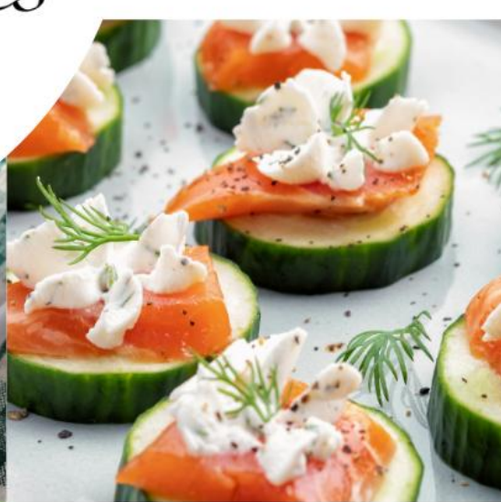
MENU

Traiteur Trinitaires

450 372-5125



BON MATIN (minimum 10 personnes)

CLASSIQUE
Croissant, cheddar et Oka, fruits entiers, confiture maison p.p. 9.00

LE BRUNCH
Saumon fumé, salade de fruits, œufs mimosas, bagels fromage à la crème p.p. 16.00

LE GOURMAND
Gaufres (2) sauce chocolat, fruits coupés p.p. 12.50

À LA CARTE (minimum 10 personnes)

Muffin santé au son	p.p. 2.50
Viennoiserie (croissant ou chocolatine ou danoise beurre et confitures maison)	p.p. 6.25
Fruit frais entier	p.p. 2.00
Salade de fruits frais et sirop de gingembre	p.p. 4,50
Pouding de chia, lait de coco, fruit de la passion, kiwi et baies de goji	p.p. 7.00
Panacotta à la pêche, érable et amande	p.p. 7.00
Pain banane et noix	p.p. 3.50
Biscuits maison (2)	p.p. 2.25
Biscuits maison végétariens et sans gluten (2)	p.p. 3.50

LES PLATEAUX

Saumon fumé, fromage à la crème, câpres, oignons rouges, citron et bagels	p.p. 12.00
Fruits frais coupés	p.p. 6.00
Fromages locaux, raisins et craquelins	p.p. 6.00
Crudités, olives, tartinade et houmous	p.p. 4.50

BREUVAGES

Café équitable	p.p. 2.50
Thé et tisane	p.p. 2.50
Thé glacé maison	p.p. 2.50
Jus de fruits litre	6.00
Limonade maison litre	6.00
Eau au citron-concombre litre	5.00

BOL POKÉ

César Canard fumé, romaine, chips de prosciutto, parmesan, croûtons et vinaigrette césar maison aux anchois p.p. 21.00

Antipasto Saucisson calabrese, bocconcini, petites coquilles, poivrons, artichauts, câpres, oignons, olives, et vinaigrette au pesto de tomates séchées p.p. 21.00

Niçoise Saumon fumé, pommes de terre, haricots, tomates, concombres, olives, oignons, œufs, et vinaigrette maison p.p. 21.00

Quinoa Fruit du jacquier, épinards, pois chiche cajun, carottes, radis, tomates, oignons, et vinaigrette au faux-yogourt citron et aneth p.p. 21.00

Coréen Vermicelles de riz, chou rouge, concombre, poivrons, carottes, oignons, edamames, coriandre, vinaigrette miso et citronnelle Tofu au quinjan ou poulet au sésame p.p. 21.00

BOÎTE A LUNCH (minimum 6)

VIANDE FUMÉE
Sandwich viande fumée à la Montréal, pain bretzel, cornichons, aneth, olives et sauce moutarde et érable Salade de verdure, kale, agrumes, wontons croustillant et vinaigrette à l'érable Fromage et raisins Dessert du jour p.p. 24.50

RÔTI DE BŒUF
Sandwich au rôti de bœuf, focaccia au romarin, poivrons rouges grillés, oignons caramélisés, roquette et mayonnaise épicée Salade de chou-fleur et brocoli grillé, radis et vinaigrette citron et tahini Fromage et raisins Dessert du jour p.p. 23.50

SAUMON FUMÉ
Sandwich au saumon fumé, mousse au fromage, câpres et lime, ciabatta au blé entier, aneth, bacon de mer, concombre, radis et micro pousse Salade de verdure, kale, agrumes, wontons croustillant et vinaigrette à l'érable Fromage et raisins Dessert du jour p.p. 24.50

BANH MI AU TOFU
Bahn mi de tofu au curry, baguette, carottes confites, radis, concombre, coriandre et végénaise Salade de melon, concombre, féta, roquette, basilic et vinaigrette au citron Crudités et trempette Dessert du jour p.p. 22.50

