

# TRAITEUR



Les Chalets Nature - LL

## Traiteur Froid et Simple à Réchauffer

Offrez-vous la tranquillité d'esprit avec notre service traiteur : déjeuners, dîners, soupers, apéros et desserts livrés à votre chalet, prêts à être réchauffés si nécessaire et à être servis. Une solution pratique, écologique et raffinée pour profiter pleinement de votre événement

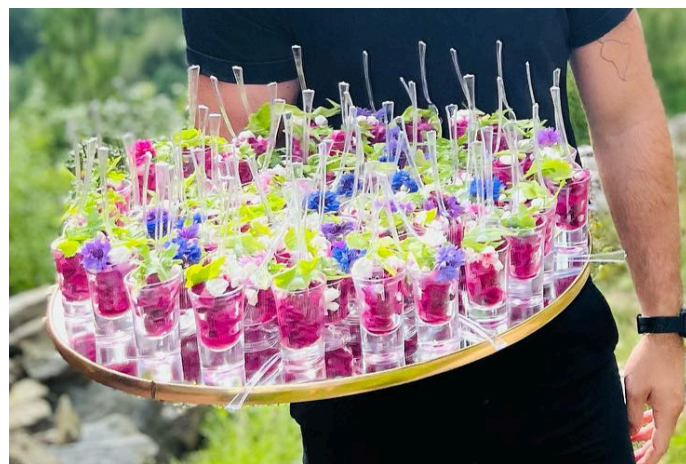


## Chef au Chalet

Vivez une expérience culinaire complète avec un chef sur place, un service attentionné durant le repas et une remise en ordre discrète après le service. Un menu raffiné, des ingrédients frais et un service aux tables soigné – parfait pour vos événements spéciaux ou corporatifs.

## Festif

Un menu thématique servi en formule buffet avec service, parfait pour vos soirées entre amis ou en famille. Des plats réconfortants et savoureux, revisités avec une touche moderne et livrés directement au chalet. Convivialité, simplicité et ambiance chaleureuse garanties.



### Tarifs et modalités

La disponibilité et les prix peuvent changer sans préavis. Les prix affichés excluent les taxes, et pourboire (si applicable). Frais de déplacement (transport) additionnels.

# TRAITEUR FROID



Prix par portion individuelle | 20 personnes minimum

Les Chalets Nature - LL

## LES DÉJEUNERS - Café inclus -

La Pause Café <i>Muffins variés</i>	7,00\$
Le Snack <i>Viennoiseries, biscuits, fruits frais tranchés</i>	10,00\$
Le Granola <i>Yogourt, granola, fruits frais</i>	12,00 \$
Le petit déj Européen <i>Quiche au jambon et croissant</i>	11,00 \$
Le petit déj Européen Végé <i>Quiche aux légumes et croissant</i>	11,00 \$
L'Affamé <i>Oeuf à la coque, plateau de viandes froides et fromages, viennoiseries, petit yogourt, fruits</i>	19,00 \$
Bol smoothie du jour <i>Fruit frais, lait de coco, granola, graines de chia</i> 	14,00 \$
Le Brunch Chaud - Buffet* <i>Oeuf, bacon, saucisses, pommes de terre, pain, fèves au lard, plateau de fruits.</i>	25,00 \$

## CAFÉ ET COMPAGNIE

Pause-Café <i>Café, décaféiné, thé, infusion, chocolat chaud</i>	2,90 \$
Barista sur place <i>Latte, cappuccino, espresso, café glacé</i>	6,00 \$
Jus <i>Jus de fruits ou de légumes</i>	3,00\$
Saveurs Maison <i>Limonade maison, Thé glacé maison</i>	5,00\$
Eau minérale <i>Perrier</i>	5,00\$
Eaux aromatisées <i>Urne de 7 litres</i>	20,00\$
Kombucha	5,00\$
Boisson gazeuse assortie	2,50\$

## LES PLATEAUX

Croissant brie et charcuteries, salade, sucrerie	18,00 \$
Croissant jambon, suisse et mayo moutarde, salade, sucrerie	18,00 \$
Croissant tomate, chèvre en tartinade, mayo pesto, roquette	18,00 \$
Wrap boeuf mexicain, salade, sucrerie	18,00 \$
Wrap poulet curry, salade, sucrerie	18,00 \$
Wrap tofu curry, légumes, salade, sucrerie	18,00 \$
Salade de tataki de thon, salsa du moment, edamame, sucrerie	23,00 \$
Tartare aux 2 saumons, salade, sucrerie	23,00 \$
Tartare de thon, salade, sucrerie	25,00 \$
Buddha Bowls <i>Base de riz ou quinoa, légumes frais, sauces, garnitures croquantes.</i> 	25,00 \$

