Index du menu

Table gastronomique - Page 2
Essayez le quatuor :
En remplacement de l'entrée et de la soupe (4 bouchées servis aux tables dans une assiette)

Les méchouis - Page 3
Un classique!

Les plats réconfortants - Page 4
La fondue et la flambée!

Table surprise - Page 5
Créé pour les petits budgets, menu de saison.

Menu découverte - Page 6
Menu 7 services de type dégustation, chaque service est de format entrée.

Le buffet chaud - Page 7

Le buffet froid gastronomique - Page 8

Menu buffets froids - Page 9

Boîtes à lunch - Page 10
Et poke bowl!

Menu buffets italiens - Page 11
Nouveauté : Plus d'options, plus de saveurs!

Menu brunchs - Page 12 et 13
Nouveauté : Le bar à cassolette!

Menu terrasse - Page 14 et 15
Bar à poutine ou bar à tacos : l'idéal pour votre soirée!

Menu cocktail dinatoire - Page 16

Menu homard - Page 17

Les petits plus, pour faire plaisir - Page 18 et 19

Nos politiques - Page 20

Vous êtes un OSBL ou un groupe de plus 250 personnes?

N'hésitez pas à nous demander une soumission!

Menu disponible de
février à septembre 2026

Table gastronomique

L'entrée, s'il y a lieu, la soupe, le plat principal et le dessert sont servis aux tables.

Entrées

Ajouter à votre table d'hôte

Crémeux de fromage frais et ses betteraves (+4.50$)

Salade de champignons gratinés (+4.50$)
(un four doit être disponible sur place)

Cocktail de la mer (+4.50$)

Notre Antipasti : charcuteries, fromages, croûtons et confit :
- Plateau à partager au centre des tables (+4.50$)
-Assiettes individuelles (+5,50$)

Le quatuor (voir détails en page 16) (+5.75$)

Soupes

1 choix inclus avec tous nos plats principaux

(Crédit de 1.00$ si vous ne désirez pas de soupe)

Potage du moment (inclus dans le forfait)

Crème de carotte au lait de coco

et ses amandes grillées (+1.00$)

Crème aurora (tomate et jambon)
et sa tuile de parmesan (+1.00$)

Velouté façon parmentier
et ses flocons de bacon (+1.00$)

Soupe Tonkinoise (+1.00$)

Desserts

1 choix inclus avec tous nos plats principaux

L'exotique mangue-coco et son coulis de chocolaté

Croquant vanille et caramel et son coulis de caramel

Le rocher et sa crème anglaise

Tartelette forêt noire et son coulis de cerise (+1.00$)

Plats principaux

1 même choix pour tous,

possibilité de deux plats principaux (+3.50$)

Poitrine de poulet farcie à la florentine et bacon &
sa sauce crémeuse au porto

Carré de porc & sa sauce dijonnaise

Filet de porc & sa sauce à l'argousier

Poisson du marché & sa sauce crémeuse

Suprême de volaille & sa sauce BBQ

Traditionnel rosbif & sa sauce brune (+4.00$)

Filet d'épaule de bœuf & sa sauce aux fines herbes (+6.00$)

Filet mignon de bœuf & sa sauce au poivre (+14.00$)

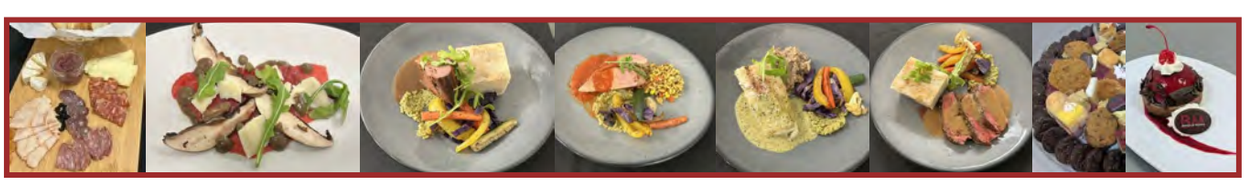
Côte de bœuf & sa sauce au poivre (+15.00$)

Accompagnements

Légumes et purée du moment

et 1 choix de féculent inclus avec tous nos plats principaux

orzo aux légumes, quartiers de pomme de terre grelot,
gratin dauphinois ou riz citronné aux fines herbes



Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel	Avec vaisselle, transport et personnel de service
10 personnes et plus - 35.00$	30 à 49 adultes - 52.75$
	50 à 99 adultes - 46.75$
Livraison dans un rayon de 40 km - 60.00$	100 adultes et plus - 44.00$
Retour du matériel aux frais du clients	Extra de transport applicable si à plus de 90 km de notre lieu de production

Les méchouis

L'entrée, s'il y a lieu, la soupe et le dessert sont servis aux tables.

Le plat principal est en formule de table à buffet.

