

DOCUMENT TRAITEUR

Janvier 2025

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
Boîte-à-lunch	7
Choix (Buffet et Boîte-à-lunch)	10
Banquet à la Méchante Virée	12
Canapés	14
Chef à domicile	16
Service traiteur	17
Informations générales et Modalités complètes	19

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**

Le Comptoir **V**
SANDWICH & TRAITEUR

Méchante **V**irée
RESTO PUB

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

1463, Lionel-Boulet, Local 103
Varenes (Québec) J3X 1P7
Tél. (450) 985-1421
Télec. (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

15.95\$ / 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

20.95\$ / 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 – 19\$ (minimum 5 boîtes)

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

MODALITÉS – DÉJEUNER ET BRUNCH

À Noter : Des frais de livraison s'appliquent selon la destination. Les frais de livraisons seront doublés si nous devons nous déplacer pour reprendre notre matériel.

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

Toute commande faite en deçà des **48h** exigées aura des frais de 2\$ d'extra par personne.

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

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

Le retour de la vaisselle doit se faire dans les 48 heures suivants l'événement.

BUFFETS

BUFFET FROID - À partir de 22,95\$ 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 - 33.50\$ par personnes (min. 20 personnes)

Potage du moment

Salade de légumes marinées, bebe épinard, amande rôtie, raisin sec

Ballottine de porc à l'estragon

Mini pâté a la viande, ketchup aux fruit maison

Blanquette de dinde, champignons & oignons perlé

Fazzoletti farcie a la ricotta, sauce rosée au pesto de basilic

Écrasé de patate douce aux épices cajun

Légumes du moment

Gâteau Moka

Tartelette au sucre

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

BUFFET CHAUD L'ÉCONOME - 34,50\$ 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 – 38,50\$ 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 – 44,50\$ par personne (min. 20 personnes)

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

Crudités & trempette

3 choix de salades composées⁶

2 choix de plat chaud⁷

1 choix d'accompagnement⁸

Légumes du moment

Plateau de fromages du terroir, fruits frais & croûtons briochés

Pain & beurre

Mignardises surprises de la pâtissière

MODALITÉS – BUFFETS

Des frais de livraison et d'installation s'appliquent selon la destination. Les frais de livraisons seront doublés si nous devons nous déplacer pour reprendre notre matériel.

Un délai de 7 jours est demandé pour les commandes de buffet.

Toute commande faite en deçà des 7 jours exigés aura des frais de 2\$ d'extra par personne.

Le buffet froid est servi en plateau de service.

Le buffet chaud est servi en réchaud.

Présence de personnel de service non-inclus.

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

Pour obtenir de la vaisselle en porcelaine, 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 48 heures suivant l'événement.

⁶ Voir les variétés de Salades Composées en page 10

⁷ Voir les variétés de Plats Chauds en page 10

⁸ Voir les variétés d'Accompagnement en page 10

BOÎTES À LUNCH

BOÎTE DÉJEUNER – 19\$ (minimum 5 boîtes)

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

BOÎTE SANDWICH – 18.50\$ (minimum 5 boîtes)

Incluant un choix de sandwich, crudités, une salade composée⁹, fromage cheddar, une petite salade verte avec vinaigrette, et un dessert maison¹⁰

Ciabatta légumes grillés :	Légumes grillés, fromage de chèvre, mayonnaise au pesto, roquette
Bahn Me végétarien :	Pain long, Tofu, choux rouge, carotte, concombre, oignon rouge, poivron frais, pousse de tournesol, vinaigrette sésame et gingembre <i>(offert en version végétalien également)</i>
Wrap à l'effiloché de porc :	Tortillas, effiloché de porc, sauce bbq maison, vieux cheddar, cornichon, choux rouge mariné, oignon caramélisé
Wrap poulet cajun :	Tortillas, poulet, mayo cajun, poivrons, vieux cheddar, romaine
Dinde fumée :	Croissant, dinde fumée, fromage brie, chutney de mangue et jalapenos, poivron doux, sauce ranch
Salade de thon :	Pain au lait, thon, pomme verte, avocat, concombre, luzerne, sauce tartare
Caprese :	Pain long, bocconcini, tomate, basilic et poulet grillé
Croissant classique :	Croissant, cheddar doux jambon forêt-noire, romaine, tomate, mayo poivre vert
Calabrese :	Pain long, calabrese, tomate, épinard, suisse, mayo aux herbes
Sandwich rilette de canard :	Rilette de canard confit, oignons grenadine, cornichons, mayo 2 moutardes, roquette (Extra 2\$)
Kaiser 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, zeste de citron, roquette (Extra 2\$)

⁹ Voir les variétés de salade composée en page 10

¹⁰ Voir les variétés de desserts en page 11

BOÎTES À LUNCH

MODALITÉS – BOÎTES À LUNCH

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

Un minimum de **5 boîtes** est nécessaire pour toute commande.

