

TRAITEUR



Les Chalets Nature - LL

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 - 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.