Entrées

Ajouter à votre table d'hôte

Crémeux de fromage frais et ses betteraves (+4.50$)

Salade de champignons gratinés (+4.50$)
(un four doit être disponible sur place)

Cocktail de la mer (+4.50$)

Notre Antipasti : charcuteries, fromages, croûtons et confit :
- Plateau à partager au centre des tables (+4.50$)
-Assiettes individuelles (+5,50$)

Le quatuor (voir détails en page 16) (+5.75$)

Soupes

1 choix inclus avec tous nos plats principaux

(Crédit de 1.00$ si vous ne désirez pas de soupe)

Potage du moment (inclus dans le forfait)

Crème de carotte au lait de coco

et ses amandes grillées (+1.00$)

Crème aurora (tomate et jambon)
et sa tuile de parmesan (+1.00$)

Velouté façon parmentier
et ses flocons de bacon (+1.00$)

Soupe Tonkinoise (+1.00$)



Plats principaux

Méchoui porc et bœuf

Méchoui bœuf et dinde (+4,00$)

Méchoui porc, bœuf et agneau (+4.25$)

Méchoui porc, bœuf et dinde (+4.25$)

Servi avec sauce au poivre et sauce BBQ

Accompagnements

Quartier de pomme de terre

Et 3 accompagnements à votre choix:

Mélange de légumes (chaud), salade de chou,
salade jardinière, salade de carottes,
salade de macaroni, salade de fusilli

Desserts

1 choix inclus avec tous nos plats principaux

L'exotique mangue-coco et son coulis de chocolaté

Croquant vanille et caramel et son coulis de caramel

Le rocher et sa crème anglaise

Tartelette forêt noire et son coulis de cerise (+1.00$)

Pour un méchoui servi à l'assiette

Prévoir un extra de 4.00$ par personne.

Et il vous faudra choisir uniquement
une sauce et deux accompagnements.

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus - 37.25$

Livraison dans un rayon de 40 km - 60.00$

Retour du matériel aux frais du clients

Avec vaisselle, transport et personnel de service

30 à 49 adultes - 54.50$

50 à 99 adultes - 49.00$

100 adultes et plus- 46.00$

Extra de transport applicable si à plus de 90 km
de notre lieu de production

Les plats réconfortants

L'entrée, s'il y a lieu, la soupe, le plat principal et le dessert sont servis aux tables.

Entrées

Ajouter à votre table d'hôte

Crémeux de fromage frais et ses betteraves (+4.50$)

Salade de champignons gratinés (+4.50$)
(un four doit être disponible sur place)

Cocktail de la mer (+4.50$)

Notre Antipasti : charcuteries, fromages, croûtons et confit :
- Plateau à partager au centre des tables (+4.50$)
-Assiettes individuelles (+5,50$)

Le quatuor (voir détails en page 16) (+5.75$)

Soupes

1 choix inclus avec tous nos plats principaux

(Crédit de 1.00$ si vous ne désirez pas de soupe)

Potage du moment (inclus dans le forfait)

Crème de carotte au lait de coco

et ses amandes grillées (+1.00$)

Crème aurora (tomate et jambon)
et sa tuile de parmesan (+1.00$)

Velouté façon parmentier
et ses flocons de bacon (+1.00$)

Soupe Tonkinoise (+1.00$)

Desserts

1 choix inclus avec tous nos plats principaux

L'exotique mangue-coco et son coulis de chocolaté

Croquant vanille et caramel et son coulis de caramel

Le rocher et sa crème anglaise

Tartelette forêt noire et son coulis de cerise (+1.00$)

La fondue chinoise classique

Fondue chinoise (1/2 livre de bœuf)
& ses accompagnements :

Riz du moment

Pomme de terre au four

Salade de verdure

Crudités

Trio de trempettes



La Flambée (+3,00$)

Flambée de porc mariné
& ses accompagnements :

Riz aux légumes

Salade de verdure

Trio de trempettes



Sans vaisselle ni personnel de service

10 personnes et plus - 42.25$
(Matériel et ustensiles de services inclus)

Livraison dans un rayon de 40 km - 60.00$

Retour du matériel aux frais du clients

Avec vaisselle, transport et personnel de service

30 à 49 adultes - 59.75$

50 à 99 adultes - 54.00$

100 adultes et plus - 51.25$

Extra de transport applicable si à plus de 90 km

de notre lieu de production

Table surprise

Une formule au choix du chef, pour un repas plus économique

L'entrée, s'il y a lieu, la soupe, le plat principal et le dessert sont servis aux tables.



Entrée

Ajouter à votre table d'hôte (+3.75$)

Entrée de saison au choix du chef

Soupe

(Crédit de 1.00$ si vous ne désirez pas de soupe)

Soupe ou potage de saison au choix du chef

Accompagnements

Légumes de saison et féculent au choix du chef

Plat principal

Viande et sauce au choix du chef

Dessert

Dessert au choix du chef

Le repas vous sera annoncé 14 jours
avant l'évènement.
Les choix seront fait par notre équipe selon les prix
de nos fournisseurs.



Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel	Avec vaisselle, transport et personnel de service
10 personnes et plus - 35.00$	30 à 49 adultes - 48.00$
	50 à 99 adultes - 42.75$
Livraison dans un rayon de 40 km - 60.00$	100 adultes et plus - 40.00$
Retour du matériel aux frais du clients	Extra de transport applicable si à plus de 90 km de notre lieu de production

Menu disponible de
février à septembre 2026

Menu découverte

Repas 7 services, servi aux tables

Entrée froide

Betterave, crème et basilic

ou

Gaspacho fraise et melon

Entrée chaude

Guiso cubano (soupe cubaine)

ou

Vol-au-vent aux champignons sauvages

Trou normand

Granité de saison

Poisson ou fruits de mer

Poisson du marché avec salsa à la mangue

ou

Crevette al agillo (à l'ail)

Viande

Joue de bœuf braisé au jus

ou

Marget de canard aux fruits des champs

Fromage ou salade fraîche

Variété de trois fromages du terroir disposé au centre des tables

ou

Salade de pêche grillée et vinaigrette maison aux framboises

Dessert

Poire poché sur crumble aux noix et caramel crémeux

ou

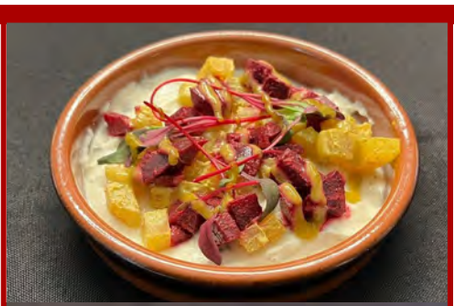
Dôme de mousse aux trois chocolats et son coulis de fruits rouges

Avec vaisselle, transport et personnel de service

50 à 99 adultes - 71.25$

100 adultes et plus - 66.25$

Extra de transport applicable si à plus de 90 km
de notre lieu de production








Le buffet chaud

En table à buffet avec 2 personnes pour le service

Pomme de terre en quartiers

Mélange de légumes

1 choix de parmi :

Pâté à la viande

Pâté mexicain

Plateau de crudités

3 salades au choix

Salade de chou

Salade de carottes

Salade de macaroni

Salade de fusilli

Salade de pomme de terre

Salade d'orzo à la grecque

2 plats de résistance

1 choix parmi :

Poitrine de dinde & sa sauce

Longe de porc & sa sauce

Côtes levées

Ragoût d'antan

1 choix parmi :

Mijoté de bœuf

Pâté au poulet

Lasagne

Le dessert

Café en station libre service

1 choix parmi :

Assortiments de mignardises sucrées

Mini beignes variés

Ajouter un 3e plat de résistance +4.50$

Ajouter un potage du moment +3.50$

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel	Avec vaisselle, transport et personnel de service
10 personnes et plus - 35.00$	30 à 49 adultes - 52.75$
	50 à 99 adultes - 46.75$
Livraison dans un rayon de 40 km - 60.00$	100 adultes et plus - 42.75$
Retour du matériel aux frais du clients	Extra de transport applicable si à plus de 90 km de notre lieu de production

Menu disponible de
février à septembre 2026

Le buffet froid gastronomique



En table à buffet avec 2 personnes pour le service

Sandwichs gourmands (3 variétés)
Plateau de terrine, charcuteries et confit
Plateau de fromages du terroir, raisins et noix
Assortiment de pains et croutons
Œufs farcis
Plateau de fruits

3 salades au choix

Salade de légumineuses
Salade de betteraves
Salade riz et crevettes
Salade de chou
Salade de carottes
Salade de macaroni
Salade de fusilli
Salade de pomme de terre
Salade d'orzo à la grecque

2 choix de bouchées froides

Tomates confites et mozzarella
Tataki de thon
Tartare de bœuf
Salami et duo d'olives

2 choix de bouchées chaudes

Mini poivron farci
Feuilleté asperge, proscuitto et fromage
Brochette de pétoncle et bacon
Saucisse européenne et son caramel à la bière

1 choix de dessert :

Assortiment de mignardises sucrées
Mini beignes variés

Ajouter un potage du moment +3.50$

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel	Avec vaisselle, transport et personnel de service
10 personnes et plus 45.75$	30 à 49 adultes - 59.50$
	50 à 99 adultes - 57.50$
Livraison dans un rayon de 40 km - 60.00$	100 adultes et plus - 53.50$
Retour du matériel aux frais du clients	Extra de transport applicable si à plus de 90 km de notre lieu de production

traiteur@traversytraiteur.com
traversytraiteur.com

TRAVERSY
TRAITEUR

Menu disponible de février à septembre 2026

Menu buffets froids

En formule table à buffet

Consommé gratuit pour un groupe de 100 personnes et plus!

Économique

Sandwichs (œuf, jambon, poulet) 5 mcx

3 salades

Crudités, trempette & fromages

Dessert

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus - 18.50$

Avec vaisselle, transport et personnel de service

45 adultes et plus - 23.75$

Élégant

3 sandwichs gourmands selon l'inspiration du chef

3 salades

Crudités, trempette & fromages

Dessert

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus - 21.75$

Avec vaisselle, transport et personnel de service

45 adultes et plus - 28.25$

Complet

Sandwichs (œuf, jambon, poulet) 4 mcx

pain farci au poulet

3 salades

Crudités, trempette & fromages

1/2 œuf farci

Plateau de viande froide

Un plat chaud

Dessert

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus - 25.00$

Avec vaisselle, transport et personnel de service

45 adultes et plus - 31.25$

Faites vos choix parmi :

Salades

Salade de chou, salade jardinière, salade de carottes, salade de macaroni, salade de fusilli, salade de pomme de terre, salade d'orzo à la grecque.

Plats chauds

Pâté à la viande, pâté au poulet, lasagne (régulière ou végane), nouilles chinoises

Desserts

Mini beignes variées

Assortiment de desserts en bouchées

Petits extras

Consommé aux légumes - 2.00$

Un plat chaud - 3.50$

Pain farci ou tortillas roulé - 2.00$

Œuf farci - 1.25$

Viandes froides - 3.50$

Raisins (présenté avec le fromage) -1.75$

Planche de terrine et fromages fins - 8.00$

Sushi (plateau de 60 morceaux)- 125$

Végétarien et végan...