LÉGUMES GRILLÉS
Légumes grillés, pain brioché poivrons rôtis, aubergines, artichauts, houmous, tomates séchées, aïoli végane Salade de quinoa, épinards, pois chiche cajun, carottes, radis, tomates, oignons et vinaigrette crémeuse citron et menthe Olives Dessert au choix du chef p.p. 23.50

FORMULE SUR MESURE
2 demi-sandwichs 1 salade crudités 1 accompagnement au choix 1 dessert p.p. 17.95

BUFFET FROID (minimum 10 personnes)

LE CHOIX DU CHEF
1 salade, 1 sandwich, 1 dessert, choix du chef p.p. 14.50

LE CLASSIQUE
Crudités, trempettes, olives, craquelins 1 salade à la carte 1 sandwich à la carte 1 dessert à la carte p.p. 17.50

LE GOURMAND
Crudités, trempettes, olives, craquelins 1 salade à la carte 1 sandwich à la carte 1 dessert à la carte 1 plateau à la carte froids p.p. 19.50

LES PLATEAUX (minimum 10 personnes)

CLASSIQUE
Crudités, olives, tartinade d'artichauts, houmous végane notre ketchup aux fruits, marinades maison, classiques p.p. 4.50
Fromages (locaux) raisins noix et craquelins, noix 2 choix p.p. 6.00
3 choix p.p. 9.00
Saumon fumé, fromage à la crème, câpres, oignons rouges p.p. 12.00
Fruits frais coupés p.p. 6.00

DU TERROIR
Fromages fins locaux 4 choix, fruits frais, craquelins, notre ketchup aux fruits et noix épicés
p.p.14.50

CHARCUTERIE QUÉBÉCOISE ET DU MONDE
Coppa, prosciutto et pancetta bio de Charlevoix, terrine de lapin de la Maison du gibier et saucisson fermier de La ferme des Quatre-Temps, olives, craquelins, confiture maison et oignons p.p. 15.50

ANTIPASTO VÉGÉTALIEN (minimum 10 personnes)
Mousse de fauxmage, légumes marinés, foie gras végane maison, végépâté, notre ketchup aux fruits maison, marinades, champignons marinés p.p. 14.50

SALADES (minimum 10 personnes)

SALADE DE VERDURE
Kale, agrumes, wontons croustillant et vinaigrette à l'érable p.p. 4.50

SALADE STYLE PANZANELLA
Aux haricots blanc Roquette, tomates, concombres, oignons, olives, parmesan et vinaigrette aïoli
p.p. 5.50

SALADE DE CHOUX-FLEUR
Et brocoli grillé Radis et vinaigrette citron et tahini p.p. 5.75

SALADE MELON CONCOMBRE
Féta, basilic et vinaigrette au citron p.p. 5.00

SALADE CORÉENNE
Vermicelles de riz Chou rouge, concombre, poivrons, carottes, oignons, edamames, coriandre graines de sésame et vinaigrette orientale p.p. 5.00

SALADE DE QUINOA
Épinards, pois chiche cajun, carottes, radis, tomates, oignons et vinaigrette crémeuse citron et menthe p.p. 5.00

SALADE DE PÂTES
Maïs, macaroni, edamames, oignons, radis, persil et vinaigrette maison p.p. 5,00

SANDWICH A LA CARTE (minimum 6)

RÔTI DE BŒUF
Focaccia au romarin, poivrons rouges grillés, oignons marinés, roquette et mayonnaise épicée
p.p. 12.50

CAPRESE
Prosciutto, bocconcini, huile d'olive, ciabatta aux olives, tartinade d'artichauts, tomates et basilic
p.p. 11.50

VIANDE FUMÉE MONTRÉAL
Pain bretzel, cornichons, aneth, suisse, choucroute sauce moutarde p.p. 12.50

LÉGUMES GRILÉES
Pain brioché, poivrons rôtis, aubergines, artichauts, houmous, tomates séchées et aïoli végane pain sans gluten p.p. 11.00

SAUMON FUMÊ
Mousse au fromage, câpres et lime, ciabatta au blé entier, aneth, concombre, radis et micro pousse p.p. 11.50

BANH MI
Tofu au curry baguette, carottes confites, radis, concombres, coriandre et végénaisé p.p. 11.00

SANS CROÛTE
6 pointes jambon, poulet, œuf, végépâté p.p. 11.00

DESSERTS MAISON (minimum 10 personnes)