Un délai de **48 heures** est demandé pour toute commande de boîte-à-lunch.

Toute commande de boîte-à-lunch faite en deçà des **48h** exigées aura des frais de 2\$ d'extra par boîte et seront aux choix du chef.

Pour faire changer la salade verte en salade composée 1,50\$ d'extra

Pour faire changer le fromage doux pour un fromage fort 0,75\$ d'extra

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

Pour faire changer la boîte végété par une option vegan 1\$ d'extra

Pour toute commande de plus de 15 boîtes, il n'est pas possible de personnaliser les boîtes (choix de salade et dessert unique pour le groupe entier, à moins d'allergies).

SALADES-REPAS – 20\$

Incluant un dessert maison¹¹.

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

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

Un minimum de **5 boîtes** est nécessaire pour toute commande.

Un délai de **48 heures** est demandé pour toute commande de boîte-à-lunch.

Toute commande de boîte-à-lunch faite en deçà des **48h** exigées aura des frais de 2\$ d'extra par boîte et sera aux choix du chef.

¹¹ Voir les variétés de desserts en page 11

BOÎTES À LUNCH

BUDDAH BOL – 22\$

Incluant un dessert maison¹².

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

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

Un minimum de **5 bols** est nécessaire pour toute commande.

Un délai de **48 heures** est demandé pour toute commande de boîte à lunch.

Toute commande de boîte à lunch faite en deçà des **48h** exigées aura des frais de 2\$ d'extra par boîte et sera aux choix du chef.

¹² 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

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

CAFÉ

Carafe de café (10 tasses) :	14\$
Cafetière 50 tasses :	60\$
Cafetière 100 tasses :	110\$

UN PETIT AJOUT ?

Soupe du jour:	5\$
Breuvage :	à partir de 1.50\$
Plateau de charcuteries :	9\$/80 gr. (prosciutto, rillette de canard, calabrese, chorizo)
Plateau de crudités :	5\$ par personne
Plateau de fromages :	8\$/50 gr. (fromages affinés du Québec)
Plateau de fromages Cheddar :	5\$ par personne
Plateau de sandwich :	à partir de 10.50\$ par personne
Plateau de salades :	4\$ par personne
Plateau de viennoiseries :	5.95\$ par personne
Plateau de fruits :	6.00\$ 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 - 50\$ par personne

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

Plat principal

Dessert

Repas 4 services - 60\$ par personne

Potage ou salade

Entrée

Plat principal

Dessert

Repas 5 services - 65\$ par personne

Potage

Salade

Entrée

Plat principal

Dessert

BANQUET

Repas enfant 16\$

Potage

Mini Mac n'cheese

ou

Blanc de volaille et légumes

Brownies

Choix de repas

Potage

Velouté de courge musquée, crème de Brise des Vignerons, persillade

Salade

Roquette, noix de pin, tomates confites, légumes croquants, émulsion miel & Dijon

Entrées :

Croquette de rillettes de porc, poires travaillées, chutney datte-bacon

Saumon fumé à chaud, kimchi de concombre, crème fraîche au sésame, nouilles Soba

Plats principaux

Truite grillée, beurre nantais au Mujjol, rémoulade de céleri-rave, coulis de tomates, crumble de parmesan

Cuisse de canard confite, sauce gastrique à la pomme, topinambour, asperges

Joue de bœuf braisé, garniture bourguignonne, sauce au foie gras (EXTRA 10\$)

Option végétarienne

Gnocchis poêlés, sauce romesco, cipollini, champignons boutons, ricotta de bufflone

Dessert :

Gâteau Reine Elisabeth, crème sûre au miel de caméline, noix torréfiées

Crème brûlée aux épices d'hiver & figues, biscuit doigt de dame, gel de cacao

BANQUET

MODALITÉS

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

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.

Un délai de 10 jours est demandé pour toute demande de traiteur extérieur et de chef à domicile.

Les choix de vos invités doivent être faits à l'avance et connus au moins 10 jours avant l'événement. Les choix de chacun de vos convives, ainsi que leurs intolérances et allergies, doivent être indiqués sur des marques-places.

Vaisselle et verre à eau inclus. Le prix n'inclut pas les nappes et les lithos (location possible)

Des frais de déplacement et d'installation et où de location de matériel s'appliquent selon la destination pour tout événement qui n'a pas lieu à la Méchante Virée.