Sachez, qu'il est possible de vous ajouter des boîtes à lunch pour les végétariens et les végans sans frais supplémentaire.

Ou, pour les groupes de plus de 50 personnes, de remplacer une partie de vos sandwich par un plateau de sandwichs végans.

Informez-vous auprès de notre personnel.

Nouveauté!

Nous avons maintenant un menu dédié aux goûtés et aux après-funérailles.

Informez-vous auprès de notre personnel.

Avec service : extra de transport applicable si à plus de 90 km de notre lieu de production

Livraison dans un rayon de 40 km - 60.00$ - Retour du matériel aux frais du clients

traiteur@traversytraiteur.com
traversytraiteur.com

TRAVERSY
TRAITEUR

Menu disponible de
février à septembre 2026

Boîte à lunch individuelle

Nos boîtes à lunch et les ustensiles inclus sont en plastique compostable.

Traditionnelle

Assortiments de sandwich (œuf, jambon, poulet)

Crudité, fromage cheddar et trempette maison

Salade au choix du chef

Fruits frais et dessert au choix du chef

10 à 49 boîtes - 19.25$

50 boîtes et plus - 17.75$

Classique

Croissant jambon et fromage

Crudité, fromage cheddar et trempette maison

Salade au choix du chef

Fruits frais

Dessert au choix du chef

10 à 49 boîtes - 19.25$

50 boîtes et plus - 17.75$

Délicieuse

Deux sandwichs gourmands

Crudité, fromage cheddar et trempette maison

Salade au choix du chef

Fruits frais

Dessert au choix du chef

10 à 49 boîtes - 19.75$

50 boîtes et plus - 18.00$

Gourmande

Deux sandwichs gourmands

Crudité et trempette maison

Deux salades au choix du chef

Fromages fins, terrine et confit

Fruits frais

Dessert au choix du chef

10 à 49 boîtes - 21.75$

50 boîtes et plus - 20.00$

Végétarienne ou végan

Wrap végan

Crudité, fromage cheddar et trempette
(sans fromage pour l'option végan,
on remplace par des noix)

Salade au choix du chef

Fruits frais

Dessert au choix du chef

10 à 49 boîtes - 19.75$

50 boîtes et plus - 18.00$

Poke bowl

Poisson, viande ou tofu au choix du client

Riz ou vermicelle de riz au choix du chef

Légumes variés au choix du chef

Vinaigrette maison

Dessert au choix du chef

10 à 49 boîtes - 17.25$

50 boîtes et plus - 15.75$

Brunch

Croissant œuf et jambon

Fromage cheddar et fruits frais

Mini viennoiserie

Gros muffin déjeuner

Yogourt

10 à 49 boîtes - 19.25$

50 boîtes et plus - 17.75$

Goûter-brunch

1/2 croissant et confiture

1/2 viennoiserie

Fromage cheddar et fruits frais

Muffin

Yogourt

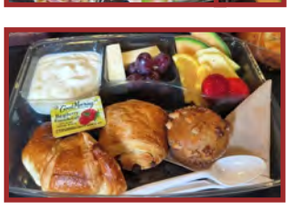
10 à 49 boîtes - 11.00$

50 boîtes et plus - 9.25$







Les boîtes à lunch ne sont pas servies.

Livraison dans un rayon de 40 km - 60.00$

Livraison incluse pour 50 boîtes à lunch et plus.

Ajouter un breuvage en bouteille ou canette
(eau, boisson gazeuse ou jus) - 1.75$

Ajouter une cafetière 50 tasses - 75$
(inclus : verres disposables, sucre, lait et crème)
Le retour de la cafetière est à la charge du client.

Menu buffets italiens

En formule table à buffet

Una pasta

Spaghetti sauce à la viande

Salade césar

Dessert du moment

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus - 18.50$

Avec vaisselle, transport et personnel de service

45 à 99 adultes - 23.75$

100 adultes et plus - 22.75$

ou

Lasagne

Salade césar

Dessert du moment

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus - 19.00$

Avec vaisselle, transport et personnel de service

45 à 99 adultes - 24.50$

100 adultes et plus - 23.25$

Duo di pasta

Spaghetti

Trio de sauces
(à la viande, tomates & basilic, crème & trois fromages)

Lasagne

Salade césar

Dessert du moment

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus - 22.75$

Avec vaisselle, transport et personnel de service

45 à 99 adultes - 32.50$

100 adultes et plus - 31.25$

Elaborate di pasta

Trio de pâtes

(Spaghetti, fettucini, tortellini)

Trio de sauces
(à la viande, tomates & basilic, crème & trois fromages)

Salade césar

Dessert du moment

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus - 22.75$

Avec vaisselle, transport et personnel de service

45 à 99 adultes - 32.50$

100 adultes et plus - 31.25$

ou

Bar à pâtes

1 choix de pâte :

Spaghetti ou fettucini

Trio de sauces
(Alferdo, tomates & basilic, crème & trois fromages)

Variété de légumes
(courgettes, poivrons, oignons, champignons, brocolis)

Variété de viandes
(crevettes, poulet et saucisses italienne)