## PAUSE GOURMANDE

Bar cupcakes <i>Assortiment de cup cake (choco belge, framboise et chocolat blanc, aux fruits) et de garnitures sucrées (glaçage, fruits frais, éclats de biscuits, pépites de chocolat).</i>	11,00 \$
Super Santé <i>Hummus aux poivrons rôtis maison et pain Naan, mélange de noix maison, fruits frais de saison.</i>	11,00 \$
Pause Gourmande  <i>Assortiment de viennoiseries, muffins, biscuits et fruits frais tranchés.</i>	10,00\$
Popcorn <i>Popcorn éclaté accompagné de garnitures au choix (caramel salé, beurre classique, caramel fondant, épices cajun).</i>	6,00\$
Barista sur place <i>Latte, cappuccino, espresso, café glacé.</i>	6,00\$

**Le Brunch Chaud - Buffet** \*Quantité minimale de 50 portions, pourboire en sus.

**LES PLATEAUX** Quantité minimale de 20 portions, avec la possibilité de choisir 2 plats parmi les options disponibles.

# TRAITEUR SIMPLE A RÉCHAUFFER



Prix par portion individuelle | 20 personnes minimum

Les Chalets Nature - LL

## LES SALADES

1,75 \$

### Couscous

*Couscous maison, persil frais*

### Mexicaine

*Maïs, coriandre, oignons rouges*

### Jardinière

*Mesclun, légumes de la saison, vinaigrette maison*

### Pâte et pesto

*Pâtes, pesto, légumes du jardin, basilic frais*

### Pommes de terre

*Pommes de terre, bacon, cornichons*

## LES POTAGES

6,00 \$

La soupe minestrone

Le potage poireaux grillés, beurre de noisette

Le potage crécy et curry

Le potage brocoli et pecorino

Le potage forestier et huile de truffe

Le potage butternut et grenoble

Le potage maïs flambé et chorizo 

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Inclus avec le plat principal\*

Pâtes pesto

Pommes de terre grelots

Purée de pommes de terre douces

Gratin dauphinois

+ 1,00\$

## LES PLATS DE RÉSISTANCE

23,00 \$

La cuisse de canard confite, sauce sauce au bleu gorgonzola et figues

Le suprême de volaille, crevettes bourride (crème et ail)

Le filet de saumon, sauce verdure (épinards, fines herbes et crème)

Le tartare aux 2 Saumons, salade et croûtons 

La lasagne sauce blanche et saucisses italiennes

Le tartare de thon à l'asiatique, salade et croûtons + 4,00\$

La cuissette de lapin à l'estragon frais  + 4,00\$

Tofu grille salade de mâche et légumes grillés 20,00 \$

Raviolis aux champignons, ricotta, tomates confites et pesto 20,00 \$

Tofu au beurre sur riz Basmati  20,00 \$

Pad thai  20,00 \$

Salade de betteraves et quinoa  20,00 \$  
(sauce balsamique, amandes, boursin aux fines herbes)

**LA SALADE** est servie dans un saladier. Équivaut à 20 portions. **LE POTAGE** est servi dans un chaudron, prêt à être réchauffé. Équivaut à 20 portions.

**L'ACCOMPAGNEMENT** est servi dans un saladier ou sur une plaque prête à être réchauffée au four. Équivaut à 20 portions. \*Inclus avec le plat principal, 1 choix seulement.

**LE PLAT DE RÉSISTANCE** est servi sur une plaque prête à être réchauffée au four. Quantité minimale de 20 portions, avec la possibilité de choisir 2 plats parmi les options disponibles.

# CHEF AU CHALET AVEC SERVICE AUX TABLES



72,00 \$ par personne | 30 personnes minimum

Les Chalets Nature - LL

## LES ENTRÉES

Arancini forestier, truffe

Arancini tomate, et pecorino

Carpaccio de saumon frais, huile d'olive vierge, sel de Guerande ♥

Ravioli de veau, kale et ricotta

Ceviche crevette et coriandre fraîche

Fondant de brie sur spéculoos, caramel de balsamique, canneberges ♥

Charcuterie et antipasto

## LES POTAGES

Petite verdure

La soupe minestrone

Le potage poireaux grillés, beurre de noisette

Le potage crécy et curry

Le potage brocoli et pecorino

Le potage forestier et huile de truffe

Le potage butternut et grenoble

Le potage maïs flambé et chorizo

## LA PAUSE DIGESTIVE

+ 4,00\$

Granité Fraise et Champagne

Granité Lime et Tequila ♥

Granité Pamplemousse et Campari

Granité Pomme et Calvados

## LES PLATS DE RÉSISTANCE

La cuisse de canard confite, sauce sauce au bleu gorgonzola et figues

Le suprême de volaille, crevettes bourride (crème et ail)

