

TRAITEUR



Les Chalets Nature - CT

Menu Traiteur

Profitez d'un séjour sans souci grâce à notre service de repas prêt-à-déguster.

Savourez des plats gourmands, conçus en portions individuelles pour répondre aux besoins de votre groupe. Déjeuners, dîners, soupers, apéros et desserts sont livrés directement à votre chalet, prêts à être réchauffés si nécessaire et à être servis. Un choix pratique et raffiné pour maximiser votre expérience en toute simplicité, tout en vous concentrant sur ce qui compte vraiment : votre événement.



Menu Table du Chef

Vivez une expérience culinaire exceptionnelle d'inspiration Belge.

Conçu et préparé sur place par notre chef, ce menu s'inspire des traditions culinaires belges, mariant authenticité et raffinement. Chaque plat est préparé avec des ingrédients frais et de qualité pour offrir une expérience savoureuse et unique. Profitez d'un service aux tables soigné, idéal pour vos événements spéciaux ou d'entreprise, dans un cadre chaleureux et exclusif. Un voyage gourmand qui met à l'honneur les délices et le savoir-faire belge.

Menu Festif

Un menu festif, idéal pour vos soirées animées et décontractées !

Découvrez notre version revisitée des repas classiques et réconfortants, conçus pour plaire à tous les goûts.

Ces plats savoureux, aux inspirations modernes et généreuses, sont livrés directement dans nos chalets, avec un service professionnel pour la mise en place. Parfait pour des événements entre amis ou en famille, ce menu festif allie convivialité, gourmandise et simplicité, dans une ambiance chaleureuse et joyeuse.



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 - CT

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 - CT

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

4,00 \$

La crème Andalouse

Poivrons et tomates

La crème de chou-fleur

La crème de poireaux

Le potage courge et gingembre

Le potage crécy et curry

Le potage de panais et pommes

Le potage forestier

Champignons

Le velouté de poisson

+ 2,00\$

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 brabançon
(échalotes françaises déglacées au porto)

La cuisse de canard confite, sauce au bleu de l'Abbaye

Le filet de porcelet, curry et coriandre

Le filet de porcelet, poivre vert

Le suprême de volaille, crème au pesto

Le suprême de volaille, curry et coriandre

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

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

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

Le filet de morue américaine + 4,00\$

Tofu coco curry et couscous 20,00 \$

Pâtes aux légumes sautés, pesto et crème 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



68,00 \$ par personne | 30 personnes minimum

Les Chalets Nature - CT

LES ENTRÉES

Le carpaccio de saumon frais, huile d'olive vierge et sel de Guérande

Le fondant de brie sur spéculoos, pomme et canneberges

Tartare aux 2 saumons, céleri-rave

Tataki de thon, salsa du moment, mayo au sésame noir

Les artichauts des fagnes
Champignons, bacon, tomates, fromage

Le mesclun de laitue et crudités, vinaigrette maison

La rissole de ris de veau et ses champignons + 5,00\$

La tomate farcie aux crevettes nordiques

Betteraves, chèvre, pacanes au miel, canneberges

LES POTAGES

La crème Andalouse
Poivrons et tomates

La crème de chou-fleur

La crème de poireaux

Le potage courge et gingembre

Le potage crécy et curry

Le potage de panais et pommes

Le potage forestier
Champignons

Le velouté de poisson + 2,00\$

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.

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 brabançon
(échalotes françaises déglacées au porto)

La cuisse de canard confite, sauce au bleu de l'Abbaye

Le jarret d'agneau braisé, moutarde à l'ancienne, gros légumes

Le filet de porcelet, poivre vert

Le suprême de volaille, crème au pesto

Le suprême de volaille, curry et coriandre

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

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

La joue de boeuf, sauce au porto et échalotes françaises

Le tartare aux 2 Saumons, salade et croûtons

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

La cuissette de lapin à l'estragon frais

Le filet de morue américaine
(Crabe, goberge, cognac)

Tofu coco curry et couscous

Pâtes aux légumes sautés, pesto et crème

Tofu au beurre sur riz Basmati

Pad thai

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

DESSERTS



Prix par portion individuelle | 20 personnes minimum

Les Chalets Nature - CT

GATEAUX DE GROUPE

7,00 \$

Le Chocolat Royal

Pailleté feuilletine au chocolat au lait, génoise chocolat, et riche mousse pralinée au chocolat noir

L'Extra Noir

Gâteau au chocolat extra-noir, ganache chocolat noir, sirop de vanille, reluisant chocolat noir

Le Fleur d'Oranger

Gâteau chocolat sans farine, crème brûlée à l'orange, chantilly chocolat, feuilleté pailletine au chocolat au lait, recouvert de glaçage chocolat au lait

Le Kamouraska

Génoise framboise, mousse framboise et chocolat mi-amer, brisures de framboises, recouvert d'un glaçage chocolat noir et entouré de palettes chocolat noir et blanc

La Marquise

Gâteau chocolat, mousse au chocolat Valrhona (70 %), ganache chocolat, copeaux de chocolat (présenté en forme de bombe, seulement en format 10 pouces)

La Mousse aux Trois Chocolats

Mousse chocolat au lait, mousse chocolat-blanc, mousse chocolat mi-amer, génoise chocolat, décorée des 3 chocolats

Le Truffé

Gâteau chocolat sans farine, ganache chocolat belge 70 %, truffes

Le Gâteau du verger

Génoise vanille, pommes caramélisées, mousse aux pommes et fromage, miroir pommes

La Mousse Exotica

Génoise vanille, mousse mangue et fruit de la passion, mousse framboise et goyave, brisures de framboises, miroir orange-framboise, royaltine

L'Orange Noir

Gâteau à l'orange, crème au beurre vanille, gelée abricot-orange, chocolat

Le Poire Chantilly

Génoise vanille, caramel, poires émincées, crème chantilly, doigts de dame

Le Vanille Framboise

Génoise vanille, alternance de crème au beurre vanille et gelée de framboise, recouvert de glaçage chocolat blanc et copeaux de chocolat blanc

Le Noisettier

Génoise noisette, mousse noisette, couverture chocolat au lait et noisettes

LES DESSERTS

4,00 \$

La mousse moka

Le cheesecake aux spéculoos

+ 1,00\$

Brownies

+ 1,00\$

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 GATEAU DE GROUPE est un gâteau entier, non portionné, parfait pour le moment symbolique de la découpe par les mariés ou pour être partagé selon vos préférences. Quantité minimale de 12 portions. Le nombre final de personnes doit être confirmé deux semaines avant l'événement pour fixer le prix. Un dépôt sera requis 4 mois à l'avance. Si des personnes s'ajoutent, le prix sera ajusté le soir même. Si des personnes se retirent, le prix restera inchangé. **LE DESSERT** est servi portionné. Quantité minimale de 10 portions. **LE BAR À DESSERTS** - Avec service - Quantité minimale de 50 portions.

FESTIF



Prix par portion individuelle

Les Chalets Nature - CT

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. Disponible en saison estivale seulement.

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.