Cupcake maison	p.p. 3.50
Notre Gâteau reine Élizabeth	p.p. 3.75
Pouding chômeur érable et fleur de sel	p.p. 3.25
Brownie divin avec agrumes confits	p.p. 3.50
Salade de fruits, sirop au gingembre	p.p. 3.50
Tartes assorties	p.p. 3.50
Carrée au fromage, pêche et réduction balsamique blanc	p.p. 3.75

BREUVAGES

Café équitable	p.p. 2.50
Thé et tisane	p.p. 2.50
Thé glacé maison	p.p.2.50
Jus de fruits litre	6.00
Limonade maison	p.p. 3.50
Eaux gazeuses	p.p. 1.75
Eau minérale 750 ml	4.25

BOUCHÉES

12 BOUCHÉES VÉGÉES/VÉGANES ASSORTIES 26.00
Betterave fumée, pain de seigle, cornichons, aneth et moutarde
Rillette végane, ketchup maison aux fruits sur coupelle
Jalapeños farcis, noix de pin grillées, pesto de tomates séchées et fauxmage
Feuilleté de champignons sauvages, thym, fromage bleu crème ail
Humus maison pita

12 BOUCHÉES OMNIVORES ASSORTIES 38.00
Canard fumé, Alfred le Fermier, raisins et pousses
Feuilleté au bleu d'Élizabeth, compote de pommes et noix épicées
Betterave fumée, pain de seigle, moutarde et cornichon
Houmous pita olive
Blini de saumon fumé, mousse au fromage, câpres, lime,
Kefta d'agneau, tzaziki menthe et aneth
Crevette grillée, rillette de chorizo et raisins de Corinthe
Feuilleté de champignons sauvages, thym, fromage bleu crème et ail
Assortiment de mignardises

CANAPÉS SALÉS À LA CARTE (12 par choix minimum)

Jalapeño farci Noix de pin grillées, pesto de tomates séchées et fauxmage	3. 50
Feuilleté de champignons sauvages Thym, truffe et harissa	3.50
Canard fumé Alfred le Fermier, raisin, micro pousses	p.p. 3.75

Rillette végane, notre ketchup aux fruits sur coupelle	p.p. 3.25
Purée de légumes fumée Pain de seigle, cornichons, aneth et moutarde	3.50
Œuf mimosa Caviar d'aubergine babaganoush à l'oriental	3.50
Feuilleté au bleu d'Élizabeth Compote de pommes, noix épicées	3.25
Croustillant végétal aux légumes grillés Oignons rouges caramélisés aux olives	3.50
Viande fumée à la Montréal Pain de seigle, cornichons, aneth et moutarde	3.50
Blini de saumon fumé Mousse au fromage, câpres, citron, sésame	3.75
Tataki de bœuf Chimichuri et parmesan pain de seigle	3.75
Kefta d'agneau Tomate confites, tzatzíki	3.75
Crevette grillée Rillette de chorizo et raisins de Corinthe	

CANAPÉS SUCRÉS À LA CARTE (minimum 10 par choix)

Macarons variés	
Chou à la crème À la fleur d'oranger	3.75
Carré reine Élizabeth	3.50
Truffe Choco-coco aux amandes	3.25
Mignardises assorties	3.75
Mini tartelette Framboise meringuée	3.25
Mini tartelette Choco-noisette	3.25

LES PLATEAUX DU TERROIR (minimum 10 personnes)

FROMAGES FINS
Assortiments de fromages de la région, fruits frais, craquelins, notre ketchup maison et noix épicées gourmands p.p. 14.50

VÉGANE
Foie gras végan maison, végé pâté, légumes grillés et marinés, crostini, notre ketchup aux fruits maison, oignons balsamiques caramélisés p.p. 14.50

CHARCUTERIES
Coppa, prosciutto et pancetta bio de Charlevoix, terrine de lapin de la Maison du gibier et saucisson fermier de La ferme des Quatre-temps, olives, craquelins, notre ketchup maison et oignons balsamique caramélisés p.p. 15.00

SANDWICH FORMAT PLATEAU (minimum 10 personnes)

1.5 sandwich par personne	14.00
Wrap césar au poulet	
Wrap de pois chiches, cari, babaganoush, roquette et canneberges	
Pain brioché, rôti de bœuf, oignons rouges, roquette et mayo au raifort	
Pain brioché, végépâté, carottes marinées et roquette	
Saumon fumé fromages à la crème câpres oignons rouges alfa fa	

BREUVAGES

Café équitable	p.p. 2.50
Thé et tisane	p.p. 2.50
Thé glacé maison	p.p. 2.50
Jus de fruits litre	6.00
Limonade maison	p.p. 3.50
Eaux gazeuses	p.p. 1.75
Eau minérale 750 ml	4.25