Le filet de saumon, sauce verdure (épinards, fines herbes et crème)

Le tartare aux 2 Saumons, salade et croûtons ♥

La lasagne sauce blanche et saucisses italiennes

Le tartare de thon à l'asiatique, salade et croûtons

La cuissette de lapin à l'estragon frais ♥

Tofu grille salade de mâche et légumes grillés

Raviolis aux champignons, ricotta, tomates confites et pesto

Tofu au beurre sur riz Basmati (V)

Pad thai (V)

Salade de betteraves et quinoa (sauce balsamique, amandes, boursin aux fines herbes) (V)

Comprend : entrée, potage, plat principal, cuisiniers et service aux tables. Ajout de choix de plat principal + 6,00 \$ par personne. Prix sujet à changement, si matériel manquant sur place. Exclu : service du vin, nappes et décorations, déplacement (transport), montage des tables, vaisselle. Service de Barman additionnel au tarif de 39,00 \$/heure + pourboire.

# DESSERTS



Prix par portion individuelle

Les Chalets Nature - LL

## LES DESSERTS

8,00 \$

Le tiramisu 

Le cheesecake aux pistaches

Panacotta

Brownies 

## BAR A DESSERTS

8,00\$

Le bar à Sundaes 

*Crème glacée onctueuse, accompagnée de sauces gourmandes (choco belge, caramel, fraise) et de garnitures sucrées (amandes grillées, spéculoos, jujubes, éclats de biscuits, pépites de chocolat et plus).*

Le bar à Shortcakes

*Bases moelleuses, accompagnées de fruits frais (fraises, framboises, bleuets) et de garnitures sucrées (crème fouettée, coulis de fruits, jujubes, éclats de biscuits et plus).*

Le bar à Salades de Fruits

*Fruits frais de saison coupés et prêts à savourer, accompagnés de garnitures légères (menthe fraîche, jus d'agrumes, yogourt nature) et d'un soupçon de granola pour plus de croquant.*

**LE DESSERT** est servi portionné. Quantité minimale de 30 portions. **LE BAR À DESSERTS** - Avec service - Quantité minimale de 50 portions.

# FESTIF



Prix par portion individuelle

Les Chalets Nature - LL

## ENCAS DE MINUIT

15,00 \$

Poutine au bleu de l'Abbaye

Poutine Brabançon

*(échalotes françaises déglacées au porto)*

Poutine Ardennaise

*Champi, bacon, tomate, saucisses*

Poutine Jack Daniel's

## STATIONS BBQ

Bar à Burgers

Protéines variées (bœuf, poulet, option végété), fromages variés, légumes croquants, condiments gourmands, sauces maison et plus. Salade verte, salade de patates et salade de pâtes incluses.

40,00\$

+++Ajout d'hot-dog de luxe et guédilles aux crevettes + 10\$

Bar à Pâtes

Pâtes variées (*linguine, tortellini, penne*), sauces (*pesto, tomate, rosé, alfredo*) et garnitures (*bacon, saucisses, légumes grillés, fromage et plus*).

40,00 \$

+++Ajout salade César et pain à l'ail + 5\$

Bar à Tacos et Nachos

*Tortillas, protéines variées (bœuf, poulet, poisson, options véganes), chili guacamole, crème sûre, salsa, légumes frais, fromages, et plus.*

40,00 \$

Bar à Mac & Cheese

Protéines variées, légumes frais, fromages, et plus.

40,00 \$

## ATELIER CUISINE TEAM BUILDING

42,00 \$

Formez votre brigade, cuisinez un menu complet en équipe et savourez le fruit de votre travail dans une ambiance conviviale!

**Apéro** : Charcuteries et fromages en plateau

**Entrée** : Fondant de brie sur spéculoos

**Plat** : Bavette de boeuf, sauce forestière

**Accompagnement** : Gratin dauphinois et légumes

**Dessert** : Cheesecake à la pistache

**ENCAS DE MINUIT** Quantité minimale de 50 personnes.

**STATION BBQ** Quantité minimale de 50 portions par choix.

**ATELIER DE CUISINE** Quantité minimale de 35 personnes. L'apéro et le dessert sont déjà préparés pour vous. Quantité minimale de 30 portions pour le dessert.