Salade césar

Dessert du moment

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus - 28.00$

Avec vaisselle, transport et personnel de service

45 à 99 adultes - 38.25$

100 adultes et plus - 36.00$

Ajouter une sauce aux fruits de mers + 3.00$/personne

Avec service : extra de transport applicable si à plus de 90 km de notre lieu de production

Livraison dans un rayon de 40 km - 60.00$ - Retour du matériel aux frais du clients

Menu brunchs 1/2

Traditionnel

Vaisselle disposable, service en formule buffet

Omelette
Bacon, saucisses, jambon chaud
Fèves au lard
Pâté à la viande, pommes de terre santé
Salade de fruits
Plateau de fromage et raisins
Pain en rôties
Creton & confiture

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel
10 personnes et plus - 18.50$

Avec café, thé, jus d'orange, vaisselle, transport et personnel de service
35 à 49 adultes - 30.25$
50 à 99 adultes - 28.25$
100 adultes et plus - 25.00$

* Nouveauté *
Le bar à "cassolette"

Vaisselle disposable, service en formule buffet

Œufs cuits au goût
Pomme de terre santé
Variété de légumes
(courgettes, poivrons, oignons, champignons, brocolis)
Variété de viandes
(Saucisse déjeuner, bacon et jambon)
Sauce hollandaise
Salade de fruits
Plateau de fromage et raisins
Baguette chaude
Creton & confiture
Sirop d'érable & sauce sriracha

Avec café, thé, jus d'orange, vaisselle, transport et personnel de service
35 à 49 adultes - 32.50$
50 à 99 adultes - 30.75$
100 adultes et plus - 27.50$

Servi aux tables

Vaisselle de porcelaine

Omelette
Bacon, saucisses, jambon chaud
Pommes de terre santé
Plateau de fruits et fromage au centre des tables
Corbeille de croissants & rôties
Creton & confiture

Avec café, thé, jus d'orange, vaisselle, transport et personnel de service
35 à 49 adultes - 32.50$
50 à 99 adultes - 30.25$
100 adultes et plus - 29.25$

Combo dîner-brunch

Vaisselle disposable, service en formule buffet

Œufs brouillés
Rosbif et sa sauce brune
Quartier de pomme de terre
Plateau de terrine, charcuteries et confit
Plateau de fromages du terroir, raisins et noix
Assortiment de pains et croutons
Crudité et trempette
Salade jardinière et salade de macaroni
Croissant et viennoiserie
Confiture
Plateau de fruits
Assortiment de mignardises sucrées

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel
10 personnes et plus - 39.50$

Avec café, thé, jus d'orange, vaisselle, transport et personnel de service
35 à 49 adultes - 48.00$
50 à 99 adultes - 42.75$
100 adultes et plus - 39.50$

Avec service : extra de transport applicable si à plus de 90 km de notre lieu de production
Livraison dans un rayon de 40 km - 60.00$ - Retour du matériel aux frais du clients

Menu brunchs 2/2

Boîte à lunch brunch

Croissant œuf et jambon
Fromage cheddar
Fruits frais
Mini viennoiserie
Gros muffin déjeuner
Yogourt

10 à 49 boîtes - 19.25$
50 boîtes et plus - 17.75$

Boîte à lunch goûter-brunch

1/2 croissant et un cup de confiture
1/2 viennoiserie
Fromage cheddar
Fruits frais
Muffin
Yogourt

10 à 49 boîtes - 11.00$
50 boîtes et plus - 9.25$

Continental

Vaisselle de porcelaine

Œufs mimosas
Plateau de charcuterie
Plateau de fromages du terroir
Plateau de fruits frais
Plateau de croissants, muffins et viennoiseries
Yogourt individuel et granola maison
Creton, beurre & confiture

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel
10 personnes et plus - 15.50 $
Avec café, thé, jus d'orange, vaisselle, transport et personnel de service
35 à 49 adultes - 21.50 $
50 à 99 adultes - 19.50$
100 adultes et plus - 17.50 $

Cabane à sucre

Vaisselle disposable, service en formule buffet

Soupe aux pois
(pain et beurre)
Omelette au sirop d'érable
Jambon au sirop d'érable
Fèves au lard au sirop d'érable
Pâté à la viande
Quartiers de pomme de terre assaisonnés
Crêpes et sirop d'érable
Pouding chômeur au sirop d'érable

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel
10 personnes et plus - 26.75$
Avec café, thé, jus d'orange, vaisselle, transport et personnel de service
35 à 49 adultes - 32.50$
50 à 99 adultes - 30.25$
100 adultes et plus - 29.25$

Petits extras

Croissants & viennoiseries - 2.50$
Crêpes & sauce au caramel ou sirop d'érable - 2.50$
Salade de macaroni - 2.50$
Plateau de raisins et fromage - 3.50$
Yogourt individuel - 2.50$
Remplacer les omelettes par des œufs cuits sur place au goût -1.75$
Saucisses roulé au bacon (3/pers) - 2.75$

Avec service : extra de transport applicable si à plus de 90 km de notre lieu de production
Livraison dans un rayon de 40 km - 60.00$ - Retour du matériel aux frais du clients

Menu terrasse (1/2)

En formule table à buffet

Smoked meat

Smoked meat 5 oz

Cornichons

Moutarde (jaune et dijon)

