard, guacamole	45\$	

Froids :

Jardinière de légumes, hummus à la betterave	30\$	V	
Mousse de fromage brie, chutney de canneberges, brioche	32\$	V	
Brie confiture de datte bacon, croûton	32\$		
Tataki de bœuf saisi aux épices à steak, chimichurri, copeaux de parmesan	32\$		
Rillettes de canard, oignons grenadines et cake aux épices	35\$		
Brochette de prosciutto, melon et halloumi	35\$		
Rillettes de porc, gel de bleuet, pain aux noix	35\$		
Jambon de canard, cantaloup, basilic	35\$		
Chou farci de mousse de saumon et fromage à la crème	35\$	V	
Maki de printemps style banh me végété	35\$	V	
Gravlax de truite, mascarpone fouetté à l'aneth, blinis, caviar de Mujjol	42\$		

NOS CANAPÉS

Tartare de saumon, selon l'inspiration	42\$	
Tartare de bœuf, selon l'inspiration	42\$	
Tartare de thon albacore, vinaigrette aux sésames	45\$	
Tataki de thon, croûte d'épices à steak, mayo au citron	45\$	

SUCRÉ

Bouchée de brownie, meringue, biscuit au miel	42\$	
Macaron selon l'inspiration	42\$	
Tartelette au sirop d'érable	42\$	
Tartelette au citron	42\$	
Chouquette, crème pâtissière au café	42\$	
Cannoli, ricotta au mélilot, pistaches	42\$	
Cupcake, saveur de la brigade	45\$	

Légende

-  Végétarien
-  Sans gluten
-  Peut être préparé sans gluten sur demande

MODALITÉS – CANAPÉS

Modifications et restrictions alimentaires : Des frais s'appliquent pour tout changement de menu ainsi que pour la gestion des allergies complexes (notamment lactose, gluten et soya).

Livraison : Les frais varient selon la destination. Ils seront doublés si un second déplacement est nécessaire pour récupérer le matériel.

Délais de commande : Un préavis de **10 jours est requis**.

Présentation : Les canapés chauds nécessitent une cuisson et vous seront remis froid. Certains canapés demandent un assemblage sur place.

Personnel de service : Le service n'est pas inclus. Des frais s'appliquent pour la présence de serveurs (30 \$/heure) ou de cuisiniers (35 \$/heure). Un minimum de 4 heures est requis.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Prix :

Les tarifs sont indiqués par personne ou par douzaine pour les canapés. Ils n'incluent pas les frais de gestion (2 %), les frais de service (15 %) et de livraison (lorsqu'applicables), ni les taxes

Dépôt pour réservation :

Pour certains événements, un dépôt de garantie de 500\$ (non-remboursable) vous sera demandé ainsi qu'un numéro de carte de crédit en garantie.

Politique d'annulation:

Garantie : Un numéro de carte de crédit est exigé pour valider toute commande.

Annulation (11 jours et plus avant l'événement) : Sans pénalité, à l'exception du dépôt de 500 \$ (s'il y a lieu).

Annulation à moins de 10 jours : Des frais de **25 %** du montant total estimé seront facturés.

Annulation de dernière minute (dans le délai minimal de commande) : Le montant **total** de la facture sera exigé.

Modes de paiement :

Les modes de paiement acceptés sont les suivants :

- Argent comptant
- Carte débit
- Visa
- MasterCard
- Chèque*
- Virement bancaire

*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.