NOS CANAPÉS

SALÉS

(prix à la douzaine)

Chauds :

Satay de Tofu grillé et mariné au miso, sésames rôtis	27\$ 
Satay de poulet, sauce aux arachides	27\$ 
Croquette de mac n'cheese, ketchup maison	27\$
Dumpling croustillant de porc braisé à la citronnelle, Teriyaki, sésame	30\$
Pogo maison, moutarde jaune à l'estragon	33\$
Crab cake, salsa tomate, maïs et haricots noirs.	40\$
Mini burger à l'effiloché de porc BBQ, cornichon, salade de choux	40\$
Arrancini de homard, guacamole	43\$

Froids :

Verrine de mousse de betterave et chèvre, pommes et noix	27\$  V
Verrine Crudité et babaganoush	27\$  V
Chou farci de mousse de saumon et fromage à la crème	27\$ 
Brochette antipasto (tomate cerise, bocconcini, olive Kalamata, calabrese)	27\$ 
Maki de printemps style banh me végété	30\$  V
Verrine de Salade de crevettes et wakame, mayo lime et coriandre	32\$ 
Brie confiture de datte bacon, croûton	32\$
Tataki de bœuf saisi aux épices à steak, chimichurri, copeaux de parmesan	32\$ 
Fromage Halloumi grillé, asperge grillée et prosciutto	35\$ 
Rillettes de canard, oignons grenadines et cake aux épices	35\$ 
Tartare de saumon, inspiration du moment	40\$ 
Tartare de boeuf, inspiration du moment	40\$ 
Tataki de thon albacore, sauce coréen, sésame, radis	40\$
Carpaccio de magret Canard, chutney de mangue et jalapenos, chips kale	40\$ 
Gravlax de truite pressé à la betterave, fenouil mariné, crème raifort	40\$ 
Éclair à la mousse de foie gras et poire	45\$
Guédille de homard salsa mangue et maïs	45\$

NOS CANAPÉS

SUCRÉ

Cupcake, saveur de la brigade	40\$ 
Verrine gâteau au fromage, Dulce leche	40\$
Tartelettes à la lime	40\$
Bouchées de brownie à la S'mores	40\$

Légende



Végétarien



Sans gluten



Peut être préparé sans gluten sur demande

NOTES

Prenez note que si votre choix de bouchées détient la particularité suivante **CHAUD**, vous aurez besoin d'équipements supplémentaires pour réchauffer votre sélection (four, cuisinière, etc.) Demandez-nous comment vous préparer ! Prière de nous aviser de toute allergie ou intolérance.

Certains canapés demandent un assemblage sur place.

Personnel de service/cuisine non inclus.

Tarif pour la présence d'un serveur lors d'un cocktail dînatoire : 30\$/heure pour un minimum de 4 heures (sera ajusté selon le nombre d'heures réellement travaillé)

Tarif pour la présence d'un cuisinier lors d'un cocktail dînatoire : 35\$/heure pour un minimum de 4 heures (sera ajusté selon le nombre d'heures réellement travaillé)

Un délai de 10 jours est demandé pour toute commande de canapés.

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 Chef à Domicile sont préparés sur mesure, selon vos choix. Vous pouvez vous inspirer de nos menus Banquet ci-haut ou y aller avec vos demandes spéciales et nous serons en mesure de vous faire une suggestion qui répondra à votre budget et à vos goûts.

La seule limite au niveau des invités est la dimension de votre espace. Il n'y a aucun minimum d'invités demandés. Nous demandons cependant un revenu minimum de 750\$ de revenu de nourriture pour planifier un chef à domicile. Pour les plus petits groupes, nous pourrions vous suggérer une formule « prêt à manger » pour votre événement, laquelle ne nécessite pas de déplacement de personnel, mais peut nécessiter un peu de cuisson.

Des frais de déplacement sont à prévoir selon la destination. Des frais supplémentaires s'appliquent si vous désirez avoir un ou des serveurs pour votre événement. Nous pouvons également fournir la verrerie (verre à eau et verre à vin) moyennant des frais de location.

SERVICE TRAITEUR

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, nous avons une proposition pour vous.

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.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Prix :

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

Dépôt pour réservation et politique d'annulation :

Afin de confirmer la réservation de la Méchante Virée, un dépôt de garantie de 500\$ est demandé. Ce dépôt n'est pas remboursable en cas d'annulation. Vous pouvez toutefois reporter la date de votre événement (certaines conditions s'appliquent). En cas d'annulation dans les 10 jours précédant l'événement, un montant équivalent à 25% de la facture totale estimée sera facturé.

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.

Toute annulation faite avant le 11^e jour précédant la date prévue de l'événement sera sans pénalité (excepté le dépôt de 500\$). 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.

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.