Salade de chou et salade de macaroni

Dessert du moment

Avec vaisselle jetable, transport et personnel de service

45 à 99 adultes - 25.50$

100 adultes et plus - 24.50$

Hot-dog et hamburger

Hot-dog
facturé à la consommation (+2.75$)

Hamburger
facturé à la consommation (+4.00$)

Condiments
(ketchup, relish, moutarde, + si hamburger: mayonnaise, oignon, sauce BBQ et fromage)

Salade de macaroni, salade de chou et salade de pomme de terre

Plateau de crudités, trempette & fromage

Dessert du moment

Avec vaisselle jetable, transport et personnel de service

45 adultes et plus - 15.50$

Duo côtes levées et poulet

1/2 rack de côtes levées

1 poitrine de poulet 6-8 oz

Salade de chou, salade jardinière et salade de pomme de terre

Dessert du moment

Avec vaisselle jetable, transport et personnel de service

45 adultes et plus - 32.00$

100 adultes et plus - 30.75$

Petits extras:

Liqueurs et bouteille d'eau -1.75$
facturé à la consommation

Ajouter des frites au menu - 3.25$ par personne

Ajouter une poutine au menu - 8.75$ par personne
(1 choix de sauce : à poutine, BBQ ou italienne)

Extra de transport applicable si à plus de 90 km de notre lieu de production

Menu terrasse (2/2)

En formule table à buffet

Bar à mini burgers

Trois pains
(Pain brioché, pain ciabatta, pain bao vapeur)

Trois viande
(poulet, porc et bœuf)

Garnitures
(condiment, laitue, tomate, fromage, oignon)

Salade de macaroni, salade jardinière
et salade de chou

Dessert du moment

Avec vaisselle jetable, transport et personnel de service

45 adultes et plus - 30.25$

Bar à tacos

Mini tacos
(3 par personne)

Viandes : poulet, porc braisé, bœuf braisé

Garnitures : laitue, chou rouge, oignon mariné, tomate, jalapeños, coriandre, fromage râpé

Sauces : guacamole, crème sure chipotle,
salsa de mangue, purée de haricots noire frits.

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus - 16.25$

Avec vaisselle jetable, transport et personnel de service

45 à 99 adultes - 21.25$

100 adultes et plus - 20.00$

Pour un repas plus complet :

+1 mini tacos par personne (et toutes ses composantes)

Salade jardinière

Dessert du moment

+5.00$

Bar à poutine

3 sauces
(sauce à poutine, BBQ ou italienne)

Avec vaisselle jetable, transport et personnel de service

45 à 99 adultes - 15.75$

100 adultes et plus - 14.75$

Pour un repas plus complet :

Viandes au choix du client
(saucisse, poulet et smoked meat)

+5.75$ par personne

Légumes au choix du client
(oignons, piments, pois)

+2.50$ par personne

Dessert du moment

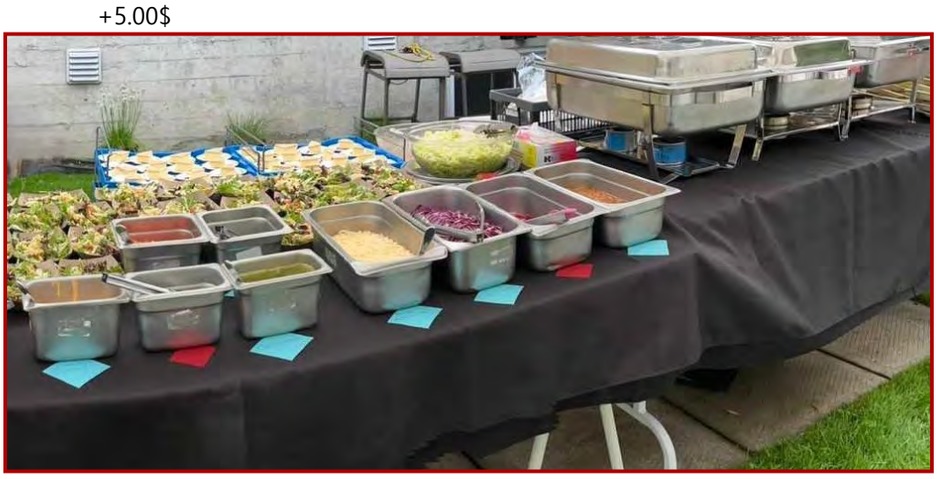
+3.50$ par personne

Petits extras:

Liqueurs et bouteille d'eau -1.75$
facturé à la consommation

Ajouter des frites au menu - 3.25$ par personne

Ajouter une poutine au menu
- 8.75$ par personne
(1 choix de sauce : à poutine, BBQ ou italienne)



Extra de transport applicable si à plus de 90 km de notre lieu de production

TRAVERSY
TRAITEUR

Menu disponible de
février à septembre 2026

Menu cocktail dinatoire

Commande minimum 8 sortes de bouchées.

Les classiques

Bouchées froides :

Boule de chèvre en croûte de noix*
Bruschetta tomate et bocconcini en cuillère*
Canapé à la tomate, chèvre et basilic
Coupelle de philo à la salsa charcutière
Crostini de canard fumé et confit
Croustillant de brie & salsa
Fromage du terroir et cerise de terre*
Mini brochette à la grecque*
Mousse de jambon sur pâte feuilleté
Roulade de saumon fumé*
Salade de jambon à la mangue et ciboulette*
Sushi* (minimum 30 personnes)
Tapenade olive et artichaud sur croûton bretzel
Terrine sur croûton et confit du moment

Bouchées chaudes :

Boulette de porc à la canneberge*
Fondue parmesan en bouchée*
Brochette d'olives marinées*
Pain bao à l'effiloché du chef
Mini pizza maison*
Mini-poivron farci de porc à la coriandre*
Ailes de poulet *
Satay de volaille*
Saucisse roulée au bacon*

Bouchées sucrées :

Brownies et fraise en brochette*
Datte au bacon*
Mini brochette de fruits*

Prix par bouchée, minimum 8 sortes de bouchées:

45 adultes et plus - 3.00$
Sans service 20 adultes et plus - 2.75$*

Les chics et tendances

Bouchées froides :

Brochette de canard mariné*
Calabrese sucrée et salé en brochette*
Ceviche de pétoncle, fraise et lime*
Crevette marinée*
Croûton campagnard au canard
Fleur de saumon fumé et sa mousse aux crevettes*
Coupelle de philo de chèvre aux bleuets
Tartare de bœuf en tartelette
Tataki de canard à l'asiatique*
Tartare de saumon classique sur croûton
Salami et duo d'olives à la crème*

Bouchées chaudes :

Brochette pétoncle et bacon*
Mini burger du chef
Mini pizza de luxe
Roulade de prosciutto et asperge
Saucisse à l'européenne
Tartelette gratinée saucisson à la florentine et tomate confite*

Bouchées sucrées :

Assortiments de mini pâtisseries
Macarons assortis*
Mini pavlova aux fruits de saison

Prix par bouchée, minimum 8 sortes de bouchées:

45 adultes et plus - 5.25$
Sans service 20 adultes et plus - 4.75$*

Laisser notre chef choisir vos bouchées
et obtenez 8 bouchées pour le prix de 7...
ou 14 bouchées pour le prix de 12!

Les bouchées avec * sont offertes sans service, car elles ne nécessitent pas de montage.

Nous conseillons 8 bouchées par personne pour un 5 à 7 ou 14 bouchées par personne pour un repas.

Menu homard

L'entrée, s'il y a lieu, la soupe et le dessert sont servis aux tables.

Le plat principal est en formule de table à buffet.

Entrées

Ajouter à votre table d'hôte

Crémeux de fromage frais et ses betteraves (+4.50$)

Salade de champignons gratinés (+4.50$)
(un four doit être disponible sur place)

Cocktail de la mer (+4.50$)

Notre Antipasti : charcuteries, fromages, croûtons et confit :
- Plateau à partager au centre des tables (+4.50$)
-Assiettes individuelles (+5,50$)

Le quatuor (voir détails en page 16) (+5.75$)

Soupes

1 choix inclus avec tous nos plats principaux

(Crédit de 1.00$ si vous ne désirez pas de soupe)

Potage du moment (inclus dans le forfait)

Crème de carotte au lait de coco

et ses amandes grillées (+1.00$)

Crème aurora (tomate et jambon)
et sa tuile de parmesan (+1.00$)

Velouté façon parmentier
et ses flocons de bacon (+1.00$)

Soupe Tonkinoise (+1.00$)

Desserts

1 choix inclus avec tous nos plats principaux

L'exotique mangue-coco et son coulis de chocolaté

Croquant vanille et caramel et son coulis de caramel

Le rocher et sa crème anglaise

Tartelette forêt noire et son coulis de cerise (+1.00$)

Homard

(+ prix du marché)

(nous vous suggérons 2 homards
de 1½ à 2 lbs par personne)

Option boeuf

1 même choix pour tous

(minimum 10 personnes pour
le filet mignon et la côte de bœuf)

Steak sur le grill (+11,00$)

Filet mignon (+14,00$)

Côtes de bœuf (+15,00$)

Accompagnements

Riz aux légumes

Salade de chou et salade verte

Beurre à l'ail et beurre au citron

Sauce au poivre (si option bœuf)

Spécifications :

Minimum 30 personnes

Les prix sont par personne et n'inclus
ni le homard, ni le bœuf.

Homard facturé au prix du marché à la lbs.

Le nombre de homard par personne est au choix du client.

Avec vaisselle, transport et personnel de service

Homard et bœuf non inclus

Ajouter le prix du marché pour le homard et l'extra pour le bœuf choisi

30 à 49 adultes - 41.50$

50 à 99 adultes - 35.00$

100 adultes et plus - 33.00$

Extra de transport applicable si à plus de 90 km de notre lieu de production

Les petits plus, pour faire plaisir



Avant votre repas…

Bouchées

3 bouchées au choix, servies en formule cocktail dînatoire avant le repas

Roulade de saumon fumé et bleuet
Mini brochette à la grecque
Bruschetta tomate et bocconcini en cuillère
Crostini de canard fumé et confit
Boule de chèvre en croûte de noix
Pain bao à l'effiloché
+7.25$ par personne



L'antipasti cocktail

Disposé en table à buffet,

Plateau de charcuteries et terrine
Plateau de fromage du terroir
Bol de pains et croûtons

2 bouchées froides au choix :

Bruschetta de tomate et bocconcini en cuillère
Crostini de canard fumé et confit
Mini brochette à la grecque
Salade de jambon à la mangue et ciboulette
Tapenade olive et artichaud sur croûton bretzel
+10.50$ par personne



Le quatuor

En remplacement de l'entrée **et** de la soupe, servi aux tables.

4 choix parmi :

Mini potage (au choix parmi ceux de notre table d'hôte)
Roulade de saumon fumé et bleuet
Mini brochette à la grecque
Bruschetta tomate et bocconcini en cuillère
Crostini de canard fumé et confit
Boule de chèvre en croûte de noix
Salade de jambon à la mangue et ciboulette
Tapenade olive et artichaud sur croûton bretzel
+5.50$ par personne



Pendant votre repas…

Assiette de fromages



entre de la table tout au long du repas ou avant le dessert

Variété de 5 fromages fins
+8.00$ par personne

Granité

Servi entre la soupe et le plat principal

Granité de saison
+4.00$ par personne



Les petits plus, pour faire plaisir

Pour votre soirée...

Bar à poutine

Saviez-vous que nous offrons un bar à poutine disponible en fin de soirée.

Service entre 23h et minuit.

Voir en page 13

Bar à tacos

Saviez-vous que nous offrons un bar à tacos disponible en fin de soirée.

Service entre 23h et minuit.

Voir en page 13

Bar à bonbons

Confection d'un bar à bonbons de 6 variétés

+5.50$ par personne

En remplacement de votre dessert...

Gâteau personnalisé ou de mariage

Saveurs disponibles:

Vanille, chocolat, érable, redvelvet, marbré

Gâteau de format rectangle en glaçage

Inscription personnalisée sur le gâteau (inclus dans le prix de la table d'hôte)

Impression comestible disponible (extra de 20$)

Décoration personnalisée selon votre thématique possible, communiquez nous les détails de ce que vous désirez pour obtenir une soumission.

Gâteau de mariage

À partir de 3.50$ par portion, pour une soumission juste et détaillée, transmettez nous une photo de ce que vous désirez.

En remplaçant le dessert de la table d'hôte par un gâteau de mariage

Obtenez gratuitement le coulis ET un rabais de 0.50$ par portion.

Les décorations sont à la responsabilité du client et doivent être transmis au traiteur 14 jours avant l'événement.



Nos politiques

Les essentiels à savoir

Confirmation du nombre de convives, du menu et de l'heure du repas 14 jours avant l'événement

Aucune diminution ou augmentation du nombre de couverts ne sera acceptée moins de 7 jours avant l'évènement.

Paiement de la facture complète 7 jours avant la date de l'événement.

Aucun remboursement des couverts une fois la facture payée.

Nos prix sont taxes en sus.
Les frais de service sont inclus.

Les frais de service incluent un service continu pour le repas à partir de l'heure prévue.

Une pause cumulable de 15 minutes est tolérée avant d'effectuer une charge.

Pour toute interruption du service, des frais supplémentaires seront facturés au tarif horaire de 50$/heure/employé présent.

La gestion des restrictions alimentaires

Nous adaptons, sans frais, au besoin et dans la mesure du possible, notre menu pour les personnes ayant des restrictions particulières (intolérance, allergie, végétarien, végétalien). Il est important d'être informé 7 jours à l'avance des restrictions alimentaires ainsi que du nom et numéro de table de la personne dans la mesure du possible.

Par contre, veuillez prendre note qu'étant donné que nous sommes dans une cuisine commerciale, bien que nous faisions tout ce qui est en notre possible, nous ne pouvons assurer qu'il n'y ait aucune trace de contact avec des substances allergènes dans nos produits.

Les enfants

Menu avec service

Tous nos repas sont gratuits pour le 0-4 ans.
Pour les 5-10 ans, rabais de 50% du prix indiqué.

Menu sans service

Nous vous suggérons de calculer
2 enfants pour 1 portion adulte.

Ce que notre prix inclus

Menu avec service

Vaisselle de porcelaine et coutellerie
(sauf indication contraire)

Le service du café, thé et tisane

Pain et beurre

Frais de service

Mise en place à l'avance

Afin d'assurer une installation optimal,
notre équipe peut déplacer la veille afin de faire
la mise en place nécessaire au service.

Prix forfaitaire de 350$ taxes en sus.

Menu sans service

Inclus seulement la nourriture.

Client est responsable de venir chercher la nourriture et rapporter les plats de service.

Des frais de 60.00$ s'applique pour la livraison dans un rayon de 40 km, le client demeure responsable du retour du matériel.

En extra dans le sans service

Vaisselle de porcelaine et nappe jetable
- 4.00$ par couvert

Vaisselle disposable et nappe jetable
- 2.00$ par couvert

50 tasses de café - 75.00$
(inclus verres disposables, lait, crème et sucre)

Personnel à l'heure 5h minimum de charge

Disponible à la location

Verrerie - 0.65$ par item

(coupe à vin, verre à eau & pichet, flûte à champagne)

(Grande coupe à vin - 1.25$ par item)

(Verre à vin sans pieds - 1.25$ par item)

Nappe en tissu - 8.50$ par item

(blanche ou noire 85X85 ou 54X120)

Serviette de table en tissu - 1.50$ par item

(blanche ou noire)

Tous les prix sujet à changement sans préavis en cas de hausses de prix chez nos fournisseurs.